

BASES

CONCURSO “EL MEJOR PIZZAIOLO”

En Santiago de Chile, a 02 de junio de 2023, **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 (la “Página Web”).

ARTÍCULO PRIMERO: Descripción del Concurso.-

1. Con motivo de la participación de Soprole Food Professionals en la Feria Espacio Food & Service que se realizará el 26, 27 y 28 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 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 27 de septiembre del 2023 en la Feria Espacio Food & Service.

ARTÍCULO SEGUNDO: Condiciones de participación en fase preliminar.-

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 03 junio del 2023 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 90 segundos explicando:
 - 3.1 Los siguientes antecedentes personales: nombre, apellidos, edad, comuna de residencia y ciudad, y lugar de trabajo actual.
 - 3.2 Trayectoria en el mundo de la pizzería.
 - 3.3 Historia personal ligada a la pizza.
 - 3.4 Motivación para participar en el Concurso.

3.5 Armar la pizza que quieren mostrar.

4. Los videos que que duren más de 90 segundos serán descartados del Concurso.
5. Deben publicar el video a través de un post y/o reel en la cuenta personal o de su negocio en Instagram, mencionando a la cuenta en Instagram @soprolefp y usando el hashtag #elmejorpizzaiolo. Es requisito tener la cuenta pública.
6. Llenar el formulario de inscripción que se encuentra en la página web oficial del concurso <https://elmejorpizzaiolo.cl/>.
7. Los pasos señalados precedentemente deben estar completados, desde las 00:00 horas del día 02 de junio hasta las 23:59 horas del día 02 de agosto de 2023.
8. Los concursantes que realicen cada paso en el sentido señalado, estarán participando por un cupo en la semifinal del Concurso, según se detalla en el Artículo Cuarto.
9. 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 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 un (1) Horno pizzero Italforni modelo Tekno T1AI/R, una (1) giftcard de \$150.000 CLP canjeable por uno o más cursos en Escuela Internacional Artebianca, según las condiciones de dicha institución, y \$200.000 en productos Soprole Food Professionals (definidos por Soprole).
3. El premio para el segundo lugar consiste en un (1) Horno de piso eléctrico Unique modelo U-HP60X40E, una (1) giftcard de \$150.000 CLP canjeable por uno o más cursos en Escuela Internacional Artebianca, según las condiciones de dicha institución, y \$150.000 en productos Soprole Food Professionals (definidos por Soprole).
4. El premio para el tercer lugar será una (1) giftcard de \$250.000 CLP canjeable en artículos de Maquiapan , una (1) giftcard de \$150.000 CLP canjeable por uno o más cursos en Escuela Internacional Artebianca, según las condiciones de dicha institución, y \$100.000 en productos Soprole Food Professionals (definidos por Soprole).
5. 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.
6. Los premios serán entregados el día 27 de septiembre del 2023 en la Feria Espacio Food & Service, inmediatamente después de haber seleccionado a los ganadores del 1er, 2do y 3er lugar. Por lo mismo, los concursantes deben ir preparados para poder retirar sus premios en caso de resultar ganadores.

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, 20 concursantes serán preseleccionados por el jurado del Concurso compuesto por 5 expertos designados por Soprole, con base en criterios

técnicos, estéticos y 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 23 de agosto del 2023.

3. El día 09 de agosto del 2023 se le informará vía mail y confirmación telefónica a los 20 preseleccionados la ubicación, hora y día en que deberá presentarse a la semifinal.
4. El día 11 de agosto de 2023 se realizará una reunión vía online con los 20 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. El día 16 de agosto del 2023 se realizará una capacitación presencial en Artebianca, enfocada en el uso del horno que se utilizará en la semifinal. Quienes no se presenten sin justificación serán descalificados del Concurso.
6. Quienes pasen a la semifinal, deben cumplir los siguientes requisitos al presentarse a esta y estar al tanto de los siguientes puntos:
 - 6.1. Deben presentarse con chaqueta de cocina para ingresar al taller de cocina.
 - 6.2. Deben ingresar al taller con cualquier tipo de zapatos cerrado a excepción de sandalias o zapatos de descanso.
 - 6.3. Se les proporcionará cofia y pechera.
 - 6.4. El no cumplimiento de cualquiera de estos puntos resultará en la descalificación inmediata.
7. El desafío de la semifinal se desarrollará conforme a lo siguiente:
 - 7.1. Los participantes clasificados deberán preparar dos pizzas margarita (masa+ salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva) de masa delgada estilo Napolitano y deben presentar una de estas. También, tendrán la opción de agregar queso rallado parmesano o romano marca Soprole.
 - 7.2. El diámetro de cada pizza debe ser de 30 a 35 centímetros. Debe ser una pizza redonda con un cornicione abultado de 1 a 3 centímetros de espesor.
 - 7.3. Los participantes deben traer su masa de máximo 4 bollos.
 - 7.4. El gramaje de cada masa cruda debe ser de 300 gramos.
 - 7.5. 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.
 - 7.6. Los concursantes pueden traer su salsa de tomate. De igual forma, 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.
 - 7.7. La organización del concurso proveerá de 500 gramos de queso mozzarella Soprole Food Professionals en trozo por participante.
 - 7.8. Los participantes NO podrán traer ni utilizar ningún queso adicional. La utilización de otro queso significará descalificación inmediata.
 - 7.9. La organización del concurso proveerá 20 gramos de hojas de albahaca por

participante.

