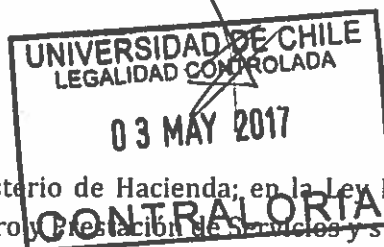


**APRUEBA CONTRATO DE PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE CATERING.**

RESOLUCION EXENTA Nº

00927

SANTIAGO, 26 ABR 2017



VISTO: Lo dispuesto en el Decreto Nº 180 de 1987, del Ministerio de Hacienda; en la Ley Nº 19.886, sobre Bases de Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y su Reglamento contenido en el Decreto Supremo Nº 250 de 2004; en el Decreto de la contenido en el D.F.L. Nº153 de 1981, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se contiene en DFL Nº3 de 10 de marzo de 2006; y lo señalado en la Resolución Nº1600 de 2008 de la Contraloría General de la República, y

CONSIDERANDO:

1. Que mediante la Resolución Exenta Nº2536 de 26 de agosto de 2016, se dio inicio al proceso de licitación pública para la contratación de los servicios de catering (ID 5178-66-LQ16).
2. Que por Resolución Exenta Nº 221 de 1 de marzo de 2017, se adjudicó la citada licitación a la empresa Villarroel y Varas y Cía. Ltda.
3. Que en este contexto, la empresa Villarroel y Varas y Cía. Ltda. y la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile suscribieron el contrato de prestación de servicios de catering, de fecha 10 de abril de 2017
4. Que existe disponibilidad presupuestaria para esta contratación.
5. Que conforme lo dispuesto en la bases de la licitación procede aprobar, por medio del acto administrativo correspondiente, el contrato para la ejecución de dicho servicio, por lo cual:

RESUELVO

1.- **APRUEBASE** el contrato de prestación de servicios de catering, celebrado con fecha 10 de abril de 2017, entre la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile y la empresa Villarroel y Varas y Cía. Ltda., por un monto máximo del contrato para la emisión de las órdenes de compra parciales es de \$224.000.000.- (doscientos veinticuatro millones de pesos) IVA incluido; cuyo tenor es el siguiente:

En Santiago, a 10 de abril de 2017, entre la **FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE**, Rut.: 60.910.000-1 representada para estos efectos por su Decano Prof. Dr. Manuel Kukuljan Padilla, ambos domiciliados en esta ciudad, en Avenida Independencia Nº 1027, Comuna de Independencia, Santiago, en adelante "la Facultad" y **VILLARROEL VARAS Y COMPAÑÍA LIMITADA**, RUT.: 76.088.247-K, representada por doña María Angélica Varas Albornoz, cédula de identidad Nº5.395.092-2, ambas domiciliadas en esta ciudad, en Av. Vicuña Mackenna Nº 8597, Comuna de La Florida, en adelante "la Empresa", o "el Contratante" se acuerda celebrar el siguiente contrato:

PRIMERO: Dejase constancia que el presente contrato se celebra en virtud de la adjudicación efectuada al Proveedor por la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile mediante Resolución exenta Nº 00221 de 1 de marzo de 2017, en el proceso de Licitación Pública para la contratación de servicios de catering para la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile (ID 5178-66-LQ16), cuyas bases fueron aprobadas por Resolución Exenta Nº 2536, de 26 de agosto de 2016, de la misma Facultad.

Para efectos de una adecuada aplicación de las disposiciones de este contrato, se entenderá por:



Reglamentación: Las normas de la Ley 19.886 y su reglamento que regula la implementación al Portal de Mercado público de las licitaciones, y por tanto será de responsabilidad del oferente dar cumplimiento como parte proveedora a lo establecido en esta normativa, sin derecho a posterior reclamo alegando desconocimiento del procedimiento aplicar. Esto quiere decir que el proceso de licitación debe llevarse a cabo por parte del oferente a través del portal de Chile Compra, sin perjuicio de lo que expresamente se solicite además en soporte papel.

Facultad: Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

Decano: Decano de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

Licitación Pública: Procedimiento administrativo de carácter concursal mediante el cual la Facultad realiza un llamado público, convocando a los interesados para que, sujetándose a Bases de Licitación, formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará y aceptará la más conveniente.

Sistema de Información : Sistema de Información de Compras y Contratación Pública de la Administración (ChileCompra), a cargo de la Dirección de Compras y Contratación Pública. (Portal web de ChileCompra, sitio <http://www.mercadopublico.cl>.)

Registro de Proveedores : Registro Electrónico Oficial de Proveedores del Estado (ChileProveedores), a cargo de la Dirección de Compras y Contratación Pública.

Bases: Las Bases Administrativas, Económicas y Técnicas, que regulan los requisitos, condiciones y especificaciones, establecidos por la Facultad, describen los bienes y/o servicios a contratar y regulan el proceso de licitación y el contrato definitivo.

Bases Administrativas : Cuerpo o apartado de las Bases que regula, de manera general y/o particular, las etapas, plazos, mecanismos de consulta y/o aclaraciones, criterios de evaluación, mecanismo de adjudicación, cláusulas y/o condiciones del contrato definitivo, y demás aspectos administrativos del proceso de licitación.

Bases Económicas : Cuerpo o apartado normativo de las Bases que establecen las condiciones económicas de la licitación y del contrato a que de lugar.

Bases Técnicas: Cuerpo o apartado normativo de las Bases que contiene de manera general y/o particular las especificaciones, descripciones, requisitos y demás características del bien o servicio a contratar.

Proponente u Oferente: Proveedor que participa en el proceso de licitación mediante la presentación de una propuesta, en la forma y condiciones establecidas en las Bases.

Propuesta: La propuesta se encuentra conformada por la siguiente documentación:

- a) Los Antecedentes del Oferente : que corresponden a aquellos que se encuentran establecidos en la letra a) del artículo 13º de las Bases.
- b) La Oferta Técnica : que es elaborada y presentada por el proponente cumpliendo con los contenidos establecidos en la letra b) del artículo 13º de las Bases.
- c) La Oferta Económica : que es elaborada y presentada por el proponente conforme con lo establecido en la letra c) del artículo 13º de las Bases.

Forman parte de la respectiva propuesta los siguientes documentos:

- 1.- La oferta misma.
- 2.- La documentación detallada en el artículo 13º de las Bases.
- 3.- Las garantías requeridas.
- 4.- Las Bases.
- 5.- Las Aclaraciones derivadas del procedimiento de consulta contemplado en las Bases.
Estas aclaraciones se considerarán parte integrante de las Bases.

Contraparte Técnica: Escuela, Instituto, Centro o División de la Facultad encargada de coordinar el proceso de licitación y de actuar como interlocutor con los licitantes y el Ejecutor, en todo lo relacionado con materias técnicas y administrativas propias de la licitación y del contrato que regula la relación entre las partes.

Adjudicatario: Oferente cuya propuesta, presentada dentro del marco del proceso de licitación, es seleccionada y aceptada para la suscripción del contrato definitivo.

Contrato: Contrato que celebra la Facultad y el proponente cuya propuesta ha sido seleccionada y aceptada dentro del proceso de licitación.

Ejecutor o Contratista: Adjudicatario que, en virtud del contrato respectivo, contrae la obligación de suministrar los bienes y/o prestar los servicios materia de la presente licitación de acuerdo a las Bases y demás documentos que determine la Facultad.

Encargado Técnico: Profesional o especialista designado por el Adjudicatario para actuar como interlocutor válido del mismo ante la Facultad en todos los asuntos técnicos relativos a la prestación de los servicios contratados.

SEGUNDO: Objeto del Contrato.- El presente contrato tiene por objeto la contratación de los servicios Catering para la Facultad.

TERCERO: El presente contrato se regirá por las estipulaciones que se detallan a continuación, por la por las Bases y demás documentos relacionados y por las normas legales, reglamentarias y técnicas vigentes a la fecha de su Apertura, en cuanto le sean aplicables, como asimismo, por las aclaraciones escritas que emitió la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, durante el proceso de licitación.

Sin perjuicio de la normativa legal vigente, la prestación de servicios se regirá por los siguientes documentos, cuyo orden de precedencia, en caso de existir discrepancia entre ellos, será el que a continuación se indica:

- a) Las Bases Administrativas, Económicas y Técnicas.
- b) Las Consultas, aclaraciones y respuestas
- c) El contrato respectivo, y
- d) La Propuesta, con todos sus documentos anexos.

CUARTO: Servicios Contratados.- La Empresa se obliga a mantener a disposición de la Facultad y siempre que ésta lo requiera los siguientes servicios:

ALMUERZOS FRIOS

MENÚ N° 1

Fondo

Opciones

- Filetes de Pollo
- Churrasco al Plato
- Pollo Relleno
- Tortilla Española
- Pavo Relleno
- Vegetariano Jamón Quesillo
- Panqueques rellenos con atún, queso crema y verduras

Acompañamientos

Opciones

- Arroz Primavera
- Ensalada Surtida (lechuga, tomate y choclo)
- Ensalada Rusa (arvejas, aceituna, papas, zanahoria, mayonesa)
- Papas Mayo

- Papas a la mantequilla frías al ciboulette

Bebestible

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola , Fanta y Sprite o similar

Postre

Opciones

- Fruta Natural (Plátano ó Naranja)
- Macedonia
- Leche Asada
- Flan de Vainilla
- Sémola con Leche

Todos los platos deben incluir pan

ALMUERZOS CALIENTES

MENÚ N°2

Entrada

Opciones

- Jamón Primavera (Jamón relleno con choclo, arvejas, zanahoria en colchón de lechuga)
- Delicias del Huerto (Palmitos montados en lechuga en colchón de zanahoria, dientes de dragón y rucula)
- Burrito relleno con ave pimentón, en colchón de lechuga, acompañado con salsa cesar
- Crema de Espárragos
- Crema de Choclo

Fondo

Opciones

- Carne al jugo
- ¼ Pollo Asado
- Medallones de Pavo con salsa
- Chapsui de Pollo
- Pollo Arvejado
- Pastel de Papas (sin acompañamiento)

Vegetariano

- Panqueques rellenos con atún, queso crema y verduras en colchón de zanahoria

Acompañamientos

Opciones

- Arroz Primavera
- Ensalada Surtida
- Papas Mayo
- Papas Duquesa
- Verduras al Wok

Bebestibles

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola , Fanta y Sprite o similar

Postre

Opciones

- Fruta Natural de la temporada
- Macedonia
- Leche Asada
- Flan de Vainilla



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Sémola con Leche
- Ensalada de frutas

Todos los platos deben incluir pan

MENÚ N° 3

Sándwich en Pan Frica ó Miga Triple

Opciones

- Pastrami acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Pavo ó Ave acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Churrasco Italiano (tomate, palta, mayonesa)
- Ave Pimiento
- Ave Palta

Bebestibles

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite 350 cc. o similar

Postre

Opciones

- Fruta Natural de la temporada
- Macedonia
- Leche Asada
- Flan de Vainilla
- Sémola con Leche.

MENÚ N° 4

Sándwich en Pan Frica ó Miga Triple

Opciones

- Pastrami acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Pavo ó Ave acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Churrasco Italiano (tomate, palta, mayonesa)
- Ave Pimiento
- Ave Palta

Bebestibles

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite 350 cc. o similar

MENÚ N° 5

ALMUERZOS FRÍOS

Fondo

Opciones

- Filete de pechuga de pollo grille

Acompañamientos

Opciones

- Mix de ensaladas
- Papas rusticas

Postre

Opciones

- Fruta Natural (según temporada)
- Postre casero

Bebestible

- Jugo Watts, boca ancha o Bebida CCU o similar

MENÚ N° 6

ALMUERZOS FRÍOS





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Sándwich en pan Miga/chiovatta negro o blanco, CON PALTA Y TOMATE.
- **Opciones:** Pechuga de pollo grille, Churrasco, Vegetariano

Postre

Opciones

- Fruta Natural (según temporada)
- Postre casero (sémola con leche, Panqueques celestinos, leche asada)
- Bebestible: Jugo Watts, boca ancha o Bebida CCU o similar

MENÚ N° 7

ALMUERZOS FRÍOS

Entrada

- Crema de verduras natural (zapallo al romero, Champiñones, Choclo, espárragos, etc) o Mix de verduras de la estación.

