

REGULAMENTO GERAL - FI INNOVATION AWARDS 2019

1. INTRODUÇÃO

O *Fi Innovation Awards* é um prêmio tradicional de inovação na indústria de alimentos, bebidas, suplementos e ingredientes com identidade própria, sendo uma premiação renomada e íntegra, organizada pela Informa.

O prêmio visa incentivar, prestigiar e celebrar as empresas e profissionais que investem tempo e recursos em P&D, homenageando e estimulando a inovação, além de contribuir para o desenvolvimento da indústria.

O evento de premiação ocorrerá na *23ª Food ingredients South America*, que será realizada em São Paulo, no período de **20 a 22 de agosto de 2019**.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

Empresas da indústria de alimentos, bebidas, suplementos e ingredientes nacionais, com as seguintes condições:

- O lançamento deve ter ocorrido entre o período de **1º de julho 2018 a 30 de junho de 2019**;
- Cada empresa poderá concorrer com no máximo três inscrições;
- O produto/ingrediente/suplemento alimentício que já tenha participado de edições anteriores do *Fi Awards* não serão aceitos nesta edição;
- Para o produto que faça parte de uma família com versões de sabores distintos, linha de produtos com mais de um sabor, e cuja principal inovação não seja o sabor, consideraremos uma inscrição para toda a família de produtos.

3. POR QUE PARTICIPAR

Alguns dos benefícios de participar do *Fi Innovation Awards 2019*:

- Seu produto/ingrediente/suplemento alimentício é reconhecido perante a indústria de alimentos, suplementos e ingredientes;
- Cobertura da imprensa com divulgação nas matérias editoriais produzidas;
- Os ganhadores e finalistas terão publicidade gratuita em veículos da FiSA, como site, e-mail marketing e mídia social;
- Participação no *press release* da FiSA;
- Os ganhadores terão a possibilidade de utilizar o selo *Fi Innovation Awards*, perante aprovação da Informa, nas diversas formas de materiais e canais de comunicações para o mercado, bem como na embalagem do produto;
- Participação no coquetel de premiação no **dia 20 de agosto de 2019**, às 20 horas, no Transamérica Expo Center.

4. CATEGORIAS

A *Fi Innovation Awards 2019* conta com cinco categorias, sendo duas de ingredientes, duas de produtos finais e uma de suplementos:

4.1 . Ingrediente Mais Inovador

- Inclui todas as classes de ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas;
- Considera-se “mais inovador” no aspecto tecnológico, no processo produtivo, em relação ao custo de aplicação e quais benefícios proporcionam para o consumidor, entre outros.
- Principais critérios utilizados na avaliação, com notas de 1 a 10 e pesos distintos:
 - **Técnica** (peso 3): inovação e originalidade nas características gerais do ingrediente;
 - **Aplicações em produtos** (peso 2): facilidade da aplicação, estabilidade em diferentes matrizes alimentícias;
 - **Benefícios para o consumidor** (peso 1): atratividade, praticidade, funcionalidade, saudabilidade, criatividade, entre outros;
 - **Processo Produtivo** (peso 1): tecnologias e eficiências de fabricação, redução de custos, grau de complexidade, qualidade;
 - **Impacto econômico** (peso 2): redução de custo na produção, relação custo X benefício, acessibilidade;
 - **Sustentabilidade** (peso 1): originário de fontes/insumos naturais, orgânicos, que tenha relação com atividade econômica de produtores e/ou fornecedores de pequena escala de origem nacional ou internacional.

4.2. Ingrediente Funcional Mais Inovador

- Inclui ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas que possuem um apelo funcional e/ou de saúde para o consumidor.
- As alegações aprovadas pela ANVISA relacionam a propriedade funcional e/ou de saúde a um nutriente, ou não nutriente, do alimento.

ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL: é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente, ou não nutriente, tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.

ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE DE SAÚDE: é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.

No entanto, a eficácia da alegação no alimento deve ser avaliada caso a caso, tendo em vista que podem ocorrer variações na ação do nutriente, ou não nutriente, em função da matriz ou da formulação do produto.

As alegações não podem fazer referência à prevenção, tratamento e/ou cura de doenças.

