

## **BASES**

### **CONCURSO “EL MEJOR PIZZAIOLO”**

En Santiago de Chile, a 05 de agosto de 2022, **SOPROLE S.A.**, rol único tributario N° 76.101.812-4, en adelante “**Soprole**”, representada por Carlos Andonie Abugattas, cédula de identidad 10.961.666-4, y por Gustavo Rencoret Mujica, cédula de identidad 11.994.919-k; todos con domicilio en Avenida Vitacura N° 4465, comuna de Vitacura, establece las siguientes bases (las “**Bases**”) que regularán el concurso denominado “**El mejor Pizzaiolo**” (el “**Concurso**”).

Estas Bases serán protocolizadas ante la Notario Público de Santiago, doña Maria Patricia Donoso Gomien, domiciliada en Orrego Luco 0153, comuna de Providencia, y estarán disponibles, además, en la página [www.soprole.cl](http://www.soprole.cl) (la “**Página Web**”).

#### **ARTÍCULO PRIMERO: Descripción del Concurso.-**

1. Con el motivo de la participación de Soprole Food Professionals en la Feria Espacio Food & Service que se realizará el 27, 28 y 29 de septiembre del presente año en Espacio Riesco, Soprole Food Professionals, con el apoyo de la Escuela Internacional Artebianca y Empresas Maquipan, realizará un concurso a través de sus redes sociales y la página web [www.elmejorpizzaiolo.cl](http://www.elmejorpizzaiolo.cl) en donde el ganador del primer lugar conseguirá el título de “Mejor Pizzaiolo de Chile”, sin perjuicio de que también habrá premios para el segundo y tercer lugar.
2. Podrán participar del Concurso todas las personas naturales mayores de edad y residentes legales en el territorio de la República de Chile.
3. El Concurso consistirá en la entrega de los premios que se establece en el artículo tercero de estas Bases a los participantes que resulten ganadores en primer, segundo y tercer lugar, luego de haber cumplido con las condiciones de participación que se establece en el artículo siguiente y haber sido seleccionados como ganadores en primer, segundo y tercer lugar, respectivamente, por los jurados del concurso según lo establecido en el artículo cuarto.
4. Se anunciará a los ganadores en la final realizada el día 28 de septiembre del 2022 en la Feria Espacio Food & Service.

#### **ARTÍCULO SEGUNDO: Condiciones de participación.-**

Para participar en el Concurso, los interesados deben realizar las siguientes acciones a través de Instagram y la página web oficial del concurso <https://elmejorpizzaiolo.cl/>.

1. Seguir la cuenta de Instagram de Soprole Food Professionals.
2. El día 08 de agosto se efectuará una publicación e historia en la cuenta de Instagram de Soprole Food Professionals llamando a participar en el Concurso.
3. Quienes quieran participar deben grabar un video con duración máxima de 3 minutos explicando:
  - 3.1 Los siguientes antecedentes personales: nombre, apellidos, edad, comuna de residencia y ciudad, y lugar de trabajo actual.
  - 3.2 Historia personal ligada a la pizza.
  - 3.3 Motivación para participar en el Concurso.

### 3.4 Armar la pizza que quieren mostrar.

4. Además, deben publicar el video a través de un post y/o reel en sus cuentas personales de Instagram y/o Tik Tok, mencionando a la cuenta en Instagram @soprolefp y usando el hashtag #elmejorpizzaiolo. Es requisito tener la cuenta pública.
5. Llenar el formulario de inscripción que se encuentra en la página web oficial del concurso <https://elmejorpizzaiolo.cl/>.
6. Los pasos señalados precedentemente deben estar completados, desde las 00:00 horas del día 08 de agosto hasta las 23:59 horas del día 05 de septiembre de 2022.
7. Los concursantes que realicen cada paso en el sentido señalado, estarán participando del Concurso.
8. Cada persona será considerada participante por una sola vez, y en la primera oportunidad, aun cuando lleve a cabo los pasos anteriores más de una vez, sea en una misma cuenta de Instagram/Tik Tok, o en cuentas distintas.