Fondo

- Filete de pechuga de pollo grille/ carne en reducción de carmener e/Opción vegetarianos o dieta especial.

Acompañamientos

Opciones

- Mix de ensaladas
- Puré de papas con verduras/arroz cremoso
- Cous Cous caprese

Postre

Opciones

- Fruta Natural (según temporada)
- Postre casero (sémola con leche, Panqueques celestinos, leche asada)

Bebestible

Opciones

- Jugo Watts, boca ancha o Bebida CCU o similar.

COFFEE BREAK N°1

- Café de Grano equivalente a (Haitf) – Té equivalente a Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Galletas finas surtidas (4 por persona)

COFFEE BREAK N°2

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Opciones

- Brochetitas de Frutas de la temporada (3 por persona)
- Galletas tipos Mackay, Costa ó similar (6 por persona)
- Galletas finas surtidas (4 por persona).

COFFEE BREAK N°3

- Café de Grano equivalente a (Haitf) – Té equivalente a Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Opciones

- Galletas tipos Mackay, Costa ó similar (6 por persona)
- Galletas finas surtidas (4 por persona)

COFFEE BREAK N°4

- Café de Grano equivalente a (Haitf) – Té equivalente a Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante



- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Opciones

- Tapaditos en Pan de Hoja ó Paris (3 por persona)
- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)

COFFEE BREAK N°5

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Bocados

- Yoghurt Light Soprole ó similar (1 por persona)
- Quesillo acompañado con galletas de avena/trigo (5 por persona)

COFFEE BREAK N°6

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Dulce

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja, Hojarasca Lúcumá ó similar

COFFEE BREAK N°7

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas

Bocados

- Yoghurt Light Soprole ó similar (1 por persona)
- Quesillo acompañado con galletas de avena/trigo (5 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (2 por persona)

COFFEE BREAK N°8

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)
- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso

Opciones

- Galletas surtidas tipo Mckay ó Costa o similar (4 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (1 por persona)
- Yoghurt Soprole ó Nestlé o similar (1 por persona)

COFFEE BREAK N°9

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)

- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
 - Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
 - Tapaditos en Pan de Hoja ó Molde (3 por persona)
 - Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso
- Dulce (1 por persona)**
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar

COFFEE BREAK N°10

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (1 por persona)

Dulce (1 por persona)

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar.

COFFEE BREAK N°11

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja ó París (3 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso

Dulce

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas tipo Tip Top ó similar 03 por persona)

COFFEE BREAK N°12

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso – Ave Palta

Dulce

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar (1 por persona).

COFFEE BREAK N°13

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso – Ave Palta
- Tapaditos en Pan Hoja ó Paris (3 por persona)
- Salame Quesillo – Churrasco Tomate – Vegetariano (Palmito – Tomate – Lechuga)

Dulce

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (3 por persona)

COFFEE BREAK N°14

- Café de grano, te y leche para cortar
- 1 Porción de pastelería (5 galletas artesanales)

COFFEE BREAK N°15

- Café de grano, te y leche para cortar
- 1 Vaso de Jugo
- 1 Porción de pastelería (3 galletas artesanales)
- 2 Mini sándwich (Jamón y queso/quesillo y palta/opción vegetariano)

COFFEE BREAK N°16

- Café de grano, te y leche para cortar
- 1 Vaso de Jugo
- 1 Porción de pastelería (3 galletas artesanales y 1 media luna O Torta artesanal variados sabores.)
- 2 Mini sándwich (Jamón y queso/quesillo y palta/vegetariano)

COFFEE BREAK N°17

- Café de Grano, té Lipton y leche para cortar
- Jugo natural (Ice te, limonadas, piña, frutilla)
- 1 Porción de pastelería (Galletas artesanales y mini cupcakes, tortas artesanales, mini postres (Shot))
- Buffet de frutas de la estación, granola, yogurt y miel
- Buffet de pan blanco y negro (Jamón, queso, quesillo, palta, mantequilla, mermeladas).

CÓCTEL N°1

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Dulce opciones (1 por persona)

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja, Bizcocho Nuez, Hojarasca Lúcumá, etc.

CÓCTEL N°2

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona)
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos (1 Fuente cada 10 personas)

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

CÓCTEL N°3

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos (1 Fuente cada 10 personas)

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas

Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, alfajores y trufas.

CÓCTEL N°4

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Canapés (2 por persona)

- Huevitos de Codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de Camarón – Choritos – Tomate Cherry – Espárragos – entre otros

Tapaditos en Pan de Hoja (2 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón Quesillo

Empanaditas (2 por persona)

- Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo Pimentón – Champiñón/Queso – Napolitana entre otras

Dulce (1 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, trufas, alfajores entre otros

CÓCTEL N°5

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja (3 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Queso – Ave Pimentón – Jamón Quesillo

Empanaditas (3 por persona)

- Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo Pimentón – Champiñón/Queso – Napolitana entre otras

Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, trufas, alfajores entre otros

CÓCTEL N°6

Bebestibles

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (1 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja (3 por persona)

- Salame Quesillo – Churrasco Tomate – Vegetariano (Palmito – Tomate – Lechuga)



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Sándwich en Pan Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Ave Palta

Dulce (3 por persona)

- Galletas de Pastelería.
- Brochetitas de Frutas de la temporada
- Pastelitos surtidos de pie de limón, tartaletitas, panqueques, alfajores, trufas, merenguitos entre otros

COCTEL N°7

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas

Bocados Calientes

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Empanaditas de Queso, Pollo Pimentón, Champiñón Queso, Pino, Napolitana (2 por persona)
- Petit Bouchet de Camarón/Queso – Jamón/Queso – Champiñón/Queso (2 por persona)

CÓCTEL N°8

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino – Queso – Camarón/Queso – Aceituna/Queso - Champiñón/Queso – Pollo/Pimentón – Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Bocados Calientes

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Pinchos de Ave a la Mostaza (2 por persona)
- Brochetas Mixtas (1 por persona)
- Brochetas de Ave – Vacuno - Champiñón – Pimentón - Cebolla (1 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (2 por persona)

CÓCTEL N°9

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo Pimentón – Champiñón/Queso – Napolitana - entre otras (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano,



- Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales.
- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales
 - Queso Philadelphia con galletitas

Tapaditos en Pan de Hoja

- Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón Quesillo (2 por persona)
- Brochetas Mixtas de Carne – Pollo – Champiñón – Cebolla – Pimentón (1 por persona)

Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, chilenitos, merenguitos, empolvados, manjar nuez entre otros

CÓCTEL N°10

Aperitivos

Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Canapés (2 por persona)

- Huevitos de Codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de Camarón – Choritos – Tomate Cherry – Espárragos – entre otros (2 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Pinchos de Ave a la Mostaza (2 por persona)
- Ceviche de Reineta ó Salmón servido en cucharitas de porcelana (2 por persona)

Dulce

- Brochetitas de Frutas de la temporada (1 por persona)
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó similar (1 por persona)

CÓCTEL N°11

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo Pimentón – Champiñón/Queso – Napolitana - entre otras (2 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja (2 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón Quesillo
- Pizzetas Napolitana (2 por persona)
- Brochetas Mixtas de Carne – Pollo – Champiñón – Cebolla – Pimentón (2 por persona)

Dulce Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas y trufas (2 por persona)

- Trozo de torta de Panqueque Naranja/Manjar ó Panqueque Chocolate/Frambuesa (1 por persona)

CÓCTEL N°12

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Queso Philadelphia con galletitas

Bocados Calientes

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Empanaditas de Queso, Pollo Pimentón, Champiñón Queso, Pino, Napolitana
- Ostiones a la crema servida en cucharitas de porcelana (2 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas y trufas (4 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la estación (2 por persona)

CÓCTEL N°13

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja

- Ave Pimiento ó Ave Palta - Churrasco / Lechuga / Tomate - Aliado (Jamón/Queso) (3 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (3 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)

Brochetas Frías

- Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa (2 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (3 por persona)
- Brochetas de Frutas de la estación (2 por persona).

CÓCTEL N°14

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Petit Bouchet

- Camarón Queso - Champiñón Queso (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)

Tablas de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia acompañado con galletitas
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (2 por persona)
- Brochetas de Frutas de la estación (2 por persona)





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

CÓCTEL N°15

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas)
- Queso Philadelphia con galletitas

Crostini

- Queso cabra, rucula y tomate cherry
- Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona)
- Ceviche de Reineta ó Salmón servido en cucharitas de porcelana (2 por persona)
- Crudo acompañado con pancitos integrales (2 por persona)

Brochetas Frías

- Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa - Aceituna (2 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros. (2 por persona)

CÓCTEL N°16

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas)
- Queso Philadelphia con galletitas

Crostini

- Queso cabra, rucula y tomate cherry (2 por persona)
- Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona)

Tapaditos Fríos

- Palmitos Tomate Lechuga - Ave Pimiento - Salame Quesillo (2 por persona)

Brochetas Frías

- Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa - Aceituna (2 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros. (2 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada. (2 por persona)

CÓCTEL N°17

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades. (02 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros. 04 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa. (2 por persona)
- Pinchos de Ave al limón (2 por persona)
- Champiñones rellenos con camembert y pistachos (2 por persona)

Brochetas Mixtas

- Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla (2 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (2 por persona)

CÓCTEL N°18

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Bocados Calientes

Tapaditos en Pan de Hoja (2 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) - Churrasco/Lechuga/Tomate - Ave Pimentón - Jamón Quesillo

Empanaditas

- Queso en masa de hoja - Pino en masa tradicional - Camarón/Queso - Pollo Pimentón - Champiñón/Queso - Napolitana - entre otras (1 por persona)
- Mini Omelett de queso champiñón (1 por persona)

Bocados Fríos

Canapés (2 por persona)

- Huevitos de Codorniz - Kani Kama - Palmitos - Colitas de Camarón - Choritos - Tomate Cherry - Espárragos - entre otros
- Brochetitas de Tomate Cherry - Huevitos de Codorniz - Fondos de Alcachofa ó Atún (1 por persona)
- Pinchos de Huevitos de Codorniz - Camarón - Aceituna (1 por persona)
- Todo acompañado con salsa golf
- Pincho Mediterráneo (espinaca-queso-pimentón) (1 por persona)

Buffet de Postres

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, alfajores y trufas. (2 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (2 por persona)
- Mini - Mousse de Chocolate y Frutilla (1 por persona)
- Copita de Helado (1 por persona)

CÓCTEL N°19

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Ceviche de Reineta (2 por persona)

- Carpaccio de Salmón (2 por persona)

Brochetas Mixtas

- Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja

- Ave Pimiento ó Ave Palta - Churrasco / Lechuga / Tomate - Aliado (Jamón/Queso) (3 por persona)

Dulce (2 por persona)

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos
- Brochetas de Frutas de la estación.