O ingrediente que concorrer nesta categoria não necessita ter aprovação da ANVISA de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde, uma vez que **este prêmio é independente e não está vinculado a legislação da ANVISA**. As alegações de propriedade funcional e/ou de saúde podem ser suportadas por evidências ou informações científicas (referência a estudos clínicos, científicos, in vivo, doses de consumo VS benefícios a saúde, etc)

- Considera-se “mais inovador” no aspecto tecnológico, no processo produtivo, custo de aplicação, mas principalmente nos benefícios nutricionais/ funcionais para o consumidor.

- Principais critérios utilizados na avaliação, com notas de 1 a 10 e pesos distintos:
 - **Técnica** (peso 3): inovação e originalidade nas características gerais do ingrediente;
 - **Benefícios Nutricionais/ Funcionais para o consumidor** (peso 2): atratividade, praticidade, funcionalidade, criatividade, abrangência e/ou importância de categorias de produtos em que pode ser utilizado. Destaques para as **evidências científicas**;
 - **Aplicações em produtos** (peso 2): facilidade da aplicação, estabilidade em diferentes matrizes alimentícias;
 - **Processo Produtivo** (peso 1): tecnologias e eficiências de fabricação, redução de custos, grau de complexidade, qualidade, biodisponibilidade, forma comercial;
 - **Impacto econômico** (peso 1): acessibilidade e posicionamento do ingrediente no mercado brasileiro;
 - **Sustentabilidade** (peso 1): originário de fontes/insumos naturais, orgânicos, que tenha relação com atividade econômica de produtores e/ou fornecedores de pequena escala de origem nacional ou internacional.

4.3. Produto Mais Inovador

- Inclui produto final ao consumidor, na apresentação de alimento e/ou bebida;
- Considera-se “mais inovador” no aspecto técnico, produtivo, apresentação/embalagem, custo, praticidade e benefícios gerais para o consumidor, entre outros;
- Principais critérios utilizados na avaliação, com notas de 1 a 10 e pesos distintos:
 - **Técnica** (Peso 3): inovação e originalidade nas características gerais do produto, novas formulações, reformulação de tecnologias, conveniência, praticidade, sensorialidade, sustentabilidade;
 - **Benefícios para o consumidor** (Peso 3): atratividade, praticidade, funcionalidade, saudabilidade, criatividade, direcionamento claro ao consumidor/ público alvo, entre outros;
 - **Embalagem** (Peso 1): comunicação da inovação e originalidade, forma, material, processo, informações adequadas à legislação vigente para o item em questão;
 - **Processo Produtivo** (Peso 1): tecnologias e eficiências de fabricação, redução de custos, grau de complexidade, qualidade, aumento de rendimento;
 - **Impacto econômico** (Peso 1): relação custo X benefício, acessibilidade e posicionamento do produto no mercado brasileiro ou até mesmo exportação;
 - **Sustentabilidade** (peso 1): originário de fontes/insumos naturais, orgânicos, que tenha relação com atividade econômica de produtores e/ou fornecedores de pequena escala de origem nacional ou internacional. Explicar a cadeia de sustentabilidade em questão.

4.4. Produto Funcional Mais Inovador

- Inclui produto final funcional ao consumidor, na apresentação de alimento e/ou bebida que contém ingredientes funcionais em uma forma tradicional/usual de alimentos e/ou bebidas, excluídas as definições de produtos consideradas na categoria Suplementos Alimentares, mencionadas no item 4.5.;

- O produto deve ter algum benefício relacionado à propriedade funcional e/ou de saúde a um nutriente, ou não nutriente, do alimento;

ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL: é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente, ou não nutriente, tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.

ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE DE SAÚDE: é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.

As alegações não podem fazer referência à prevenção, tratamento e/ou cura de doenças.

O produto que concorrer nesta categoria não necessita ter aprovação da ANVISA de *Alimentos com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde*, uma vez que **este prêmio é independente e não está vinculado a legislação da ANVISA**. As alegações de propriedade funcional e/ou de saúde podem ser suportadas por evidências ou informações científicas (referência a estudos clínicos, referência a estudos clínicos, científicos, in vivo, doses de consumo VS benefícios a saúde, etc).

- Considera-se “mais inovador” no aspecto técnico, produtivo, apresentação/ embalagem, custo, praticidade e principalmente os benefícios nutricionais/ funcionais para o consumidor, entre outros.

