

4a. Notaria Pública de Santiago

Cosme Fernando Gomila Gatica



El notario que suscribe, certifica que el presente documento electrónico es PROT. BASES Y MECANICA DEL CONCURSO , repertorio N°: 6847 de fecha 25 de Junio de 2024, que se reproduce en las siguientes páginas. Copia otorgada en Santiago , en la fecha consignada en la firma electrónica avanzada al final de esta certificación. Doy Fe.-



223457014827
www.fojas.cl

Emito el presente documento con firma electrónica avanzada (ley No19.799, de 2002), conforme al procedimiento establecido por Auto Acordado de 13/10/2006 de la Excm. Corte Suprema.-

Certificado N° 223457014827.- Verifique validez en www.fojas.cl.-

CUR N°: F047-223457014827.-



389593 6847 25-06-2024
SANDRA VALENZUELA AGUILER
PROT. BASES Y MECANICA DEL CONCURSO
4067



REPERTORIO N°6847/2024.-

SVA

O.T. 389593

DOC: 4067



PROTOCOLIZACIÓN BASES Y MECÁNICA DEL CONCURSO

**“EL MEJOR PANETTONE CON MASA MADRE – 50 AÑOS BAKING
CENTER LESAFFRE CHILE”.**

EN SANTIAGO DE CHILE, a veinticinco de junio del año dos mil veinticuatro, ante mí, **JORGE LOBOS DIAZ**, Abogado, Notario Público, Suplente de la Cuarta Notaría de Santiago, cuyo titular es don **COSME FERNANDO GOMILA GATICA**, con oficio en Carmencita número veinte, comuna de Las Condes, según consta del Decreto número cuatrocientos catorce del año dos mil veinticuatro de la Ilustrísima Corte de Apelaciones de Santiago, anotado en el Repertorio de fecha veintiuno de junio del año dos mil veinticuatro con el número seis mil setecientos siete/ dos mil veinticuatro, bajo el documento número tres mil novecientos sesenta y cuatro, comparece: doña **Sandra Susana Valenzuela Aguilera**, chilena, soltera, técnico jurídico, cédula de identidad número dieciséis millones quinientos seis mil ciento ocho guión K, domiciliada para estos efectos en esta ciudad, en calle Carmencita número veinte, comuna de Las Condes; mayor de edad, quién acredita su identidad con la cédula antes citada, y a solicitud de doña **ALEJANDRA ANDREA VALDEBENITO MEDIANO**, cédula de identidad número doce millones cuatrocientos ochenta y ocho mil treinta y seis guion K, hace entrega al Notario para la protocolización de **BASES Y MECÁNICA DEL CONCURSO EL MEJOR PANETTONE CON MASA MADRE – 50 AÑOS BAKING CENTER LESAFFRE**



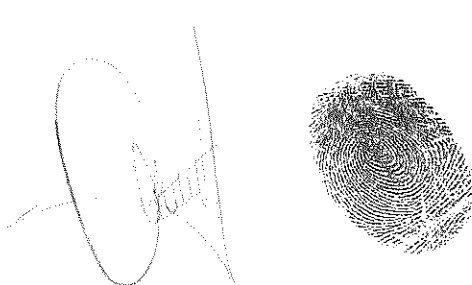
Pag: 2/5



Certificado Nº
223457014827
Verifique validez en
<http://www.fojas.cl>



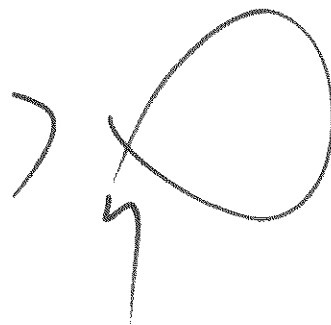
CHILE, documento contenido en una foja. Dicho documento se agrega al final del Registro de Instrumentos Públicos bajo el número cuatro mil sesenta y siete. En comprobante y previa lectura, firma la compareciente el presente instrumento. - Di copia. - Doy fe. - La presente escritura se encuentra anotada en el Libro Repertorio bajo el número 6847/2024.-

A handwritten signature in black ink is positioned to the left of a circular fingerprint impression. The signature is somewhat stylized and difficult to read. The fingerprint is a clear, dark impression of a human finger.

Sandra Susana Valenzuela Aguilera.

C.I. N°16.506.108-K

Repertorio: 6847 /2024
J.Registro: SV
Digitadora: SV
N° Firmas : 01
N° Copias : E
Derechos : \$20.000.-

A large, handwritten signature in black ink, consisting of a large loop and a vertical stroke, is located on the right side of the page.

BASES Y MECÁNICA DEL CONCURSO EL MEJOR PANETTONE CON MASA MADRE – 50 AÑOS BAKING CENTER LESAFFRE CHILE

Organizador: Lesaffre Industrial Chile S.A.

Objetivo del Concurso: Este 2024, el Baking Center a nivel internacional cumple 50 años. Lesaffre Chile, junto a su Baking Center, decide celebrarlo con un concurso “El Mejor Panettone 50 años Baking Center Lesaffre Chile” que busca destacar esta receta italiana delicada y deliciosa, que ha tenido un crecimiento importante en el mercado chileno.