CÓCTEL N°20

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Ceviche de Reineta (2 por persona)
- Carpaccio de Salmón (2 por persona)

Brochetas Mixtas

- Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja

- Ave Pimiento ó Ave Palta - Churrasco / Lechuga / Tomate - Aliado (Jamón/Queso) (3 por persona)

Buffet de Postres

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos. (2 por persona)
- Brochetas de Frutas de la estación (1 por persona)
- Mini - Mousse de Chocolate y Frutilla (1 por persona)
- Copita de Helado (1 por persona)
- Trozo de Torta (1 por persona)
- Trozo de Kuchen de Frambuesa ó Ricota (1 por persona)

CÓCTEL N°21

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas

Bocados Calientes

- Brochetas de Camarón y Cerdo en salsa oriental (2 por persona)
- Pincho de Filete y Cerdo en salsa rockeford (2 por persona)

- Empanaditas de Queso, Pollo Pimentón, Champiñón Queso, Pino, Napolitana (2 por persona)
- Pincho de Champiñón con panceta ahumada en su salsa (2 por persona)

Bocados Fríos

- Crostini de salmón ahumado al eneldo sobre queso crema (2 por persona)
- Crostini de langostinos sobre mousse de ricotta (2 por persona)
- Ceviche a la peruana en cucharitas (1 por persona)
- Baguette de Roast Beef en dressing de mostaza y parmesano (1 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de cóctel, pie de limón, tartaletitas y trufas (2 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la estación (2 por persona)

COCTEL N°22

- 3 Tapaditos (Variedad de sabores)
- 3 Empanaditas (pino, queso y aceitunas o queso champiñón)
- 1 Pincho de queso de cabra, tomate y albahaca
- 2 Mini Shot
- Buffet de frutas de la estación
- 2 Vaso de Bebida y agua mineral o Jugo natural

COCTEL N°23

- 2 Cucharitas chinas de ceviche peruano
- 1 Gredita de carne y verduras al ajillo
- 1 Rollito de queso crema y salmon ahumado
- 2 Empanaditas (Champiñón, pino, camarones)
- 2 Pinchos de queso de cabra tomate y albahaca
- Buffet de frutas de la estación
- 2 Shot de Mouse o postres caseros/sopaipillas pasadas
- 2 Vaso de Bebida o agua mineral o jugo natural.

COCTEL N°24

- 2 Cucharitas chinas de ceviche
- 1 Bruschetas de jamón serrano y queso crema/queso camembert y chutney de tomate
- 1 Laminas de salmón relleno de queso crema
- 1 Gredita de carne y verduras al ajillo
- 1 Pinchos de queso de cabra, tomate y albahaca
- 2 Bastones de pollo encostrado en panko y coco
- 2 Empanaditas (Champiñón y queso, pino, camarones)
- Buffet de frutos de la estación
- 2 Shot de postres caseros/sopaipillas pasadas
- 3 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural

COCTEL N°25

- Tablas de queso y jamón crudo (quesos maduros especiados (merken, oregano, oliva, ajo y aceitunas) cabra. frutos frescos y secos.
- Buffet de mini postres (shot de postres caseros, frutos de la estación, y salsas para acompañar)
- 2 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural

COCTEL N°26

- Tablas de queso y jamón crudo (Queso Edan, camembert, ahumado, cabra y maduro) Pierna de jamón crudo español, frutos frescos y secos).
- Buffet de mini postres (shot de postres caseros, frutos de la estación, y salsas para acompañar)
- 2 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural.

COCTEL N°27

- 2 Cucharitas chinas de ceviche
- 1 Boul at vent relleno de pastel de jaiba
- 1 Laminas de salmón rellenas de queso crema
- 1 Gredita de carne y verduras al ajillo
- 1 Pinchos de queso de cabra, tomate y albahaca
- 2 Bastones de pollo encostrado en panko y coco
- 2 Cucharitas chinas con camarones al ajillo
- Buffet de frutos de la estación
- 2 Shot de postres caseros
- 3 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural

Los servicios deben incluir: (se exceptúan los menú fríos)

- Personal de Atención (Garzones) debidamente uniformados
- Mesones para la atención del café
- Mesas de Apoyo Altas
- Mantelería Fina, Mantel y Carpeta
- Vajilla completa e igual, Tazas-Platos- Fuentes de Loza, Vasos de Vidrios
- Servilletas de Papel suficiente para todo el servicio
- Deben presentarse en el lugar de la actividad con dos horas de anticipación como mínimo del comienzo del evento (según evento)
- y todo el equipamiento necesario para ser utilizado en el evento, como mantenedores de frío y caliente, mesones de trabajo y despacho, y otros.

Condiciones generales:

Junto con lo anterior, se requiere la implementación del servicio, tales como: vajilla, horno, manteles, personal, traslado, mesas, etc.

- Se exceptúan los menús fríos.
- No hay un mínimo de personas para los eventos (aproximadamente entre 20 a 300 personas)
- Se dispone de un estacionamiento.
- La Facultad no cuenta con lugares para la manipulación de alimentos.
- El oferente deberá entregar una cotización con el total del servicio requerido.
- El oferente mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
- Se requiere que el personal que desempeñe los servicios solicitados cuente con una buena presentación personal (uniforme, pelo tomado, no uso de piercing, manos y uñas limpias, entre otros).
- Se deberá retirar, eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados, además deberá hacer un aseo final en los recintos utilizados.
- El oferente deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.

QUINTO: Sanciones y Multas.- El Incumplimiento de la Empresa habilitará a la Facultad para aplicar las siguientes multas:

Por incumplimiento de la propuesta ofertada: Cuando el oferente no cumpla con la entrega del producto para cada servicio, en cuanto a la cantidad y la calidad ofertada, se multará con el 10% del servicio cotizado.

Por incumplimiento que atente contra la ejecución del contrato: Cuando se detecte incumplimiento en la dotación de garzones solicitada, mal servicio de garzones, temperatura de los alimentos, limpieza de manteles, cubiertos y vajilla, se multará con el 10% del servicio cotizado.

Por retraso de los horarios: Cuando el oferente no cumpla con el horario de inicio y término indicado por el encargado del evento sin justificación alguna, se multará con el 10% del servicio cotizado. En caso de reincidencia la multa aumentará al doble y a 40% al tercer requerimiento.

Las multas en su totalidad serán aplicables al Ejecutor en cualquiera de las etapas de desarrollo del contrato y no podrán exceder el 15% del monto total del contrato, pudiendo descontarse del pago de la cuota siguiente o de la garantía de fiel cumplimiento si no hubiere cuotas pendientes de pago.

Con todo, las multas aquí establecidas serán acumulables con las indemnizaciones que pudiera fijar los Tribunales de Justicia por los perjuicios causados por el incumplimiento del contratante en los mismos casos.

Se entenderá que el contratante está en mora por el incumplimiento de los plazos establecidos sin que aquel haya cumplido cualesquiera de las obligaciones pactadas, para lo cual no será necesario requerimiento judicial previo

La aplicación de multas será sin perjuicio de la potestad de la Facultad de poner término anticipado al contrato en los casos previstos en la cláusula décimo quinta y hacer efectiva la garantía de fiel cumplimiento.

Para aplicar una multa, la Facultad primero deberá notificar ello a la Empresa acompañando a dicha comunicación un informe suscrito por la Contraparte Técnica donde se dé cuenta detallada de los hechos en que se funda la decisión adoptada y se indique el monto de la sanción.

La notificación de lo anterior se efectuará por carta certificada enviada al domicilio de la Empresa declarada en el presente contrato, entendiéndose que la misiva ha sido recibida al tercer día hábil de recibida en la oficina de correos.

Una vez notificado, la Empresa tendrá un plazo de cinco días hábiles para formular sus descargos ante la Facultad quien resolverá dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha en que los descargos sean ingresados a través de su Oficina de Partes. De no formularse reparos a la decisión de aplicar multas o en caso de que el Ejecutor se allanare expresamente, la sanción deberá ser aplicada sin más trámite. Todo lo anterior sin perjuicio de la aplicación de las normas contenidas en la Ley 19.880, en lo que sea compatible.

El mismo procedimiento se aplicará en los casos que el proveedor incurra en alguna de las causales de término anticipado señaladas en la cláusula décimo quinta de este contrato.

SEXTO: Plazo de entrega de los servicios.- De acuerdo a la naturaleza de la contratación, cada vez que la Facultad requiera alguno de los servicios detallados en la cláusula cuarta; el usuario que requiera contratar el servicio de catering deberá anticipadamente contactar al proveedor adjudicado con el fin de definir el menú a solicitar, posteriormente ingresará al portal de servicios el evento a realizar solicitud que deberá contener al menos lo siguiente: Fecha, hora del evento, cantidad y tipo de menú de acuerdo a los servicios adjudicados, adjuntar documentación que respalde el evento (ceremonias, programas, nóminas participantes, etc.). Una vez recepcionada y aprobada la solicitud a través del portal de servicios, se procederá a la emisión de la respectiva orden de compra a través del portal de Mercado Público.

Para requerir el Servicio la Facultad debe solicitarlo a la Empresa con al menos 48 horas corridas de anticipación.

El plazo para la entrega de los servicios será indicado en la respectiva orden de compra de acuerdo a lo señalado por el solicitante, al momento de requerir el servicio.

La contraparte técnica validará que los servicios solicitados se cursen en forma anticipadamente y en ningún caso emitirá órdenes de compra posteriores al evento.

SEPTIMO: Vigencia.- El contrato comenzará a regir, una vez notificada la Empresa de la total tramitación del acto administrativo que lo apruebe y se extenderá por 24 meses o hasta completar el valor total contratado con la emisión de las órdenes de compra parciales, condición que llegue primero.

Con todo, la vigencia del contrato se extenderá hasta el total cumplimiento de las obligaciones en él contraídas, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula décimo quinta.

OCTAVO: Precio y Pago de los servicios.- El monto máximo del contrato para la emisión de las órdenes de compra parciales es de \$224.000.000.- (doscientos veinticuatro millones de pesos) IVA incluido, según los valores unitarios de los servicios individualizados por la Empresa en la Propuesta Económica.

El pago se efectuará en cuotas mensuales cada vez que la Facultad haya recibido a su entera satisfacción los servicios contratados y en la medida que se hayan emitido órdenes de compra parciales.

El pago se cursará por orden de la Subdirección de Finanzas, previo informe firmado o por él o los usuarios de la Facultad con el total cumplimiento del servicio ejecutado y visto bueno de la contraparte técnica.

El pago se cursará siempre que la Empresa haya presentado el Formulario N° 30-1 de la Dirección del Trabajo que dé cuenta el monto y estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales de sus trabajadores; pudiendo la Facultad retener los montos adeudados a los trabajadores en la circunstancias y según lo señalado en la ley 20.123.

Cumpliendo las condiciones señaladas en los párrafos precedentes, la Facultad hará efectivo el pago dentro de los 30 días de recibida la factura.

El oferente deberá entregar mensualmente el detalle de los servicios contratados, informando montos, orden de compra y facturas emitidas.

NOVENO: Garantía de fiel cumplimiento.- Para garantizar el fiel y cabal cumplimiento de las obligaciones que impone el contrato, la Empresa entregó a la Facultad el certificado de fianza N°3367, emitido por MasAVAL a favor de la Universidad de Chile por el monto equivalente al 5% del monto total contratado, y con vencimiento al 30 de agosto de 2019.

La garantía será devuelta una vez que la Empresa haya dado total, íntegro y oportuno cumplimiento a todas las obligaciones por ella contraídas en el respectivo contrato. Previamente a la restitución de la boleta, se requerirá la verificación de lo anterior y para lo cual la Contraparte Técnica emitirá el respectivo informe de cumplimiento entendiendo, para tales efectos, que las obligaciones del Contratante revisten el carácter de indivisibles.

En el evento de que la Empresa no cumpla con las obligaciones y/o los plazos que establecen la Propuesta correspondiente y/o el contrato, la Facultad queda autorizado desde ya para proceder a hacer efectiva la garantía, sin necesidad de requerimiento ni acción judicial alguna, en carácter de cláusula penal, y de acuerdo al procedimiento que corresponda según su naturaleza, para, con cargo a ella, cobrarse las indemnizaciones y multas causadas por el incumplimiento del contratante y sin perjuicio de las demás acciones legales que pudieren corresponderle a la Facultad.

DÉCIMO: Cesión del Contrato.- La Empresa no podrá, en caso alguno, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del presente contrato. La infracción de esta prohibición dará derecho a la Facultad para poner término anticipado al contrato, en forma inmediata. Lo anterior es sin perjuicio de la transferencia -que se pueda efectuar con arreglo a las normas del derecho común- de los documentos justificativos de los créditos que emanen del contrato.