- Principais critérios utilizados na avaliação, com notas de 1 a 10 e pesos distintos:

- **Técnica** (Peso 3): inovação e originalidade nas características gerais do produto, novas formulações, reformulação de tecnologias, conveniência, praticidade, sensorialidade, sustentabilidade;
- **Embalagem** (Peso 1): comunicação da inovação e originalidade, forma, material, processo, informações adequadas à legislação vigente para o item em questão;
- **Processo Produtivo** (Peso 1): tecnologias e eficiências de fabricação, redução de custos, grau de complexidade, qualidade, aumento de rendimento;
- **Impacto econômico** (Peso 1): relação custo X benefício, acessibilidade e posicionamento do produto no mercado brasileiro ou até mesmo exportação;
- **Benefícios Nutricionais/ Funcionais para o consumidor** (Peso 3): atratividade, praticidade, funcionalidade, criatividade, entre outros. Destaque para as **evidências científicas** do item citado como funcional na fórmula;
- **Sustentabilidade** (peso 1): originário de fontes/insumos naturais, orgânicos, que tenha relação com atividade econômica de produtores e/ou fornecedores de pequena escala de origem nacional ou internacional, Explicar a cadeia de sustentabilidade em questão.

4.5. Suplemento Alimentar Mais Inovador

• Inclui produto final ao consumidor, na apresentação de alimento e/ou bebida, dentro das definições especificadas abaixo:

(ANVISA) *“Se considera suplementos alimentares todos os produtos de ingestão oral, apresentado em formas farmacêuticas, destinados a suplementar a alimentação de indivíduos saudáveis com nutrientes, substâncias bioativas, enzimas ou probióticos, isolados ou combinados.”* e/ou **(SBAN)** *“Suplementos Alimentares são produtos constituídos por fontes concentradas de substâncias tais como vitaminas, minerais, fibras, proteínas, aminoácidos, ácidos graxos (como o ômega 3), ervas e extratos, probióticos, bem como outras substâncias, incluindo aminoácidos, enzimas, carotenoides, fitoesteróis, entre outras. A partir de sua composição, podem apresentar efeitos nutricionais, metabólicos e/ou fisiológicos que se destinam a complementar a alimentação normal em casos em que a ingestão desses componentes seja insuficiente. O produto pode ser apresentado nas formas sólida, semi-sólida, líquida e aerossol, como tabletes, drágeas, pós, cápsulas, granulados, pastilhas mastigáveis, líquidos e suspensões.”*

• O suplemento deve ter algum benefício relacionado à propriedade funcional e/ou de saúde a um nutriente, ou não nutriente, da sua composição;

ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL: é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente, ou não nutriente, tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.

ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE DE SAÚDE: é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.

As alegações não podem fazer referência à prevenção, tratamento e/ou cura de doenças.

O suplemento que concorrer nesta categoria não necessita ter aprovação da ANVISA de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde, uma vez que **este prêmio é independente e não está vinculado a legislação da ANVISA**. As alegações de propriedade funcional e/ou de saúde podem ser suportadas por evidências ou informações científicas (referência a estudos clínicos, referência a estudos clínicos, científicos, in vivo, doses de consumo VS benefícios a saúde, etc).

• Considera-se “mais inovador” no aspecto técnico, produtivo, apresentação/ embalagem, custo, praticidade e principalmente os benefícios nutricionais/ funcionais para o consumidor, entre outros.

- Principais critérios utilizados na avaliação, com notas de 1 a 10 e pesos distintos:
 - **Técnica** (Peso 3): inovação e originalidade nas características gerais do produto, novas formulações, reformulação de tecnologias, conveniência, praticidade, sensorialidade, sustentabilidade;
 - **Embalagem** (Peso 1): comunicação da inovação e originalidade, forma, material, processo, informações adequadas à legislação vigente para o item em questão;

- **Processo Produtivo** (Peso 1): tecnologias e eficiências de fabricação, redução de custos, grau de complexidade, qualidade, aumento de rendimento;
 - **Impacto econômico** (Peso 1): relação custo X benefício, acessibilidade e posicionamento do produto no mercado brasileiro ou até mesmo exportação;
 - **Benefícios Nutricionais/ Funcionais para o consumidor** (Peso 3): atratividade, praticidade, funcionalidade, criatividade, entre outros. Destaque para as **evidências científicas**;
 - **Sustentabilidade** (peso 1): originário de fontes/insumos naturais, orgânicos, que tenha relação com atividade econômica de produtores e/ou fornecedores de pequena escala de origem nacional ou internacional, explicar a cadeia de sustentabilidade em questão.
- **4.6 ATENÇÃO: Para todas as categorias reforçamos que para a premiação que visa especialmente premiar inovação, nesta etapa não se faz necessária a aprovação do órgão competente fiscalizador dos itens em questão.**