### **ARTÍCULO TERCERO: Premios.-**

1. El Concurso contempla la entrega de un premio para quien obtenga el primer lugar del concurso y para quienes obtengan el segundo y tercer lugar.
2. El premio del Concurso para el primer lugar consiste en una (1) Gift card de \$400.000 CLP canjeable por artículos de cocina en Maquipan, un (1) horno de piso eléctrico marca Unique con panel de control electromecánico, capacidad para una bandeja de 60x40, equivalente 0,24 metros de superficie de cocción y temperatura máxima de más de 300 grados Celsius, y una (1) gift card de \$150.000 CLP canjeable por uno o más cursos en la Escuela Internacional Artebianca, según las condiciones de esa institución. El detalle de las especificaciones técnicas del horno se encuentran en el Anexo n°1.
3. El premio para el segundo lugar consiste en una (1) Gift card de \$400.000 CLP canjeable por artículos de cocina en Maquipan y una (1) Gift card de \$150.000 CLP canjeable por uno o más cursos en la Escuela Internacional Artebianca, según las condiciones de esa institución.
4. El premio para el tercer lugar será una (1) Gift card de \$200.000 CLP canjeable por artículos de cocina en Maquipan y una (1) Gift card de \$150.000 CLP canjeable por cursos en la Escuela Internacional Artebianca, según las condiciones de esa institución.
5. Todas las gift cards tendrán validez hasta el 31 de diciembre del 2022.
6. Por causas ajenas al control de Soprole, éste podrá sustituir cualquiera de los premios indicados anteriormente, por otro de similar calidad y valor, informando previa y adecuadamente al respectivo ganador.

### **ARTÍCULO CUARTO: Selección de ganadores.-**

1. Se realizará una preselección con todos los participantes que hayan cumplido con las condiciones de participación establecidas en la cláusula segunda de estas Bases
2. De todos aquellos que participaron y hayan cumplido con los requisitos señalados en las presentes Bases, 16 concursantes serán preseleccionados por el jurado del

Concurso compuesto por 5 expertos designados por Soprole, con base en criterios técnicos, estéticos y/o de creatividad, para pasar a la semifinal, la cual se realizará en las instalaciones de la Escuela Internacional Artebianca, ubicada en Exequiel Fernández 336, Ñuñoa, el día 08 de septiembre del 2022.

3. El día 02 de septiembre del 2022 se le informará vía mail y confirmación telefónica a los 16 preseleccionados la ubicación, hora y día en que deberá presentarse a la semifinal.
4. El día 05 de septiembre de 2022 se realizará una reunión vía online con los 16 preseleccionados y un representante de cada marca asociada: Soprole Food Professionals, Artebianca y Maquipan, con la finalidad de resolver dudas y aclarar los siguientes pasos.
5. Quienes pasen a la semifinal, deben cumplir los siguientes requisitos al presentarse a esta y estar al tanto de los siguientes puntos:
  - 4.1. Deben presentarse con vestimenta adecuada (chaqueta de cocina o polera blanca) para ingresar al taller de cocina.
  - 4.2. Deben ingresar al taller con cualquier tipo de zapatos a excepción de sandalias o zapatos de descanso.
  - 4.3. Se les proporcionará cofia y pechera.
6. El desafío de la semifinal se desarrollará en base a los siguientes puntos:
  - 5.1. Los participantes clasificados tendrán la opción de preparar dos pizzas margarita (masa+ salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva) de masa delgada (Napolitana, Americana o Romana) y deben presentar una de estas.
  - 5.2. El diámetro de cada pizza debe ser de 30 a 35 centímetros.
  - 5.3. Los participantes deben traer su masa de máximo 3 bollos.
  - 5.4. El gramaje de cada masa cruda debe ser de 250 a 350 gramos.
  - 5.5. El contenedor para traslado de las masas debe cumplir con las condiciones de higiene (temperatura de refrigeración y limpieza) adecuadas, las cuales deberá demostrar al ingreso.
  - 5.6. La organización del concurso proveerá los ingredientes que los participantes necesiten para realizar su salsa de tomate (tomates pelados, especias, aceite de oliva y orégano). El mismo día que se les informe que pasaron a la semifinal, los participantes deben informar a los organizadores los ingredientes que necesitan para la elaboración de la salsa.
  - 5.7. La organización del concurso proveerá de 500 gramos de queso mozzarella Soprole Food Professionals en trozo por participante.
  - 5.8. Los participantes NO podrán traer ni utilizar ningún queso adicional.
  - 5.9. La organización del concurso proveerá 30 gramos de hojas de albahaca por participante.
  - 5.10. La organización del concurso proveerá aceite oliva extra virgen para los participantes, sémola, semolina y/o harina.
  - 5.11. La organización del concurso proporcionará los utensilios e implementos necesarios para elaborar sus materias primas y presentar sus pizzas.