DECIMO PRIMERO: Subcontrataciones.- Durante la ejecución del contrato, y previa autorización por escrito de la Facultad, la Empresa sólo podrá efectuar aquellas subcontrataciones que sean indispensables para la realización de tareas específicas. Para proceder con estas subcontrataciones el Contratante deberá solicitar, por escrito, autorización a la Facultad. Corresponderá al Coordinador calificar y resolver respecto de la subcontratación solicitada, emitiendo el respectivo informe sobre el particular.

El personal que contrate la Empresa, con motivo de la ejecución de los servicios materia del presente contrato no tendrá, en caso alguno, relación laboral, ni vínculo de subordinación y/o dependencia con la Facultad, sino que exclusivamente con la Empresa. En todo caso, cualquiera sea el tipo de subcontrato, el Contratante seguirá siendo el único responsable de las obligaciones contraídas en virtud del presente contrato.

Sin perjuicio de todo lo anterior, y cada vez que la Facultad así lo requiera, la Empresa estará obligada a informar respecto del estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que a ésta última le corresponda respecto a sus trabajadores, como asimismo de igual tipo de obligaciones que tengan los subcontratistas con sus trabajadores. El monto y estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales deberá ser acreditado mediante certificados emitidos por la respectiva Inspección del Trabajo, o bien por aquellos medios idóneos reglamentados por el Ministerio del Trabajo y Previsión Social que garanticen la veracidad de dicho monto y estado de cumplimiento.

El incumplimiento de la Empresa a sus obligaciones laborales y previsionales respecto de sus trabajadores será estimado como incumplimiento grave y facultará a la Facultad para poner término anticipado al contrato. Lo anterior sin perjuicio de lo establecido en la ley N° 20.123.

DECIMO SEGUNDO: Contraparte Técnica.- La Contraparte Técnica será doña Isabel Zárate Ordenes, coordinadora de compras de la Subdirección de Servicios o quien la subrogue.

Para fines de seguimiento de los servicios contratados, así como para velar por la correcta ejecución de las obligaciones de la Empresa, a la Contraparte le corresponderá:

1. Convocar a la Empresa a reuniones periódicas para evaluar el avance y calidad de los servicios contratados.
2. Proporcionar a la Empresa la información disponible y asistencia que requiera para el desarrollo de su trabajo.
3. Evaluar los informes entregados por a la Empresa. Su aprobación o rechazo será comunicado a éste vía correo electrónico dirigido a su representante legal, con copia al profesional designado por aquel como encargado del proyecto.
4. Emitir los Informes de Cumplimiento de la Empresa.
5. Informar respecto de cualquier incumplimiento de la Empresa de las obligaciones asumidas por éste en virtud del presente contrato.

DÉCIMO TERCERO: Encargado Técnico.- La Empresa designará un Encargado Técnico con dedicación permanente que lo representará ante la Facultad para todos los efectos del contrato. Durante la ejecución del contrato el Encargado Técnico será la única persona estimada como interlocutor válido de la Empresa.

DÉCIMO CUARTO: Informes.- Sin perjuicio de los informes periódicos que deba evacuar la Empresa, ésta deberá informar a la Facultad sobre cualquier aspecto de su trabajo cuando la Contraparte lo requiera.

DÉCIMO QUINTO: Término Anticipado.- Mediante Resolución fundada la Facultad podrá poner término anticipado al contrato en cualquiera de las situaciones que se señalan a continuación:

- a) Si el Ejecutor es persona natural y fallece o se encontrase en el Procedimiento Concursal



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- de Liquidación en los términos de la Ley N° 20.720.
- b) Si el Ejecutor es persona jurídica y ésta se disuelve o se encontrase en el procedimiento Concursal de Liquidación en los términos de la Ley N° 20.720.
 - c) En caso de término de giro, liquidación o disolución de la sociedad ejecutora. En tales eventos la entidad ejecutora tendrá la obligación de comunicar cualquiera de tales hechos a la Facultad, dentro del plazo de 10 días contados desde el suceso respectivo.
 - d) Si la calidad del servicio ejecutado no satisface las exigencias mínimas para los objetivos señalados en las Bases Técnicas.
 - e) Si se verificare cualquier otro incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Ejecutor. Se estimarán como tales: incumplimiento que impida o dificulte notoriamente la correcta y oportuna ejecución del trabajo contratado; inobservancia o vulneración de la prohibición establecida en la cláusula décima, o de las limitaciones y obligaciones establecidas en el décimo primera, del presente contrato; aplicación de multas que excedan del 15% del precio del contrato.
 - f) Si el proveedor no respeta el precio ofertado para cada uno de los ítems contratados, señalados en su Propuesta.
 - g) Si las partes de común acuerdo convienen en dar término anticipado al contrato.

Para poner término anticipado al contrato, la Facultad aplicará el mismo procedimiento que el descrito en la cláusula quinta de este contrato.

Puesto término anticipado al contrato por cualquiera de las causas señaladas, con excepción de la indicada en la letra g), la Facultad podrá cobrar y hacer efectiva la garantía de fiel cumplimiento sin necesidad de requerimiento ni acción judicial alguna, en carácter de cláusula penal y de acuerdo al procedimiento que corresponda según su naturaleza. Todo lo anterior sin perjuicio de las demás acciones legales que le pudieren corresponder a la Facultad en contra del contratante. Lo anterior, sin perjuicio de lo señalado por la ley 19.880.

La notificación del término anticipado se efectuará por carta certificada enviada al domicilio de la Empresa registrada en el contrato.

DÉCIMO SEXTO: Solución de Controversias.- Durante la ejecución del contrato cualquier desacuerdo entre las partes será sometido a consideración del Sr. Decano de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, previo informe en derecho emitido por la Dirección Jurídica o Informe Técnico emitido por el Coordinador según corresponda a la naturaleza de la materia debatida. Lo anterior es sin perjuicio de las competencias propias de la Contraloría General de la República y de los Tribunales Ordinarios de Justicia.

DÉCIMO SEPTIMO: La personería de don Manuel Kukuljan Padilla para representar a la Facultad de Medicina del Universidad de Chile, consta de su nombramiento como Decano en Decreto Universitario N° 2784 de 2014, en relación con los artículos 36 y 37 del Estatuto de la Universidad de Chile contenido en el D.F.L. N°153 de 1981, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se contiene en DFL N°3 de 2006 publicado en el D.O. del 2 de octubre de 2007.

La personería de doña María Angélica Varas Albornoz para representar a Villarroel Varas y Compañía Limitada, consta en escritura pública de fecha 21 de enero de 2010 otorgada en la Notaría de Santiago de don Francisco Leiva Carvajal, Repertorio N° 436-2010.

Las citadas personerías no se insertan por ser conocidas de las partes.

DÉCIMO OCTAVO: Domicilio.- Para todos los efectos legales derivados de la suscripción de este instrumento, las partes fijan su domicilio en la ciudad de Santiago y acuerdan someterse a la competencia de sus Tribunales de Justicia.

DÉCIMO NOVENO: Copias.- El presente contrato se otorga y suscribe en dos ejemplares de igual data y tenor, con el carácter de originales, quedando uno en poder de la Facultad y uno en poder de la Empresa.





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

2.- ENVÍESE a Contraloría Universitaria para el respectivo control de legalidad.

3.- IMPÚTESE el gasto derivado de la presente Resolución al Título A Subtítulo 2 Ítem 2,6 del Presupuesto Universitario.

4.- PUBLÍQUESE la presente Resolución en el Sistema de Información www.mercadopublico.cl, una vez tramitado el presente acto administrativo.

5.- EMITASE la correspondiente orden de compra, una vez tramitada totalmente la presente resolución.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

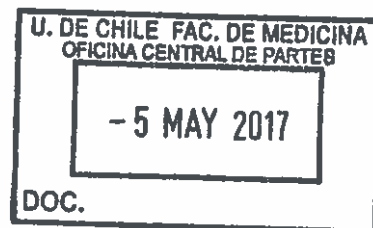
MARIA ANGELA MAGGIOLI CANDAENO PROF. DR. MANUEL KUKULJAN PADILLA

VICEDECANA

DECANO

DISTRIBUCIÓN:

- Subdirección de Servicios.
- Oficina de Partes.





CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING

ENTRE

FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE

Y

VILLARROEL VARAS Y COMPAÑÍA LIMITADA

En Santiago, a 10 de abril de 2017, entre la **FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE**, Rut.: 60.910.000-1 representada para estos efectos por su Decano Prof. Dr. Manuel Kukuljan Padilla, ambos domiciliados en esta ciudad, en Avenida Independencia N° 1027, Comuna de Independencia, Santiago, en adelante "**la Facultad**" y **VILLARROEL VARAS Y COMPAÑÍA LIMITADA**, RUT.: 76.088.247-K, representada por doña María Angélica Varas Albornoz, cédula de identidad N°5.395.092-2, ambas domiciliadas en esta ciudad, en Av. Vicuña Mackenna N° 8597, Comuna de La Florida, en adelante "**la Empresa**", o "**el Contratante**" se acuerda celebrar el siguiente contrato:

PRIMERO: Dejase constancia que el presente contrato se celebra en virtud de la adjudicación efectuada al Proveedor por la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile mediante Resolución exenta N° 00221 de 1 de marzo de 2017, en el proceso de Licitación Pública para la contratación de servicios de catering para la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile (ID 5178-66-LQ16), cuyas bases fueron aprobadas por Resolución Exenta N° 2536, de 26 de agosto de 2016, de la misma Facultad.

Para efectos de una adecuada aplicación de las disposiciones de este contrato, se entenderá por:

Reglamentación: Las normas de la Ley 19.886 y su reglamento que regula la implementación al Portal de Mercadopublico de las licitaciones, y por tanto será de responsabilidad del oferente dar cumplimiento como parte proveedora a lo establecido en esta normativa, sin derecho a posterior reclamo alegando desconocimiento del procedimiento aplicar. Esto quiere decir que el proceso de licitación debe llevarse a cabo por parte del oferente a través del portal de Chile Compra, sin perjuicio de lo que expresamente se solicite además en soporte papel.

Facultad: Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

Decano: Decano de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

Licitación Pública: Procedimiento administrativo de carácter concursal mediante el cual la Facultad realiza un llamado público, convocando a los interesados para que, sujetándose a Bases de Licitación, formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará y aceptará la más conveniente.

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl





Sistema de Información : Sistema de Información de Compras y Contratación Pública de la Administración (ChileCompra), a cargo de la Dirección de Compras y Contratación Pública. (Portal web de ChileCompra, sitio <http://www.mercadopublico.cl>.)

Registro de Proveedores : Registro Electrónico Oficial de Proveedores del Estado (ChileProveedores), a cargo de la Dirección de Compras y Contratación Pública.

Bases: Las Bases Administrativas, Económicas y Técnicas, que regulan los requisitos, condiciones y especificaciones, establecidos por la Facultad, describen los bienes y/o servicios a contratar y regulan el proceso de licitación y el contrato definitivo.

Bases Administrativas : Cuerpo o apartado de las Bases que regula, de manera general y/o particular, las etapas, plazos, mecanismos de consulta y/o aclaraciones, criterios de evaluación, mecanismo de adjudicación, cláusulas y/o condiciones del contrato definitivo, y demás aspectos administrativos del proceso de licitación.

Bases Económicas : Cuerpo o apartado normativo de las Bases que establecen las condiciones económicas de la licitación y del contrato a que de lugar.

Bases Técnicas: Cuerpo o apartado normativo de las Bases que contiene de manera general y/o particular las especificaciones, descripciones, requisitos y demás características del bien o servicio a contratar.

Proponente u Oferente: Proveedor que participa en el proceso de licitación mediante la presentación de una propuesta, en la forma y condiciones establecidas en las Bases.

Propuesta: La propuesta se encuentra conformada por la siguiente documentación:

- a) Los Antecedentes del Oferente : que corresponden a aquellos que se encuentran establecidos en la letra a) del artículo 13º de las Bases.
- b) La Oferta Técnica : que es elaborada y presentada por el proponente cumpliendo con los contenidos establecidos en la letra b) del artículo 13º de las Bases.
- c) La Oferta Económica : que es elaborada y presentada por el proponente conforme con lo establecido en la letra c) del artículo 13º de las Bases.