5. CRONOGRAMA GERAL

1º etapa – 08/04/2019	Abertura das inscrições
2º etapa – 28/06/2019	Encerramento das inscrições
3º etapa – 31/07/2019	Avaliação e julgamento pelo Comitê Técnico
4º etapa – 02/08/2019	Divulgação dos Finalistas
5º etapa – 20/08/2019	Premiação dos vencedores e coquetel

- Observações importantes:

. A empresa participante será responsável por levar o(s) seu(s) produto(s)/ingrediente(s)/Suplemento(s)Alimentar(es) no dia da Avaliação e Julgamento pelo Comitê Técnico.

. Todos os materiais e utensílios, bem como eventual preparação das amostras a serem avaliadas pelos membros do Comitê Técnico, são de responsabilidade da empresa participante.

. Serão necessárias 30 (trinta) unidades, ou 30 porções, de cada amostra para avaliação e julgamento pelos membros Comitê Técnico.

. Caso haja a necessidade de equipamentos como forno de microondas, forno convencional ou fogão para o preparo das amostras no dia do Comitê Técnico, a empresa participante deverá informar à organizadora no momento da inscrição, que analisará a possibilidade de disponibilidade.

6. PROCEDIMENTOS PARA CONCORRER

6.1. Inscrição

É obrigatório o completo preenchimento da Inscrição para cada produto/ingrediente/suplemento.

O download da ficha de inscrição das cinco categorias serão disponibilizados pelo [website](#) da premiação e deverão ser enviados para o fi.awards@fi-events.com.br até **29 de junho de 2018**.

Todas as inscrições serão previamente analisadas por um consultor técnico contratado pela Informa, e assim que aprovado será enviado um link com o sistema para pagamento da inscrição.

6.2. Material a ser levado no dia do Comitê Técnico

Após a análise prévia do consultor técnico e pagamento da taxa de inscrição (**ver item 7**) para a participação, a empresa participante será responsável por levar o(s) seu(s) produto(s)/ingrediente(s)/Suplemento(s) Alimentar(es) no dia da Avaliação e Julgamento pelo Comitê Técnico.

Serão necessárias 30 (trinta) unidades, ou 30 porções, de cada amostra para avaliação e julgamento pelos membros Comitê Técnico.

Estas amostras serão degustadas no dia da avaliação do Comitê Técnico, em **31 de julho de 2019**, no hotel Transamerica – sala Bogota / La Paz e São Francisco, em São Paulo/ SP.

Para ingredientes, recomenda-se que a empresa avalie a melhor apresentação de degustação, isto é, seja puro ou aplicado a uma base condicente.

Todos os materiais e utensílios, bem como eventual preparação das amostras a serem avaliadas pelos membros do Comitê Técnico, são de responsabilidade da empresa participante.

Caso haja a necessidade de equipamentos como forno de microondas, forno convencional ou fogão para o preparo das amostras no dia do Comitê Técnico, a **empresa participante deverá informar à organizadora no momento da inscrição, que analisará a possibilidade de disponibilidade.**

6.3. Apresentação para o Comitê Técnico

A avaliação e julgamento pelo Comitê Técnico ocorrerá no dia **31 de julho de 2019**, quarta-feira, no hotel Transamérica – sala Bogota / La Paz e São Francisco, São Paulo/ SP. Horários a serem informados posteriormente.

É obrigatória a participação de um representante por empresa para fazer uma breve apresentação do seu produto/ ingrediente/suplementos alimentício, com duração máxima de 7 (sete) minutos, concomitantemente com a degustação do mesmo.

Esta apresentação deverá contar com a utilização de recursos eletrônicos, vídeos e/ou apresentações visuais, desde que seja observado o tempo máximo de 7 (sete) minutos mencionado acima. É opcional que a empresa leve outros materiais que facilitem a avaliação por parte dos jurados. **Todas as empresa deverão utilizar a apresentação eletrônica no template disponibilizado pela organização do evento, a mesma deve ser encaminhada para a informa até o dia 12 de julho de 2019.**

Esta apresentação será um momento para possíveis esclarecimentos de dúvidas e principalmente para que a empresa possa defender o seu produto. O não comparecimento do representante acarretará na desqualificação do produto. A decisão do Comitê Técnico é inquestionável e irrevogável. Os critérios têm pesos diferentes conforme mencionado nos **itens 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 e 5.5** deste Regulamento,

sendo que os finalistas e vencedores serão escolhidos com base na média final das avaliações dos jurados.