- 5.12. Si los participantes desean traer algún utensilio deberán declarar al ingreso de Escuela Artebianca.
- 5.13. Los participantes contarán con 20 minutos totales para realizar sus preparaciones.
7. Quienes, habiendo sido seleccionados para ello, no se presenten a la semifinal en el día y hora correspondiente, serán descalificados del Concurso, sin ulterior responsabilidad para Soprole.
8. Los 16 participantes de la semifinal serán evaluados por un grupo de especialistas dispuestos por Soprole por medio de una rúbrica que evaluará el desempeño de los siguientes criterios:
  - 7.1 Limpieza durante todo el proceso de elaboración
  - 7.2 Materias primas (MEP)
  - 7.3 Desarrollo y aplicación de técnicas
  - 7.4 Destreza
  - 7.5 Masa
  - 7.6 Sabor
  - 7.7 Crocancia
  - 7.8 Distribución de los ingredientes
  - 7.9 Cocción
  - 7.10 Color
  - 7.11 Temperatura.
  - 7.12 Aroma
9. Según los resultados de la evaluación, los 8 participantes mejor evaluados pasarán a la final del concurso, la cual se realizará el día 28 de septiembre del 2022 en la Feria Espacio Food & Service, en donde competirán por el título de “Mejor Pizzaiolo de Chile”. Los criterios para elegir al primer, segundo y tercer ganadores serán los mismos enunciados en el punto anterior.
10. El desafío de la final se desarrollará en base a los siguientes puntos:
  - 9.1. Los participantes clasificados podrán realizar 4 pizzas, de las cuales deben presentar lo siguiente: una (1) pizza de pepperoni de masa esponjosa (Argentina Al Taglio o en molde) y una (1) pizza margarita de masa delgada (Napolitana, Americana o Romana).
  - 9.2. El diámetro de cada pizza debe ser de 30 a 35 centímetros.
  - 9.3. Los participantes deben traer 3 bollos de cada masa (6 en total).
  - 9.4. El gramaje de cada masa esponjosa cruda debe ser de 300 a 400 gramos y el gramaje de cada masa delgada cruda debe ser de 250 a 350 gramos.
  - 9.5. El contenedor para traslado de las masas debe cumplir con las condiciones de higiene (temperatura y limpieza) adecuadas, las cuales deberá demostrar al ingreso.
  - 9.6. La organización del concurso proveerá 1 kilogramo de queso mozzarella Soprole Food Professionals en trozo por participante.
  - 9.7. Los participantes NO podrán traer ni utilizar ningún queso adicional.
  - 9.8. La organización del concurso proveerá 30 gramos de hojas de albahaca por participante.