Forman parte de la respectiva propuesta los siguientes documentos:

- 1.- La oferta misma.
- 2.- La documentación detallada en el artículo 13º de las Bases.
- 3.- Las garantías requeridas.
- 4.- Las Bases.
- 5.- Las Aclaraciones derivadas del procedimiento de consulta contemplado en las Bases. Estas aclaraciones se considerarán parte integrante de las Bases.





Contraparte Técnica: Escuela, Instituto, Centro o División de la Facultad encargada de coordinar el proceso de licitación y de actuar como interlocutor con los licitantes y el Ejecutor, en todo lo relacionado con materias técnicas y administrativas propias de la licitación y del contrato que regula la relación entre las partes.

Adjudicatario: Oferente cuya propuesta, presentada dentro del marco del proceso de licitación, es seleccionada y aceptada para la suscripción del contrato definitivo.

Contrato: Contrato que celebra la Facultad y el proponente cuya propuesta ha sido seleccionada y aceptada dentro del proceso de licitación.

Ejecutor o Contratista: Adjudicatario que, en virtud del contrato respectivo, contrae la obligación de suministrar los bienes y/o prestar los servicios materia de la presente licitación de acuerdo a las Bases y demás documentos que determine la Facultad.

Encargado Técnico: Profesional o especialista designado por el Adjudicatario para actuar como interlocutor válido del mismo ante la Facultad en todos los asuntos técnicos relativos a la prestación de los servicios contratados.

SEGUNDO: Objeto del Contrato.- El presente contrato tiene por objeto la contratación de los servicios Catering para la Facultad.

TERCERO: El presente contrato se registrará por las estipulaciones que se detallan a continuación, por la por las Bases y demás documentos relacionados y por las normas legales, reglamentarias y técnicas vigentes a la fecha de su Apertura, en cuanto le sean aplicables, como asimismo, por las aclaraciones escritas que emitió la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, durante el proceso de licitación.

Sin perjuicio de la normativa legal vigente, la prestación de servicios se registrará por los siguientes documentos, cuyo orden de precedencia, en caso de existir discrepancia entre ellos, será el que a continuación se indica:

- a) Las Bases Administrativas, Económicas y Técnicas.
- b) Las Consultas, aclaraciones y respuestas
- c) El contrato respectivo, y
- d) La Propuesta, con todos sus documentos anexos.

CUARTO: Servicios Contratados.- La Empresa se obliga a mantener a disposición de la Facultad y siempre que ésta lo requiera los siguientes servicios:

ALMUERZOS FRIOS

MENÚ N° 1

Fondo

Opciones

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl



- Filetes de Pollo
- Churrasco al Plato
- Pollo Relleno
- Tortilla Española
- Pavo Relleno
- Vegetariano Jamón Quesillo
- Panqueques rellenos con atún, queso crema y verduras

Acompañamientos

Opciones

- Arroz Primavera
- Ensalada Surtida (lechuga, tomate y choclo)
- Ensalada Rusa (arvejas, aceituna, papas, zanahoria, mayonesa)
- Papas Mayo
- Papas a la mantequilla frías al ciboulette

Bebestible

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola , Fanta y Sprite o similar

Postre

Opciones

- Fruta Natural (Plátano ó Naranja)
- Macedonia
- Leche Asada
- Flan de Vainilla
- Sémola con Leche

Todos los platos deben incluir pan

ALMUERZOS CALIENTES

MENÚ N°2

Entrada

Opciones

- Jamón Primavera (Jamón relleno con choclo, arvejas, zanahoria en colchón de lechuga)
- Delicias del Huerto (Palmitos montados en lechuga en colchón de zanahoria, dientes de dragón y rucula)
- Burrito relleno con ave pimentón, en colchón de lechuga, acompañado con salsa cesar
- Crema de Espárragos
- Crema de Choclo

Fondo

Opciones

- Carne al jugo
- ¼ Pollo Asado
- Medallones de Pavo con salsa
- Chapsui de Pollo
- Pollo Arvejado
- Pastel de Papas (sin acompañamiento)

Vegetariano

- Panqueques rellenos con atún, queso crema y verduras en colchón de zanahoria
- Acompañamientos**

Opciones

- Arroz Primavera
- Ensalada Surtida
- Papas Mayo
- Papas Duquesa
- Verduras al Wok

Bebestibles

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola , Fanta y Sprite o similar

Postre

Opciones

- Fruta Natural de la temporada
- Macedonia
- Leche Asada
- Flan de Vainilla
- Sémola con Leche
- Ensalada de frutas

Todos los platos deben incluir pan

MENÚ N° 3

Sándwich en Pan Frica ó Miga Triple

Opciones

- Pastrami acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Pavo ó Ave acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Churrasco Italiano (tomate, palta, mayonesa)
- Ave Pimiento
- Ave Palta

Bebestibles

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite 350 cc. o similar

Postre



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Opciones

- Fruta Natural de la temporada
- Macedonia
- Leche Asada
- Flan de Vainilla
- Sémola con Leche.

MENÚ N° 4

Sándwich en Pan Frica ó Miga Triple

Opciones

- Pastrami acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Pavo ó Ave acompañado con lechuga y tomate (mayonesa opcional)
- Churrasco Italiano (tomate, palta, mayonesa)
- Ave Pimiento
- Ave Palta

Bebestibles

Opciones

- Jugo Néctar de Naranja ó Durazno 300 cc.
- Bebida Tradicional y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite 350 cc. o similar

MENÚ N° 5

ALMUERZOS FRÍOS

Fondo

Opciones

- Filete de pechuga de pollo grille

Acompañamientos

Opciones

- Mix de ensaladas
- Papas rusticas

Postre

Opciones

- Fruta Natural (según temporada)
- Postre casero

Bebestible

- Jugo Watts, boca ancha o Bebida CCU o similar

MENÚ N° 6

ALMUERZOS FRÍOS

- Sándwich en pan Miga/chiovatta negro o blanco, CON PALTA Y TOMATE.
- **Opciones:** Pechuga de pollo grille, Churrasco, Vegetariano

Postre

Opciones

- Fruta Natural (según temporada)

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Postre casero (sémola con leche, Panqueques celestinos, leche asada)
- Bebestible: Jugo Watts, boca ancha o Bebida CCU o similar

MENÚ N° 7

ALMUERZOS FRÍOS

Entrada

- Crema de verduras natural (zapallo al romero, Champiñones, Choclo, espárragos, etc) o Mix de verduras de la estación.

Fondo

- Filete de pechuga de pollo grille/ carne en reducción de carmener e/Opción vegetarianos o dieta especial.

Acompañamientos

Opciones

- Mix de ensaladas
- Puré de papas con verduras/arroz cremoso
- Cous Cous caprese

Postre

Opciones

- Fruta Natural (según temporada)
- Postre casero (sémola con leche, Panqueques celestinos, leche asada)

Bebestible

Opciones

- Jugo Watts, boca ancha o Bebida CCU o similar.

COFFEE BREAK N°1

- Café de Grano equivalente a (Haití) – Té equivalente a Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Galletas finas surtidas (4 por persona)

COFFEE BREAK N°2

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Opciones

- Brochetitas de Frutas de la temporada (3 por persona)
- Galletas tipos Mackay, Costa ó similar (6 por persona)
- Galletas finas surtidas (4 por persona).

COFFEE BREAK N°3

- Café de Grano equivalente a (Haití) – Té equivalente a Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Opciones

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Galletas tipos Mackay, Costa ó similar (6 por persona)
- Galletas finas surtidas (4 por persona)

COFFEE BREAK N°4

- Café de Grano equivalente a (Haití) – Té equivalente a Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Opciones

- Tapaditos en Pan de Hoja ó Paris (3 por persona)
- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)

COFFEE BREAK N°5

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Bocados

- Yoghurt Light Soprole ó similar (1 por persona)
- Quesillo acompañado con galletas de avena/trigo (5 por persona)

COFFEE BREAK N°6

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Dulce

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja, Hojarasca Lúcumá ó similar

COFFEE BREAK N°7

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas

Bocados

- Yoghurt Light Soprole ó similar (1 por persona)

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Quesillo acompañado con galletas de avena/trigo (5 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (2 por persona)

COFFEE BREAK N°8

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)
- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso

Opciones

- Galletas surtidas tipo Mckay ó Costa o similar (4 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (1 por persona)
- Yoghurt Soprole ó Nestlé o similar (1 por persona)

COFFEE BREAK N°9

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Tapaditos en Pan de Hoja ó Molde (3 por persona)
- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso

Dulce (1 por persona)

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar

COFFEE BREAK N°10

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (1 por persona)

Dulce (1 por persona)

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar.



COFFEE BREAK N°11

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja ó París(3 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso

Dulce

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas tipo Tip Top ó similar 03 por persona)

COFFEE BREAK N°12

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso – Ave Palta

Dulce

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar (1 por persona).

COFFEE BREAK N°13

LIQUIDOS FRIOS Y CALIENTES

- Café de Grano (Haití) – Té Lipton en bolsitas (1 a 2 por persona)
- Todo acompañado con crema para el café, azúcar rubia, azúcar blanca y endulzante
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Sándwich en Pan Frica ó Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso – Ave Palta
- Tapaditos en Pan Hoja ó París (3 por persona)
- Salame Quesillo – Churrasco Tomate – Vegetariano (Palmito – Tomate – Lechuga)

Dulce

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (3 por persona)



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

COFFEE BREAK N°14

- Café de grano, te y leche para cortar
- 1 Porción de pastelería (5 galletas artesanales)

COFFEE BREAK N°15

- Café de grano, te y leche para cortar
- 1 Vaso de Jugo
- 1 Porción de pastelería (3 galletas artesanales)
- 2 Mini sándwich (Jamón y queso/quesillo y palta/opción vegetariano)

COFFEE BREAK N°16

- Café de grano, te y leche para cortar
- 1 Vaso de Jugo
- 1 Porción de pastelería (3 galletas artesanales y 1 media luna O Torta artesanal variados sabores.)
- 2 Mini sándwich (Jamón y queso/quesillo y palta/vegetariano)

COFFEE BREAK N°17

- Café de Grano, té Lipton y leche para cortar
- Jugo natural (Ice te, limonadas, piña, frutilla)
- 1 Porción de pastelería (Galletas artesanales y mini cupcakes, tortas artesanales, mini postres (Shot)
- Buffet de frutas de la estación, granola, yogurt y miel
- Buffet de pan blanco y negro (Jamón, queso, quesillo, palta, mantequilla, mermeladas).

CÓCTEL N°1

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)

Dulce opciones (1 por persona)

- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja, Bizcocho Nuez, Hojarasca Lúcumá, etc.

CÓCTEL N°2

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona)
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos (1 Fuente cada 10 personas)

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Queso Philadelphia con galletitas

CÓCTEL N°3

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos (1 Fuente cada 10 personas)

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas

Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, alfajores y trufas.