6.4. Participação no coquetel de premiação

Todos os inscritos podem participar.

Cada categoria terá cinco finalistas e três ganhadores, posição de 1º, 2º e 3º lugar, sendo contemplados com um troféu e um certificado.

As apresentações dos finalistas, bem como a divulgação dos ganhadores de cada categoria, serão feitas por um profissional definido da Informa.

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

O valor da taxa de inscrição será de acordo com a data de realização da mesma, conforme informado nos quadros abaixo.

- **VALOR PARA EXPOSITOR FISA 2019 nas categorias: Ingrediente Mais Inovador, Ingrediente Funcional Mais Inovador e Suplemento Alimentar Mais Inovador**

Data da inscrição	Até 30 de abril	Até 31 de maio	Até 28 de junho
1 produto:	R\$ 2.100,00	R\$ 2.320,00	R\$ 2.540,00
2 produtos:	R\$ 3.170,00	R\$ 3.500,00	R\$ 3.850,00
3 produtos:	R\$ 4.250,00	R\$ 4.680,00	R\$ 5.150,00

- **VALOR PARA NÃO EXPOSITOR FISA 2019 nas categorias: Ingrediente Mais Inovador, Ingrediente Funcional Mais Inovador e Suplemento Alimentar Mais Inovador**

Data da inscrição	Até 30 de abril	Até 31 de maio	Até 28 de junho
1 produto:	R\$ 3.180,00	R\$ 3.500,00	R\$ 3.850,00
2 produtos:	R\$ 4.800,00	R\$ 5.270,00	R\$ 5.800,00
3 produtos:	R\$ 6.410,00	R\$ 7.050,00	R\$ 7.750,00

- **Valor para as categorias: Produto Mais Inovador e Produto Funcional Mais Inovador:**

Data da inscrição	Até 30 de abril	Até 31 de maio	Até 28 de junho
1 produto:	R\$ 2.100,00	R\$ 2.320,00	R\$ 2.540,00
2 produtos:	R\$ 2.170,00	R\$ 3.500,00	R\$ 3.850,00
3 produtos:	R\$ 4.250,00	R\$ 4.680,00	R\$ 5.150,00

Formas de Pagamento

As inscrições podem ser pagas da seguinte forma:

- Cartão de Crédito (Mastercard, Visa ou Amex);
- Boleto Bancário (com sete dias para pagamento, respeitando a data limite de pagamento).

A emissão de boletos ocorre até 10 dias úteis antes da data de encerramento das inscrições. Após esse prazo, o pagamento poderá ser feito por meio de cartão de crédito.

Para pagamentos efetuados com cartão de crédito, caso haja recusa da transação por parte da Administradora do Cartão, enviaremos um e-mail de cancelamento do pedido ao responsável pela inscrição num prazo de até 03 (três) dias úteis.

O prazo final para comprovação do pagamento da taxa de inscrição é o dia **10 de julho de 2019**, até às 17 horas.

Observações

- A confirmação do pagamento da inscrição estará sujeita a autorização do cartão de crédito ou recebimento do pagamento por meio de boleto bancário;

Cancelamentos

Considerando os custos assumidos pelo organizador para administração, planejamento e organização do evento, segue política para cancelamentos das inscrições:

- **Efetutados em até 20 dias corridos de antecedência da reunião do Comitê Técnico, ou seja, até o dia 10/07/2019.**

- Com autorização por escrito, transferência da inscrição para outro participante;
- Crédito para outro evento da Informa (válido por um ano);
- Cancelamento considerando os custos administrativos (20%), isto é devolução de 80% do valor total pago;
- No caso de cancelamento parcial de inscrição de mais de um produto feito inicialmente pela empresa, o participante perde o benefício de desconto concedido;

- **Efetuated com menos de 20 dias corridos de antecedência da reunião do Comitê Técnico, ou seja, até o dia 10/07/2019.**

- Crédito para outro evento da Informa (válido por um ano);
- Não haverá devolução de dinheiro ou cancelamento de cartão de crédito, a inscrição deverá ser 100% paga.