- 9.9. La organización del concurso proveerá los ingredientes que los participantes necesiten para realizar su salsa de tomate (tomates pelados, especias, aceite de oliva y orégano). El mismo día que se les informe que pasaron a la final, los participantes deben informar a los organizadores los ingredientes que necesitan para la elaboración de la salsa.
  - 9.10. La organización del concurso proveerá aceite oliva extra virgen para los participantes.
  - 9.11. La organización del concurso proporcionará los utensilios e implementos necesarios para elaborar sus materias primas y presentar sus pizzas.
  - 9.12. Si los participantes desean traer algún utensilio deberán declararlo al ser informados de su participación en la final.
  - 9.13. Cada participante contará con 20 minutos totales para realizar ambas preparaciones.
11. Quienes, habiendo sido seleccionados para ello, no se presenten a la final en el día y hora correspondiente, serán descalificados del Concurso, sin ulterior responsabilidad para Soprole.
  12. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar serán anunciados en la Feria Espacio Food & Service luego de haber culminado la final del Concurso y de que los jurados hayan deliberado.

#### **ARTÍCULO QUINTO: Entrega del Premio.-**

1. Los premios serán entregados por los representantes de las marcas asociadas (Soprole Food Professionals, Escuela Internacional Artebianca y Empresas Maquipan) a los ganadores en la feria Espacio Food & Service el día 28 de septiembre del 2022, al momento de anunciar quienes obtuvieron el primer, segundo y tercer lugar.
2. Si se comprueba que el ganador no ha cumplido con los requisitos establecidos en estas Bases, se extinguirán las obligaciones que a Soprole le correspondiere en cuanto a la entrega del premio y podrá declarar desierto el Concurso.

#### **ARTÍCULO SEXTO: Vigencia y extensión territorial.-**

1. El Concurso estará vigente desde el 05 de agosto de 2022 al 29 de septiembre del 2022.
2. El Concurso solo será válido dentro del territorio de la República de Chile.
3. Soprole se reserva el derecho de poner término anticipado al Concurso por motivos de fuerza mayor o que escapen de su control razonable, lo que será comunicado oportunamente en la Página Web.

#### **ARTÍCULO SÉPTIMO: Restricciones.-**

1. El ganador no podrá exigir su premio en dinero.
2. Todo gasto en que incurran los participantes con ocasión de su participación, y con ocasión del cobro y uso del premio, serán de cargo de aquellos. Respecto de los productos no fabricados, importados o distribuidos directamente por Soprole que

hacen parte del premio, cualquier reclamo o consulta con respecto al premio deberá dirigirse directamente a quien fabrica, importa o distribuye el respectivo producto.

3. Soprole no se hace responsable del uso del premio ni del funcionamiento del mismo. El ganador será el único responsable por el uso y disfrute del premio desde el momento mismo en que lo recibe.
4. No podrán participar en este Concurso, ni tener acceso a cobrar premios en el mismo, los trabajadores de Soprole y de sus empresas relacionadas, o los intervinientes en forma directa o indirecta en la organización o puesta en marcha de este Concurso. Esta exclusión no aplica a los familiares directos de las personas mencionadas en este párrafo.

#### **ARTÍCULO OCTAVO: Contenido.-**

1. Se excluirán de este Concurso los participantes cuyas publicaciones efectuadas en relación al mismo, infrinjan leyes o normativas vigentes, o atenten contra la moralidad, o vulneren derechos de propiedad intelectual o derechos de uso de imagen de terceros.
2. El contenido publicado por los participantes en sus cuentas de Instagram será de exclusiva responsabilidad de los mismos. Los participantes sólo podrán subir y compartir contenido de su exclusiva autoría, o, en caso contrario, deberán obtener los permisos y autorizaciones de la o las personas que detentan la autoría del contenido, siendo de su cargo el pago o las gestiones que se requieran por dicho uso. Soprole no tendrá responsabilidad alguna por los contenidos publicados por los participantes. En consecuencia, los participantes deberán mantener indemne a Soprole y a sus personas relacionadas, de cualquier reclamo o acción, sea ésta judicial, extrajudicial o administrativa, que sea interpuesto o ejercida contra Soprole por los hechos mencionados, o en las que éstos puedan resultar afectados.