CÓCTEL N°4

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Canapés (2 por persona)

- Huevitos de Codorniz - Kani Kama - Palmitos - Colitas de Camarón - Choritos - Tomate Cherry - Espárragos - entre otros

Tapaditos en Pan de Hoja (2 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) - Churrasco/Lechuga/Tomate - Ave Pimentón - Jamón Quesillo

Empanaditas (2 por persona)

- Queso en masa de hoja - Pino en masa tradicional - Camarón/Queso - Pollo Pimentón - Champiñón/Queso - Napolitana entre otras

Dulce (1 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, trufas, alfajores entre otros

CÓCTEL N°5

Aperitivos

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja (3 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) - Churrasco/Queso - Ave Pimentón - Jamón Quesillo

Empanaditas (3 por persona)

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl



- Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo Pimentón – Champiñón/Queso – Napolitana entre otras

Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, trufas, alfajores entre otros

CÓCTEL N°6

Bebestibles

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (1 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (1 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja (3 por persona)

- Salame Quesillo – Churrasco Tomate – Vegetariano (Palmito – Tomate – Lechuga)

Sándwich en Pan Miga (1 por persona)

- Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Ave Palta

Dulce (3 por persona)

- Galletas de Pastelería.
- Brochetitas de Frutas de la temporada
- Pastelitos surtidos de pie de limón, tartaletitas, panqueques, alfajores, trufas, merenguitos entre otros

COCTEL N°7

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas

Bocados Calientes

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Empanaditas de Queso, Pollo Pimentón, Champiñón Queso, Pino, Napolitana (2 por persona)
- Petit Bouchet de Camarón/Queso – Jamón/Queso – Champiñón/Queso (2 por persona)

CÓCTEL N°8

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Bocados Calientes

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Pinchos de Ave a la Mostaza (2 por persona)
- Brochetas Mixtas (1 por persona)
- Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla (1 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (2 por persona)

CÓCTEL N°9

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Queso en masa de hoja - Pino en masa tradicional - Camarón/Queso - Pollo Pimentón - Champiñón/Queso - Napolitana - entre otras (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales.
- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia con galletitas

Tapaditos en Pan de Hoja

- Aliado (Jamón/Queso) - Churrasco/Lechuga/Tomate - Ave Pimentón - Jamón Quesillo (2 por persona)
- Brochetas Mixtas de Carne - Pollo - Champiñón - Cebolla - Pimentón (1 por persona)

Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, chilenitos, merenguitos, empolvados, manjar nuez entre otros

CÓCTEL N°10

Aperitivos

Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Canapés (2 por persona)

- Huevitos de Codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de Camarón – Choritos – Tomate Cherry – Espárragos – entre otros (2 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Pinchos de Ave a la Mostaza (2 por persona)
- Ceviche de Reineta ó Salmón servido en cucharitas de porcelana (2 por persona)

Dulce

- Brochetitas de Frutas de la temporada (1 por persona)
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó similar (1 por persona)

CÓCTEL N°11

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo Pimentón – Champiñón/Queso – Napolitana - entre otras (2 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja (2 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón Quesillo
- Pizzetas Napolitana (2 por persona)
- Brochetas Mixtas de Carne – Pollo – Champiñón – Cebolla – Pimentón (2 por persona)

Dulce Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas y trufas (2 por persona)

- Trozo de torta de Panqueque Naranja/Manjar ó Panqueque Chocolate/Frambuesa (1 por persona)

CÓCTEL N°12

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales

- Queso Philadelphia con galletitas

Bocados Calientes

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Empanaditas de Queso, Pollo Pimentón, Champiñón Queso, Pino, Napolitana
- Ostiones a la crema servida en cucharitas de porcelana (2 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas y trufas (4 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la estación (2 por persona)

CÓCTEL N°13

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja

- Ave Pimiento ó Ave Palta - Churrasco / Lechuga / Tomate - Aliado (Jamón/Queso) (3 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (3 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)

Brochetas Frías

- Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa (2 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (3 por persona)
- Brochetas de Frutas de la estación (2 por persona).

CÓCTEL N°14

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Petit Bouchet

- Camarón Queso - Champiñón Queso (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Canapés



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)

Tablas de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Pancitos Integrales
- Queso Philadelphia acompañado con galletitas
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (2 por persona)
- Brochetas de Frutas de la estación (2 por persona)

CÓCTEL N°15

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite (2 por persona) o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas)
- Queso Philadelphia con galletitas

Crostini

- Queso cabra, rucula y tomate cherry
- Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona)
- Ceviche de Reineta ó Salmón servido en cucharitas de porcelana (2 por persona)
- Crudo acompañado con pancitos integrales (2 por persona)

Brochetas Frías

- Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa - Aceituna (2 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros. (2 por persona)

CÓCTEL N°16

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl



- Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas)
- Queso Philadelphia con galletitas

Crostini

- Queso cabra, rucula y tomate cherry (2 por persona)
- Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona)

Tapaditos Fríos

- Palmitos Tomate Lechuga – Ave Pimiento – Salame Quesillo (2 por persona)

Brochetas Frías

- Brochetitas de Tomate Cherry – Queso Marinado - Fondos de Alcachofa - Aceituna (2 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros. (2 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada. (2 por persona)

CÓCTEL N°17

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino – Queso – Camarón/Queso – Aceituna/Queso – Champiñón/Queso – Pollo/Pimentón – Napolitana entre estas variedades. (02 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz – Camarones – Kani Kama – Choclito Baby – Palmitos – Champiñones entre otros. 04 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa. (2 por persona)
- Pinchos de Ave al limón (2 por persona)
- Champiñones rellenos con camembert y pistachos (2 por persona)

Brochetas Mixtas

- Brochetas de Ave – Vacuno - Champiñón – Pimentón - Cebolla (2 por persona)

Dulce

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos (2 por persona)

CÓCTEL N°18

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Bocados Calientes

Tapaditos en Pan de Hoja (2 por persona)

- Aliado (Jamón/Queso) - Churrasco/Lechuga/Tomate - Ave Pimentón - Jamón Quesillo

Empanaditas

- Queso en masa de hoja - Pino en masa tradicional - Camarón/Queso - Pollo Pimentón - Champiñón/Queso - Napolitana - entre otras (1 por persona)
- Mini Omelett de queso champiñón (1 por persona)

Bocados Fríos

Canapés (2 por persona)

- Huevitos de Codorniz - Kani Kama - Palmitos - Colitas de Camarón - Choritos - Tomate Cherry - Espárragos - entre otros
- Brochetitas de Tomate Cherry - Huevitos de Codorniz - Fondos de Alcachofa ó Atún (1 por persona)
- Pinchos de Huevitos de Codorniz - Camarón - Aceituna (1 por persona)
- Todo acompañado con salsa golf
- Pincho Mediterráneo (espinaca-queso-pimentón) (1 por persona)

Buffet de Postres

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, alfajores y trufas. (2 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (2 por persona)
- Mini - Mousse de Chocolate y Frutilla (1 por persona)
- Copita de Helado (1 por persona)

CÓCTEL N°19

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Ceviche de Reineta (2 por persona)
- Carpaccio de Salmón (2 por persona)

Brochetas Mixtas

- Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja

- Ave Pimiento ó Ave Palta - Churrasco / Lechuga / Tomate - Aliado (Jamón/Queso) (3 por persona)



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Dulce (2 por persona)

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos
- Brochetas de Frutas de la estación.

CÓCTEL N°20

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Empanaditas

- Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades (2 por persona)

Canapés

- Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros (4 por persona)
- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Ceviche de Reineta (2 por persona)
- Carpaccio de Salmón (2 por persona)

Brochetas Mixtas

- Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla (1 por persona)

Tapaditos en Pan de Hoja

- Ave Pimiento ó Ave Palta - Churrasco / Lechuga / Tomate - Aliado (Jamón/Queso) (3 por persona)

Buffet de Postres

- Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos. (2 por persona)
- Brochetas de Frutas de la estación (1 por persona)
- Mini - Mousse de Chocolate y Frutilla (1 por persona)
- Copita de Helado (1 por persona)
- Trozo de Torta (1 por persona)
- Trozo de Kuchen de Frambuesa ó Ricota (1 por persona)

CÓCTEL N°21

Aperitivos

- Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona)
- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o similar
- Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona)

Tabla de Quesos

- Variedad de Finos Quesos importados y nacionales, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, Roquefort, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salamé, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos,

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 29786187

www.med.uchile.cl



Almendras, Nueces, Higos, Castañas de Cajú, Pancitos Integrales

- Queso Philadelphia con galletitas

Bocados Calientes

- Brochetas de Camarón y Cerdo en salsa oriental (2 por persona)
- Pincho de Filete y Cerdo en salsa rockeford (2 por persona)
- Empanaditas de Queso, Pollo Pimentón, Champiñón Queso, Pino, Napolitana (2 por persona)
- Pincho de Champiñón con panceta ahumada en su salsa (2 por persona)

Bocados Fríos

- Crostini de salmón ahumado al eneldo sobre queso crema (2 por persona)
- Crostini de langostinos sobre mousse de ricotta (2 por persona)
- Ceviche a la peruana en cucharitas (1 por persona)
- Baguette de Roast Beef en dressing de mostaza y parmesano (1 por persona)

Dulce

- Surtido de Pastelitos de cóctel, pie de limón, tartaletitas y trufas (2 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la estación (2 por persona)

COCTEL N°22

- 3 Tapaditos (Variedad de sabores)
- 3 Empanaditas (pino, queso y aceitunas o queso champiñón)
- 1 Pincho de queso de cabra, tomate y albahaca
- 2 Mini Shot
- Buffet de frutas de la estación
- 2 Vaso de Bebida y agua mineral o Jugo natural

COCTEL N°23

- 2 Cucharitas chinas de ceviche peruano
- 1 Gredita de carne y verduras al ajillo
- 1 Rollito de queso crema y salmon ahumado
- 2 Empanaditas (Champiñón, pino, camarones)
- 2 Pinchos de queso de cabra tomate y albahaca
- Buffet de frutas de la estación
- 2 Shot de Mouse o postres caseros/sopaipillas pasadas
- 2 Vaso de Bebida o agua mineral o jugo natural.

COCTEL N°24

- 2 Cucharitas chinas de ceviche
- 1 Bruschetas de jamón serrano y queso crema/queso camembert y chutney de tomate
- 1 Laminas de salmón relleno de queso crema
- 1 Gredita de carne y verduras al ajillo

- 1 Pinchos de queso de cabra, tomate y albahaca
- 2 Bastones de pollo encostrado en panko y coco
- 2 Empanaditas (Champiñón y queso, pino, camarones)
- Buffet de frutos de la estación
- 2 Shot de postres caseros/sopaipillas pasadas
- 3 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural

COCTEL N°25

- Tablas de queso y jamón crudo (quesos maduros especiados (merken, oregano, oliva, ajo y aceitunas) cabra. frutos frescos y secos.
- Buffet de mini postres (shot de postres caseros, frutos de la estación, y salsas para acompañar)
- 2 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural

COCTEL N°26

- Tablas de queso y jamón crudo (Queso Edan, camembert, ahumado, cabra y maduro) Pierna de jamón crudo español, frutos frescos y secos).
- Buffet de mini postres (shot de postres caseros, frutos de la estación, y salsas para acompañar)
- 2 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural.

COCTEL N°27

- 2 Cucharitas chinas de ceviche
- 1 Boul at vent relleno de pastel de jaiba
- 1 Laminas de salmón rellenas de queso crema
- 1 Gredita de carne y verduras al ajillo
- 1 Pinchos de queso de cabra, tomate y albahaca
- 2 Bastones de pollo encostrado en panko y coco
- 2 Cucharitas chinas con camarones al ajillo
- Buffet de frutos de la estación
- 2 Shot de postres caseros
- 3 Vaso de Bebida o agua mineral y jugo natural

Los servicios deben incluir: (se exceptúan los menú fríos)

- Personal de Atención (Garzones) debidamente uniformados
- Mesones para la atención del café
- Mesas de Apoyo Altas
- Mantelería Fina, Mantel y Carpeta
- Vajilla completa e igual, Tazas-Platos- Fuentes de Loza, Vasos de Vidrios
- Servilletas de Papel suficiente para todo el servicio
- Deben presentarse en el lugar de la actividad con dos horas de anticipación como mínimo del comienzo del evento (según evento)
- y todo el equipamiento necesario para ser utilizado en el evento, como mantenedores de frío y caliente, mesones de trabajo y despacho, y otros.



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Condiciones generales:

Junto con lo anterior, se requiere la implementación del servicio, tales como: vajilla, horno, manteles, personal, traslado, mesas, etc.