- 7.10. La organización del concurso proveerá aceite oliva extra virgen para los participantes, sémola, semolina y/o harina.
 - 7.11. La organización del concurso proporcionará los utensilios e implementos necesarios para elaborar sus materias primas y presentar sus pizzas.
 - 7.12. Si los participantes desean traer algún utensilio deberán declararlo al ingreso de Escuela Artebianca.
 - 7.13. Los participantes contarán con 10 minutos totales para realizar sus preparaciones. Dentro de estos 10 minutos, también deben presentarse frente al jurado.
 - 7.14. Las evaluaciones se dejaron descritas en rúbrica con descripción de parámetros y con puntaje.
8. 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.
 9. Los 20 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:
 - 9.1. Limpieza e higiene durante todo el proceso de elaboración. Al término de su presentación debe dejar todo ordenado y limpio
 - 9.2. Aplicación y desarrollo de las técnicas
 - 9.3. Destreza y manipulación de la masa
 - 9.4. Estirado de la masa
 - 9.5. Corte de la masa: precisión en los cortes
 - 9.6. Equilibrio y proporción en el uso de los ingredientes
 - 9.7. Cocción y crocancia
 - 9.8. Sabor y aroma consistentes
 - 9.9. Presentación de la pizza terminada al jurado
 10. Según los resultados de la evaluación, los 10 participantes mejor evaluados pasarán a la final del concurso, la cual se realizará el día 27 de septiembre del 2023 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 lugar serán los mismos enunciados en el punto anterior, quienes serán evaluados por un grupo de especialistas dispuestos por Soprole el día de la final.
 11. El desafío de la final se desarrollará en base a los siguientes puntos:
 - 11.1 Los participantes clasificados podrán realizar 4 pizzas, de las cuales deben presentar lo siguiente: una (1) pizza margarita (masa + salsa de tomate, queso mozzarella Soprole Food Professionals, albahaca y aceite de oliva, opcional queso rallado parmesano o romano Soprole) de masa delgada estilo Napolitano y una (1) pizza de autor (masa + salsa de tomate, queso mozzarella Soprole Food Professionals, aceite de oliva y hasta 5 ingredientes extras) de masa delgada estilo Napolitano.
 - 11.2 Los ingredientes extra a utilizar en la pizza de autor los debe traer cada participante.
 - 11.3 El diámetro de cada pizza debe ser de 30 a 35 centímetros.
 - 11.4 Las pizzas deben ser redondas y con un cornicione abultado de 1 a 3 centímetros de espesor.

- 11.5 Los participantes deben traer 6 bollos de masa de 300 gramos cada uno.
 - 11.6 El gramaje de cada masa delgada cruda debe ser de 300 gramos.
 - 11.7 El contenedor para traslado de las masas debe cumplir con las condiciones de higiene (temperatura y limpieza) adecuadas, las cuales deberá demostrar al ingreso.
 - 11.8 La organización del concurso proveerá 1 kilogramo de queso mozzarella Soprole Food Professionals en trozo por participante.
 - 11.9 Los participantes NO podrán traer ni utilizar ningún queso adicional. La utilización de cualquier queso no proporcionado por la organización significará descalificación inmediata. La organización del concurso proveerá 20 gramos de hojas de albahaca por participante.
 - 11.10 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.
 - 11.11 La organización del concurso proveerá aceite oliva extra virgen para los participantes.
 - 11.12 La organización del concurso proporcionará los utensilios e implementos necesarios para elaborar sus materias primas y presentar sus pizzas.
 - 11.13 Si los participantes desean traer algún utensilio deberán declararlo al ser informados de su participación en la final.
 - 11.14 Cada participante contará con 15 minutos totales para realizar ambas preparaciones.
 - 11.15 Las evaluaciones se dejarán descritas en rúbrica con descripción de parámetros y con puntaje.
12. 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.
 13. 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 a los ganadores en la feria Espacio Food & Service el día 27 de septiembre del 2023, 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 02 de junio de 2023 al 27 de septiembre del 2023, en consideración a las etapas y distintas fechas establecidas previamente en estas Bases.
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 Andoné A.
p.p. Soprole S.A.



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