#### **ARTÍCULO NOVENO: Autorizaciones.-**

1. Los concursantes que faciliten sus datos personales con ocasión de su participación en el Concurso, consienten inequívocamente en la incorporación de los mismos en una base de datos de la que será responsable Soprole. Asimismo, los concursantes autorizan a Soprole a utilizar dichos datos para informar novedades de nuevos productos, promociones o servicios que podrían ser de utilidad e interés y para mejorar la relación de Soprole como proveedor, y el concursante como cliente.
2. Los participantes otorgan su consentimiento para que su identidad sea divulgada y para que el contenido que publiquen en sus cuentas de Instagram, su voz, las imágenes filmadas y las fotografías tomadas con ocasión de este Concurso (incluyendo, pero no limitado a, la entrega de premios) sean exhibidas por Soprole, Artebianca y Maquipan por cualquier medio de comunicación, incluyendo medios de comunicación masiva tales como internet, televisión, radio, prensa, o a nivel de puntos de venta, o en la forma y para los fines publicitarios que Soprole, Artebianca y Maquipan estimen conveniente.

#### **ARTÍCULO DÉCIMO: Responsabilidades sobre medios tecnológicos.-**

Soprole no será responsable en modo alguno de cualquier interrupción, corte y/o deficiencia que pudiere impedir o dificultar a los participantes el acceso y/o navegación por Internet o Instagram, incluyendo deficiencia en los servidores, así como cualquier otra situación de este tipo.

**ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO: Modificaciones de las Bases, aceptación.**

1. Soprole se reserva el derecho de modificar las presentes Bases debido a eventos de caso fortuito o fuerza mayor, sin que la modificación implique discriminación arbitraria, menoscabo en las condiciones de la participación de los participantes o alterar su esencia, para lo cual deberá comunicar las modificaciones a través de la Página Web.
2. Se entenderá que todas las personas que directa o indirectamente toman parte como concursantes o en cualquier otra forma en el presente Concurso, han conocido y aceptado íntegramente estas Bases.

**ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO: Solución de conflictos.-**

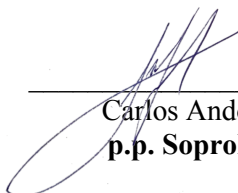
En caso de suscitarse cualquier dificultad relacionada con la interpretación, aplicación, cumplimiento, incumplimiento, terminación o cualquier otro aspecto relativo a las presentes Bases, ésta será resuelta por los tribunales ordinarios de justicia de la República de Chile.


**ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO: Constancia.-**

El presente Concurso no está patrocinado ni administrado con Instagram, la que, a mayor abundamiento, no tiene participación alguna en el mismo.

**ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO: Personería.-**

La personería de los representantes de Soprole consta de escritura pública de fecha 24 de enero de 2020, otorgada en la Notaría de Santiago de doña Margarita Moreno Zamorano.

  
\_\_\_\_\_  
Carlos Andonie A.  
p.p. Soprole S.A.

  
\_\_\_\_\_  
Gustavo Rencoret M.  
p.p. Soprole S.A.

**ANEXO N°1**  
**ESPECIFICACIONES HORNO**





**MAQUIPAN®**

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

**uni  
que**

HORNO DE PISO ELÉCTRICO

**U-HP60X40E**



Horno de piso alta tecnología ideal para la producción de todo tipo de productos con un gran ahorro de energía.

Capacidad para 1 bandeja de 60x40, equivalentes a 0,24 metros de superficie de cocción. Resistencias inferiores y superiores independientes con regulación de temperatura diferenciada y corte automático al llegar a la temperatura deseada.

Panel de control electromecánico de fácil manejo, estructura exterior e interior de acero inoxidable y excelente presentación.

Piso de piedra refractaria para cocción tradicional.

CAPACIDAD BANDEJAS	(1) 60x40
SUPERFICIE DE COCCIÓN	0,24m <sup>2</sup>
TEMPERATURA MÁXIMA	+300°C
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECAÍNICO
DIMENSIONES	920x655x440(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3kW
AMPERES	15A
PESO NETO	60kg

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz  
Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*