Participantes: Panaderos artesanales mayores de 18 años que elaboran o desean incorporar Panettone con masa madre dentro de sus ofertas de productos.

Fechas, Lugar y Mecánica del Concurso: El concurso se llevará a cabo en las instalaciones del Baking Center Lesaffre Chile, ubicado en Av. Las Esteras Norte 2751, Quilicura, y contará con tres etapas principales:

1. **Convocatoria y difusión (Junio y julio de 2024):** Durante estos meses, Lesaffre difundirá e invitará a todos los panaderos interesados en participar, a inscribirse completando el formulario web en <https://forms.gle/KKxQp9GG7EhNvC1f6>.
2. **Semi-final (Última semana de julio y primera semana de agosto de 2024):** Todos los panaderos inscritos deberán enviar su Panettone con masa madre a las instalaciones del Baking Center Lesaffre Chile, ubicado en Av. Las Esteras Norte 2751, Quilicura, durante la última semana de julio y la primera semana de agosto de 2024. Un jurado evaluará las elaboraciones y seleccionará a los 10 mejores Panettones. Los finalistas serán notificados dentro de los siguientes 5 días hábiles vía correo electrónico o llamada telefónica.
3. **Finales (Segunda quincena de agosto de 2024):** Los 10 finalistas competirán en el Baking Center Lesaffre Chile, realizando su mejor versión de Panettone con Masa Madre. Esta fase podría realizarse en dos tandas con un desfase de una semana. El jurado determinará los tres primeros lugares.

Jurado: El jurado estará compuesto por:

- 2 ejecutivos del panel sensorial de Lesaffre Chile.
- 1 director de INDUPAN A.G.
- 1 técnico-profesional del mundo de la panadería.

Premios:

- **1º Lugar:** 2 pasajes y estadía pagada a Lima, Perú, para capacitarse en Lesaffre Perú en Panettone y sus variedades durante 5 días. El premio incluirá vuelos, estadía con desayuno incluido, y una comida extra por día (almuerzo o cena) con un tope de \$20 USD por persona. En caso de no optar por el viaje, se ofrecerá su equivalente en dinero, siendo \$3.000.000 repartidos en \$2.500.000 para la panadería ganadora y \$500.000 para el maestro(a) panadero(a), equivalente en Gift Card de una multitienda a definir.



Lesaffre Industrial Chile S.A. no se responsabiliza por otros gastos adicionales no mencionados.

- **2° Lugar:** \$1.000.000 para la panadería ganadora y \$120.000 para el maestro(a) panadero(a), equivalente en Gift Card de una multitienda a definir.
- **3° Lugar:** \$750.000 para la panadería y \$100.000 para el maestro(a) panadero(a), equivalente en Gift Card de una multitienda a definir.

Responsabilidades:

- Lesaffre Industrial Chile S.A. se responsabiliza por la entrega de los premios, pero no se hace responsable de otros gastos relacionados con el concurso o el viaje a Lima, Perú.
- Lesaffre Industrial Chile S.A. no se responsabiliza por gastos o pérdidas indirectos.

Publicidad y Derechos de Imagen:

- Lesaffre Industrial Chile S.A. se reserva el derecho de utilizar fotografías y materiales audiovisuales tomados durante el concurso, incluyendo imágenes en las que aparezcan los participantes, para su publicación en redes sociales, sitio web u otros medios de comunicación con el fin de realizar seguimiento del concurso y promocionarlo. Al participar en este concurso, los concursantes otorgan a Lesaffre Industrial Chile S.A. el permiso para utilizar su imagen y nombre con este propósito sin requerir una compensación adicional.

Aceptación de las Bases:

- La participación en este concurso implica la aceptación total de estas bases y condiciones por parte de los participantes.
- Las decisiones del organizador sobre aspectos no previstos en las bases serán definitivas.

Ley Aplicable y Jurisdicción:

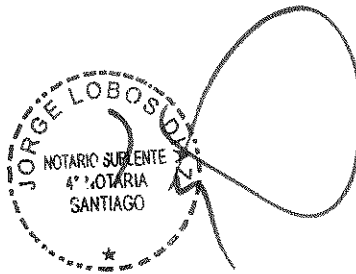
- Estas bases se rigen por las leyes de Chile, y cualquier disputa relacionada con el concurso estará sujeta a la jurisdicción de los tribunales competentes en Chile.



Alejandra Valdebenito Mediano
Alejandra Valdebenito Mediano
RUT 12.488.036-K

Cristian Tothuijsen G.
Cristian Tothuijsen G.
RUT 10.354.643-5

PROTOCOLIZADO BAJO EL N° 4067
CON ESTA FECHA, REPERTORIO 6897
QUE CONSTA DE 01 FOJAS
DEL REGISTRO DE INSTRUMENTOS PUBLICOS
A MI CARGO SANTIAGO 25 de 06 de 2024



Certificado
223457014827
Verifique validez
<http://www.fojas.>