- Se exceptúan los menús fríos.
- No hay un mínimo de personas para los eventos (aproximadamente entre 20 a 300 personas)
- Se dispone de un estacionamiento.
- La Facultad no cuenta con lugares para la manipulación de alimentos.
- El oferente deberá entregar una cotización con el total del servicio requerido.
- El oferente mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
- Se requiere que el personal que desempeñe los servicios solicitados cuente con una buena presentación personal (uniforme, pelo tomado, no uso de piercing, manos y uñas limpias, entre otros).
- Se deberá retirar, eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados, además deberá hacer un aseo final en los recintos utilizados.
- El oferente deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.

QUINTO: Sanciones y Multas.- El Incumplimiento de la Empresa habilitará a la Facultad para aplicar las siguientes multas:

Por incumplimiento de la propuesta ofertada: Cuando el oferente no cumpla con la entrega del producto para cada servicio, en cuanto a la cantidad y la calidad ofertada, se multará con el 10% del servicio cotizado.

Por incumplimiento que atente contra la ejecución del contrato: Cuando se detecte incumplimiento en la dotación de garzones solicitada, mal servicio de garzones, temperatura de los alimentos, limpieza de manteles, cubiertos y vajilla, se multará con el 10% del servicio cotizado.

Por retraso de los horarios: Cuando el oferente no cumpla con el horario de inicio y término indicado por el encargado del evento sin justificación alguna, se multará con el 10% del servicio cotizado. En caso de reincidencia la multa aumentará al doble y a 40% al tercer requerimiento.

Las multas en su totalidad serán aplicables al Ejecutor en cualquiera de las etapas de desarrollo del contrato y no podrán exceder el 15% del monto total del contrato, pudiendo descontarse del pago de la cuota siguiente o de la garantía de fiel cumplimiento si no hubiere cuotas pendientes de pago.



Con todo, las multas aquí establecidas serán acumulables con las indemnizaciones que pudiera fijar los Tribunales de Justicia por los perjuicios causados por el incumplimiento del contratante en los mismos casos.

Se entenderá que el contratante está en mora por el incumplimiento de los plazos establecidos sin que aquel haya cumplido cualesquiera de las obligaciones pactadas, para lo cual no será necesario requerimiento judicial previo

La aplicación de multas será sin perjuicio de la potestad de la Facultad de poner término anticipado al contrato en los casos previstos en la cláusula décimo quinta y hacer efectiva la garantía de fiel cumplimiento.

Para aplicar una multa, la Facultad primero deberá notificar ello a la Empresa acompañando a dicha comunicación un informe suscrito por la Contraparte Técnica donde se dé cuenta detallada de los hechos en que se funda la decisión adoptada y se indique el monto de la sanción.

La notificación de lo anterior se efectuará por carta certificada enviada al domicilio de la Empresa declarada en el presente contrato, entendiéndose que la misiva ha sido recibida al tercer día hábil de recibida en la oficina de correos.

Una vez notificado, la Empresa tendrá un plazo de cinco días hábiles para formular sus descargos ante la Facultad quien resolverá dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha en que los descargos sean ingresados a través de su Oficina de Partes. De no formularse reparos a la decisión de aplicar multas o en caso de que el Ejecutor se allanare expresamente, la sanción deberá ser aplicada sin más trámite. Todo lo anterior sin perjuicio de la aplicación de las normas contenidas en la Ley 19.880, en lo que sea compatible.

El mismo procedimiento se aplicará en los casos que el proveedor incurra en alguna de las causales de término anticipado señaladas en la cláusula décimo quinta de este contrato.

SEXTO: Plazo de entrega de los servicios.- De acuerdo a la naturaleza de la contratación, cada vez que la Facultad requiera alguno de los servicios detallados en la cláusula cuarta; el usuario que requiera contratar el servicio de catering deberá anticipadamente contactar al proveedor adjudicado con el fin de definir el menú a solicitar, posteriormente ingresará al portal de servicios el evento a realizar solicitud que deberá contener al menos lo siguiente: Fecha, hora del evento, cantidad y tipo de menú de acuerdo a los servicios adjudicados, adjuntar documentación que respalde el evento (ceremonias, programas, nóminas participantes, etc.). Una vez recepcionada y aprobada la solicitud a través del portal de servicios, se procederá a la emisión de la respectiva orden de compra a través del portal de Mercado Público.



FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Para requerir el Servicio la Facultad debe solicitarlo a la Empresa con al menos 48 horas corridas de anticipación.

El plazo para la entrega de los servicios será indicado en la respectiva orden de compra de acuerdo a lo señalado por el solicitante, al momento de requerir el servicio.

La contraparte técnica validará que los servicios solicitados se cursen en forma anticipadamente y en ningún caso emitirá órdenes de compra posteriores al evento.

SEPTIMO: Vigencia.- El contrato comenzará a regir, una vez notificada la Empresa de la total tramitación del acto administrativo que lo apruebe y se extenderá por 24 meses o hasta completar el valor total contratado con la emisión de las órdenes de compra parciales, condición que llegue primero.

Con todo, la vigencia del contrato se extenderá hasta el total cumplimiento de las obligaciones en él contraídas, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula décimo quinta.

OCTAVO: Precio y Pago de los servicios.- El monto máximo del contrato para la emisión de las órdenes de compra parciales es de \$224.000.000.- (doscientos veinticuatro millones de pesos) IVA incluido, según los valores unitarios de los servicios individualizados por la Empresa en la Propuesta Económica.

El pago se efectuará en cuotas mensuales cada vez que la Facultad haya recibido a su entera satisfacción los servicios contratados y en la medida que se hayan emitido órdenes de compra parciales.

El pago se cursará por orden de la Subdirección de Finanzas, previo informe firmado o por él o los usuarios de la Facultad con el total cumplimiento del servicio ejecutado y visto bueno de la contraparte técnica.

El pago se cursará siempre que la Empresa haya presentado el Formulario N° 30-1 de la Dirección del Trabajo que dé cuenta el monto y estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales de sus trabajadores; pudiendo la Facultad retener los montos adeudados a los trabajadores en la circunstancias y según lo señalado en la ley 20.123.

Cumplíndose las condiciones señaladas en los párrafos precedentes, la Facultad hará efectivo el pago dentro de los 30 días de recibida la factura.

El oferente deberá entregar mensualmente el detalle de los servicios contratados, informando montos, orden de compra y facturas emitidas.

NOVENO: Garantía de fiel cumplimiento.- Para garantizar el fiel y cabal cumplimiento de las obligaciones que impone el contrato, la Empresa entregó a la Facultad el certificado





FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

de fianza N°3367, emitido por MasAVAL a favor de la Universidad de Chile por el monto equivalente al 5% del monto total contratado, y con vencimiento al 30 de agosto de 2019.

La garantía será devuelta una vez que la Empresa haya dado total, íntegro y oportuno cumplimiento a todas las obligaciones por ella contraídas en el respectivo contrato. Previamente a la restitución de la boleta, se requerirá la verificación de lo anterior y para lo cual la Contraparte Técnica emitirá el respectivo informe de cumplimiento entendiendo, para tales efectos, que las obligaciones del Contratante revisten el carácter de indivisibles.

En el evento de que la Empresa no cumpla con las obligaciones y/o los plazos que establecen la Propuesta correspondiente y/o el contrato, la Facultad queda autorizado desde ya para proceder a hacer efectiva la garantía, sin necesidad de requerimiento ni acción judicial alguna, en carácter de cláusula penal, y de acuerdo al procedimiento que corresponda según su naturaleza, para, con cargo a ella, cobrarse las indemnizaciones y multas causadas por el incumplimiento del contratante y sin perjuicio de las demás acciones legales que pudieren corresponderle a la Facultad.

DÉCIMO: Cesión del Contrato.- La Empresa no podrá, en caso alguno, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del presente contrato. La infracción de esta prohibición dará derecho a la Facultad para poner término anticipado al contrato, en forma inmediata. Lo anterior es sin perjuicio de la transferencia -que se pueda efectuar con arreglo a las normas del derecho común- de los documentos justificativos de los créditos que emanen del contrato.

DECIMO PRIMERO: Subcontrataciones.- Durante la ejecución del contrato, y previa autorización por escrito de la Facultad, la Empresa sólo podrá efectuar aquellas subcontrataciones que sean indispensables para la realización de tareas específicas. Para proceder con estas subcontrataciones el Contratante deberá solicitar, por escrito, autorización a la Facultad. Corresponderá al Coordinador calificar y resolver respecto de la subcontratación solicitada, emitiendo el respectivo informe sobre el particular.

El personal que contrate la Empresa, con motivo de la ejecución de los servicios materia del presente contrato no tendrá, en caso alguno, relación laboral, ni vínculo de subordinación y/o dependencia con la Facultad, sino que exclusivamente con la Empresa. En todo caso, cualquiera sea el tipo de subcontrato, el Contratante seguirá siendo el único responsable de las obligaciones contraídas en virtud del presente contrato.

Sin perjuicio de todo lo anterior, y cada vez que la Facultad así lo requiera, la Empresa estará obligada a informar respecto del estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que a ésta última le corresponda respecto a sus trabajadores, como asimismo de igual tipo de obligaciones que tengan los subcontratistas con sus trabajadores. El monto y estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y



previsionales deberá ser acreditado mediante certificados emitidos por la respectiva Inspección del Trabajo, o bien por aquellos medios idóneos reglamentados por el Ministerio del Trabajo y Previsión Social que garanticen la veracidad de dicho monto y estado de cumplimiento.

El incumplimiento de la Empresa a sus obligaciones laborales y previsionales respecto de sus trabajadores será estimado como incumplimiento grave y facultará a la Facultad para poner término anticipado al contrato. Lo anterior sin perjuicio de lo establecido en la ley N° 20.123.

DECIMO SEGUNDO: Contraparte Técnica.- La Contraparte Técnica será doña Isabel Zárate Ordenes, coordinadora de compras de la Subdirección de Servicios o quien la subrogue.

Para fines de seguimiento de los servicios contratados, así como para velar por la correcta ejecución de las obligaciones de la Empresa, a la Contraparte le corresponderá:

1. Convocar a la Empresa a reuniones periódicas para evaluar el avance y calidad de los servicios contratados.
2. Proporcionar a la Empresa la información disponible y asistencia que requiera para el desarrollo de su trabajo.
3. Evaluar los informes entregados por a la Empresa. Su aprobación o rechazo será comunicado a éste vía correo electrónico dirigido a su representante legal, con copia al profesional designado por aquel como encargado del proyecto.
4. Emitir los Informes de Cumplimiento de la Empresa.
5. Informar respecto de cualquier incumplimiento de la Empresa de las obligaciones asumidas por éste en virtud del presente contrato.

DÉCIMO TERCERO: Encargado Técnico.- La Empresa designará un Encargado Técnico con dedicación permanente que lo representará ante la Facultad para todos los efectos del contrato. Durante la ejecución del contrato el Encargado Técnico será la única persona estimada como interlocutor válido de la Empresa.

DÉCIMO CUARTO: Informes.- Sin perjuicio de los informes periódicos que deba evacuar la Empresa, ésta deberá informar a la Facultad sobre cualquier aspecto de su trabajo cuando la Contraparte lo requiera.

DÉCIMO QUINTO: Término Anticipado.- Mediante Resolución fundada la Facultad podrá poner término anticipado al contrato en cualquiera de las situaciones que se señalan a continuación:

- a) Si el Ejecutor es persona natural y fallece o se encontrase en el Procedimiento

- Concursal de Liquidación en los términos de la Ley N° 20.720.
- b) Si el Ejecutor es persona jurídica y ésta se disuelve o se encontrase en el procedimiento Concursal de Liquidación en los términos de la Ley N° 20.720.
 - c) En caso de término de giro, liquidación o disolución de la sociedad ejecutora. En tales eventos la entidad ejecutora tendrá la obligación de comunicar cualquiera de tales hechos a la Facultad, dentro del plazo de 10 días contados desde el suceso respectivo.
 - d) Si la calidad del servicio ejecutado no satisface las exigencias mínimas para los objetivos señalados en las Bases Técnicas.
 - e) Si se verificare cualquier otro incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Ejecutor. Se estimarán como tales: incumplimiento que impida o dificulte notoriamente la correcta y oportuna ejecución del trabajo contratado; inobservancia o vulneración de la prohibición establecida en la cláusula décima, o de las limitaciones y obligaciones establecidas en el décimo primera, del presente contrato; aplicación de multas que excedan del 15% del precio del contrato.
 - f) Si el proveedor no respeta el precio ofertado para cada uno de los ítems contratados, señalados en su Propuesta.
 - g) Si las partes de común acuerdo convienen en dar término anticipado al contrato.