Em caso de não comparecimento do inscrito ao evento do Comitê Técnico e/ou não observação dos procedimentos de substituição e cancelamento acima descritos haverá cobrança integral do valor de inscrição.

Documento fiscal

O serviço objeto do contrato enquadra-se no item 17 – PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E ADM. DE FEIRAS, EXPOSIÇÕES CONGR, da lista de serviços do art. 1º da Lei nº 13.701, de 24 de dezembro de 2003, subitem 17.09 – Planejamento, organização e administração de feiras, exposições, congressos e congêneres. , incidindo o ISS à alíquota de 2,50%, nos termos do inciso III do art. 16 da Lei nº 13.701, de 24 de dezembro de 2003, com a redação dada pelas Leis nº 14.256, de 29 de dezembro de 2006 e nº 15.406, de 08 de julho de 2011.

De acordo com o inciso XVI do art. 3º da Lei nº 13.701, de 24 de dezembro de 2003, o serviço considera-se prestado e o imposto devido no local da realização do congresso, que no caso é o município de São Paulo.

Solicitamos que verifique a política anti-spam de sua empresa/entidade para que possa receber todas as comunicações.

8. JULGAMENTO

Os produtos/ ingredientes/ suplementos alimentares serão avaliados por um Comitê Técnico.

O Comitê Técnico é formado por renomados profissionais das indústrias de produtos e de ingredientes, de associações, de entidades entre outros, convidados pela Informa.

As categorias de **Produto Mais Inovador, Produto Funcional Mais Inovador e Suplemento Alimentar** serão julgadas por profissionais da indústria de ingredientes e suplementos. As empresas fornecedoras devem manter uma postura absolutamente imparcial em relação aos seus clientes.

As categorias de **Ingrediente Mais Inovador e Ingrediente Funcional Mais Inovador** serão julgadas por profissionais da indústria de produtos finais ao consumidor, que também devem manter uma postura absolutamente imparcial em relação aos seus possíveis fornecedores.

O Comitê Técnico observará atentamente alguns critérios para a seleção dependendo da categoria em questão (ver detalhamento no **item 4. Categorias.**

A decisão do Comitê Técnico é inquestionável e irrevogável.

As reuniões do Comitê ocorrerão em sigilo e os cinco finalistas serão divulgados após o julgamento pelo Comitê, no dia **31 de julho de 2019**, através da assessoria de imprensa da FiSA e através de e-mail para as empresas participantes. Os ganhadores – primeiro, segundo e terceiro colocados - somente serão anunciados na premiação oficial com coquetel, que será realizado no dia **20 de Agosto de 2019**.

9. PREMIAÇÃO

As cinco empresas finalistas e as três ganhadoras, de cada categoria, serão mencionadas em um coquetel no dia **20 de agosto de 2018**, no Transamérica Expo Center, às 20 horas.

Todas as empresas inscritas podem participar.

O coquetel de premiação é aberto a todos os inscritos na *23ª Food ingredients South America 2019*.



As empresas ganhadoras obterão os seguintes títulos para a sua categoria: “**1º lugar do Fi Innovation Awards 2019**”, “**2º lugar do Fi Innovation Awards 2019**” e “**3º lugar do Fi Innovation Awards 2019**”.

10. SELO

As empresas ganhadoras do *Fi Innovation Awards 2019* terão a possibilidade de utilizar o *Selo Fi Innovation Awards* em todos os seus materiais e veículos de propaganda e comunicação, impressos e/ou eletrônicos, ou mesmo na embalagem dos seus produtos/ ingredientes/ suplementos alimentares, perante aprovação da Informa.

A Informa fornecerá à empresa que teve o seu produto/ ingrediente/ suplementos premiados no concurso, o arquivo do *Selo Fi Innovation Awards* em alta resolução.

A responsabilidade da aplicação do *Selo* é da empresa que ganhou o prêmio, porém deve ter a aprovação do marketing da Informa por escrito.

11. OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Questões ou aspectos eventualmente não abordados neste Regulamento, que possam gerar dúvidas ou questionamentos por parte das empresas inscritas, desde que as mesmas sejam encaminhadas por escrito, serão avaliadas pelo coordenador técnico da Informa.