Para poner término anticipado al contrato, la Facultad aplicará el mismo procedimiento que el descrito en la cláusula quinta de este contrato.

Puesto término anticipado al contrato por cualquiera de las causas señaladas, con excepción de la indicada en la letra g), la Facultad podrá cobrar y hacer efectiva la garantía de fiel cumplimiento sin necesidad de requerimiento ni acción judicial alguna, en carácter de cláusula penal y de acuerdo al procedimiento que corresponda según su naturaleza. Todo lo anterior sin perjuicio de las demás acciones legales que le pudieren corresponder a la Facultad en contra del contratante. Lo anterior, sin perjuicio de lo señalado por la ley 19.880.

La notificación del término anticipado se efectuará por carta certificada enviada al domicilio de la Empresa registrada en el contrato.

DÉCIMO SEXTO: Solución de Controversias.- Durante la ejecución del contrato cualquier desacuerdo entre las partes será sometido a consideración del Sr. Decano de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, previo informe en derecho emitido por la Dirección Jurídica o Informe Técnico emitido por el Coordinador según corresponda a la naturaleza de la materia debatida. Lo anterior es sin perjuicio de las competencias propias de la Contraloría General de la República y de los Tribunales Ordinarios de Justicia.

DÉCIMO SEPTIMO: La personería de don Manuel Kukuljan Padilla para representar a la Facultad de Medicina del Universidad de Chile, consta de su nombramiento como Decano en Decreto Universitario N° 2784 de 2014, en relación con los artículos 36 y 37 del Estatuto de la Universidad de Chile contenido en el D.F.L. N°153 de 1981, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se contiene en DFL N°3 de 2006 publicado en el D.O. del 2 de octubre de 2007.

La personería de doña María Angélica Varas Albornoz para representar a Villarroel Varas y Compañía Limitada, consta en escritura pública de fecha 21 de enero de 2010 otorgada en la Notaría de Santiago de don Francisco Leiva Carvajal, Repertorio N° 436-2010.


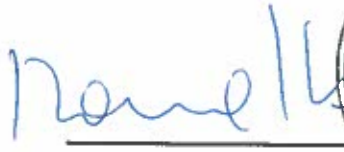
Las citadas personerías no se insertan por ser conocidas de las partes.

DÉCIMO OCTAVO: Domicilio.- Para todos los efectos legales derivados de la suscripción de este instrumento, las partes fijan su domicilio en la ciudad de Santiago y acuerdan someterse a la competencia de sus Tribunales de Justicia.

DÉCIMO NOVENO: Copias.- El presente contrato se otorga y suscribe en dos ejemplares de igual data y tenor, con el carácter de originales, quedando uno en poder de la Facultad y uno en poder de la Empresa.



MARÍA ANGÉLICA VARAS ALBORNOZ
VILLARROEL VARAS Y COMPAÑÍA
LIMITADA



DR. MANUEL KUKULJAN PADILLA
DECANO
FACULTAD DE MEDICINA DE LA
UNIVERSIDAD DE CHILE



Certificado de Fianza

Nº de folio: B 0003367

Ley Nº 20.179
PAGADERO A LA VISTA

\$ 11.200.000.-

Vencimiento: 30/08/2019



RUT: 76.079.342-8

Av. Vitacura 2939 - Piso 16, Las Condes

Santiago 30 de Marzo del año 2017

Fondo de Inversión: ISLA NAVARINO
RUT : 76.616.355-6

N MásAVAL S.A.G.R. en adelante "el Feador", emite este certificado de conformidad a la Ley Nº 20.179, de 20 de junio de 2007, **N**
O constituyéndose en este acto en:
O Fiador de VILLARROEL VARAS Y COMPAÑIA LIMITADA (Afianzado) RUT 76.088.247-K **N**
M a favor de UNIVERSIDAD DE CHILE (Acreedor) RUT 60.910.000-1 **O**
I con el objeto de garantizar las siguientes obligaciones entre el Afianzado y el Acreedor, por la cantidad de **N**
I Once millones doscientos mil pesos **E**

Obligación caucionada:

N PARA GARANTIZAR EL FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA FACULTAD DE **N**
A MEDICINA. ID: 5178-66-LQ16 // OPERACION CON COBERTURA FOGAPE AL 80%, TASA COMISION 0,50% ANUAL. **E**
T
I

V El presente certificado se emite de acuerdo a lo establecido y suscrito entre el Fiador y el Afianzado en el "Contrato de Garantía Recíproca". Se deja expresa **N**
O constancia que esta fianza no goza del beneficio de excusión, en conformidad a lo establecido en la Ley Nº20.179. Este certificado solo podrá ser cobrado por **N**
O el Acreedor hasta la fecha de vencimiento señalada, vencido este plazo caducarán los derechos de este último. **E**
O Este certificado no devenga intereses ni reajustes. Cualquier modificación en las condiciones originales de la obligación caucionada, pactadas entre el **N**
Afianzado y el Acreedor, las que se encuentran singularizadas precedentemente, dejará sin efecto la vigencia del presente certificado. **E**

JOVITA GAINOR, URRU SALDÍA
9.260.918-9
p.p. MásAVAL S.A.G.R.

Jacqueline Atenas Atabales
10.060.224-5
p.p. MásAVAL S.A.G.R.



DIRECCIÓN DEL TRABAJO

Nº:	Código Oficina	AÑO	CERTIFICADO
	2000	2016	3489633

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES LABORALES Y PREVISIONALES

La Dirección del Trabajo, respecto de la empresa solicitante que se individualiza a continuación, en su calidad de CONTRATISTA y de conformidad con la información entregada en la Solicitud de Certificado, que es de su responsabilidad, certifica lo siguiente:

1.- INDIVIDUALIZACIÓN DEL SOLICITANTE

RUT	RAZÓN SOCIAL / NOMBRE	
76088247-K	VILLARROEL VARAS Y CIA LTDA.	
RUT REP. LEGAL	REPRESENTANTE LEGAL	
5395092-2	MARIA ANGELICA VARAS ALBORNOZ	
DOMICILIO		
VICUÑA MACKENNA 8597		
REGIÓN	COMUNA	TELÉFONO
13	LA FLORIDA	23284800
CÓDIGO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (CAE)		
Servicios de banquetes, bodas y otras celebraciones		

2.- ANTECEDENTES DE LA OBRA, EMPRESA O FAENA OBJETO DEL CERTIFICADO

NOMBRE DE LA OBRA, FAENA, PUESTO DE TRABAJO O SERVICIO SEGÚN CONTRATO CIVIL		
UNIVERSIDAD DE CHILE		
DOMICILIO DE LA OBRA		
AVDA. LIB. BERNARDO O HIGGINS 1058		
REGIÓN	COMUNA	LOCALIDAD (SI CORRESPONDE)
13	SANTIAGO	

2.1.- SITUACIÓN DE LOS TRABAJADORES DECLARADOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD

DESVINCLADOS EN EL PERÍODO	TOTAL TRABAJADORES VIGENTES
0	2

2.2.- ESTADO DE LAS COTIZACIONES PREVISIONALES

PAGADAS	NO PAGADAS	SE ADJUNTA NÓMINA
X		No

2.3.- DETALLE DE REMUNERACIONES

MES	AÑO	N° TRABAJADORES CON PAGO	MONTO PAGADO (\$)	N° TRABAJADORES SIN PAGO
2	2016	2	2509761	0

2.4.- DETALLE DE INDEMNIZACIONES

2.4.1.- INDEMNIZACIÓN SUSTITUTIVA DEL AVISO PREVIO

N° TRABAJADORES CON PAGO	MONTO PAGADO (\$)	N° TRABAJADORES SIN PAGO
-	-	-

2.4.2.- INDEMNIZACIÓN POR AÑO(S) DE SERVICIO

N° TRABAJADORES CON PAGO	MONTO PAGADO (\$)	N° TRABAJADORES SIN PAGO
-	-	-

3.- ANTECEDENTES DE LA EMPRESA PRINCIPAL

RUT	RAZÓN SOCIAL / NOMBRE	
76088247-K	VILLARROEL VARAS LTDA	
RUT REP. LEGAL	REPRESENTANTE LEGAL	
5395092-2	MARIA ANGELICA VARAS ALBORNOZ	
DOMICILIO DE EMPRESA PRINCIPAL		
VICUÑA MACKENNA 8597		
REGIÓN	COMUNA	TELÉFONO
13	LA FLORIDA	223284800

4.- OBJETIVO DEL CERTIFICADO

CURSAR ESTADOS DE PAGO	DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA	CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES
X		

5.- PERÍODO CERTIFICADO Y ÁMBITO DE VALIDEZ

El presente Certificado cubre exclusivamente la Obra, Empresa o Faena señalada en el punto 2 anterior y por el período comprendido entre 2/2016 y 2/2016, siendo válido en todo el territorio nacional.

6.- REQUISITOS DE VALIDEZ

Este Certificado tiene validez sin enmendaduras y con su respectivo CÓDIGO DE VERIFICACIÓN.

7.- OBSERVACIÓN FINAL

La empresa principal deberá verificar que los datos consignados en el presente Certificado, entregados por el propio solicitante correspondan a la realidad de los servicios prestados en su calidad de contratista o subcontratista, según sea el caso, como por ejemplo "TOTAL TRABAJADORES VIGENTES", del punto 2.1 del presente Certificado.



GABRIEL ISMAEL RAMIREZ ZUÑIGA
SUBJEFE DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN

DIRECCION DEL TRABAJO

- Fecha de emisión en línea 16/03/2016 18:23:33 Hrs.
- Es de responsabilidad de la empresa principal o contratista, según corresponda, verificar la validez del certificado en el sitio web de la Dirección del Trabajo, <http://tramites.dt.gob.cl/tramitesenlinea/VerificadorTramites/VerificadorTramites.aspx> (Ingresar el folio en el recuadro "Verificación de Trámites", y seleccionar el trámite "Certificado Cumplimiento de Obligaciones Laborales").
- El certificado se podrá verificar hasta 60 días después de su emisión.
- El presente Certificado incorpora Firma electrónica Avanzada.

Fg38ZaSx

Código de Verificación

CERTIFICADO
2000/2016/3489633

**Detalle por mes, de los trabajadores declarados en la
certificación**


Nómina de Trabajadores

MES	AÑO	RUT	NOMBRE TRABAJADOR
02	2016	13264184-3	VALESKA ANDREA VILLARROEL VARAS
02	2016	14049487-9	MAURICIO ANTONIO PIZARRO CONTRERAS

TOTAL DE TRABAJADORES:2

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA

De acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 180 de 1987 del Ministerio de Hacienda, certifico que, a la fecha del presente documento 16 de Enero del 2017, la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile cuenta con presupuesto para el financiamiento del siguiente Servicio y/o producto: Servicios de Catering para la Facultad de Medicina, según centro ejecutante 999999 - FM. BASES DE LICITACION FACULTAD, por el monto máximo de \$224.000.000.- (doscientos veinticuatro millones de pesos) IVA incluido. Por un período de 24 meses o hasta completar el valor máximo contratado con la emisión de órdenes de compra parciales. (Solicitud N° 559793).


CLAUDIO OYANEDEL VEGA
Director Económico y de Gestión Institucional
Facultad de Medicina



CNV/sjp



Subdirección de Servicios (DEGI)

Avda. Independencia 1027, Santiago, Chile. Tel: (56-2) 229786950
www.med.uchile.cl