



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE



APRUEBA CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS  
DE CATERING.

RESOLUCION EXENTA N°

2126

SANTIAGO,

24 JUL 2019



**CONTRALORIA**

VISTO: Lo dispuesto en el D.U. N°1444 de 2019 que establece el Presupuesto de la Universidad de Chile para el año 2019; en la Ley N° 19.886, sobre Bases de Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y su Reglamento contenido en el Decreto Supremo N° 250 de 2004;; en el Decreto contenido en el D.F.L. N°153 de 1981, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se contiene en DFL N°3 de 10 de marzo de 2006; Decreto Universitario N° 906 de 2009; y lo señalado en la Resoluciones N°7 y 8 de 2019 de la Contraloría General de la República, y

**CONSIDERANDO:**

1. Que mediante la Resolución Exenta N°2544 de 20 de agosto de 2018, se dio inicio al proceso de licitación pública para la contratación de los servicios de catering (ID 5178-55-LQ18).
2. Que por Resolución Exenta N° 854 de 1 de abril de 2019, se adjudicó la citada licitación al proveedor Banquetería y Producciones P y G Ltda.
3. Que en este contexto, la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile y el proveedor Banquetería y Producciones P y G Ltda., suscribieron el contrato de prestación de servicios de catering, de fecha 8 de julio de 2019.
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, la contratación de dichos servicios, por lo cual:

**RESUELVO**

1.- **APRUEBASE** el de prestación de servicios de catering, celebrado con fecha 8 de julio de 2019, entre la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile y Banquetería y Producciones P y G Ltda., Rut N°76.071.311-2, por el monto de \$235.000.000.- (doscientos treinta y cinco millones de pesos), IVA incluido; cuyo tenor es el siguiente:

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING**

**ENTRE**

**FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE**

**Y**

**BANQUETERÍA Y PRODUCCIONES P Y G LIMITADA**

En Santiago, a 8 de julio 2019, 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 **BANQUETERÍA Y PRODUCCIONES P Y G LTDA.**, RUT N° 76.071.311-2, representada por don Pablo Gutiérrez Carreño, cédula nacional de identidad N° 9.959.629-5, ambos domiciliados en esta ciudad, en calle Alfredo Silva Carvallo N° 2245, Comuna de Maipú, en adelante "el proveedor" o "el contratante" o "la empresa", se acuerda celebrar el siguiente contrato:

**PRIMERO:** Dejase constancia que el presente contrato se celebra en virtud de la adjudicación efectuada a la Empresa por la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile mediante Resolución



exenta N°854 de 1 de abril de 2019, en el proceso de "Licitación Pública para la contratación de los servicios de catering para la Facultad de Medicina" (ID 5178-55-LQ18), cuyas bases fueron aprobadas por Resolución Exenta N° 2544 de 20 de agosto de 2018, 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 dé 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 de catering para la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

**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.-** La Empresa se obliga a tener a disposición y a entregar a la Facultad los siguientes Menú de acuerdo al procedimiento descrito en la cláusula sexta de este contrato:

**ALMUERZOS FRIOS**

**MENÚ N° 1**

**Fondo**

**Opciones**

- Filetes de Pollo
- Churrasco al Plato
- Pollo Relleno
- Tortilla Española
- Pavo Relleno



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- 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 de la temporada
- 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

1. Rolls de Pollo ó Pavo relleno con zanahoria, choclo entre otros acompañados con surtidos de verduras en colchón de lechuga.
2. 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

### 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



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- 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/chiavatta negro o blanco, CON PALTA Y TOMATE.
- **Opciones:** Pechuga de pollo grille con palta y tomate, Churrasco, Vegetariano con palta y tomate. 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 carmenere/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

- 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)
- Triangulo Pan de Miga Ave Pimiento, Aliado ó Ave Palta 81 por persona)
- Galletas de Pastelería, (3 por persona)
- Galletas tipo Mckay o similar (4 por persona)
- Brochetas de fruta (1 por persona)
- Pastelitos de cóctel, (2 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)
- Tapaditos en Pan de Hoja ó Paris de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) ( 1 por persona)

#### Opciones

- Galletas surtidas tipo Mckay ó Costa o similar (4 por persona)
- Galletas de pastelería (3 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 Paris de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco queso - Vegetarianos (3 por persona)
- Triangulo Sándwich en Pan Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) (1 por persona)
- Empanaditas de horno, queso champiñón, napolitana, queso pollo, vegetarianas, entre otras (2 por persona)
- Croissant salado jamón queso (2 por persona)

#### Dulce (2 alternativas)

- Trozos de Queques de chocolate, naranja, mármol entre otros ( 2 por persona)
- Quequito Relleno (1 por persona)
- Brochetitas de fruta de la temporada ( 2 por persona)
- Galletas de Pastelería (5 por persona)
- Pastelitos de coctel (2 por persona)
- Medialuna (1 por persona)
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar (alternativa sola)

### 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)

#### Boados Salados (1 alternativa)

- Sándwich en Pan Frica ó Miga Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (1 por persona)
- Tapaditos en Pan de Hoja ó Paris de 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)

#### **Bocados salados ( 2 alternativas)**

- Tapaditos en Pan de Hoja ó París Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) (1 por persona)

#### **Bocados Dulces (2 alternativas)**

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas tipo Tip Top ó similar 03 por persona)
- Brochetitas de Frutas (2 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)

#### **Bocados salados ( 1 alternativa)**

- Tapaditos en Pan de Hoja ó París Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) (1 por persona)

#### **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).
- Trozo de Kuchen de Frambuesa, damasco ó similar (1 por persona).
- Medialuna /Cupcake (1 por persona).
- Brochetitas de Frutas (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)

#### **Bocados salados ( 2 alternativa)**

- Tapaditos en Pan de Hoja ó París Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) (1 por persona)

#### **Bocados dulces( 3 alternativa)**

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (3 por persona)
- Trozos de queque (2 por persona)
- Galletas de Pastelería (5 por persona)

### **COFFEE BREAK N°14**

- Café de grano, te y leche para cortar (1 a2 por persona)
- 1 Porción de pastelería (5 galletas artesanales)

### **COFFEE BREAK N°15**

- Café de grano, te y leche para cortar (1 a2 por persona)



- 1 Vaso de Jugo Natural
- 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 Natural
- 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 pastelería (03 galletas de Pastelería y 01 mini cupcakes, Torta variados sabores, 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)

##### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

##### 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

#### 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)

##### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

##### 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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

**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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

**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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

**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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

**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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

**Bocados Calientes**

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Pinchos de Ave a la Mostaza (2 por persona)
- Brochetas Mixtas Ave – Vacuno - Champiñón – Pimentón - Cebolla (1 por persona)
- Empanaditas de Pino, queso, camarón/queso, champiñón/queso, pollo/pimentón entre otras (2 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)

#### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### Bocados

- Empanaditas de Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo/Pimentón – Champiñón/Queso - Napolitana entre otras (02 por persona)
- Tapaditos de Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón/Quesillo (02 por persona)
- Brochetas de Carne – Pollo – Champiñón – Cebolla – Pimentón (01 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

#### Dulce (2 por persona)

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, chilenitos, pie de limón, tartaletitas, 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)

#### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### Bocados

- Canapés, 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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

**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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

**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)

**Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

**Tapaditos en Pan de Hoja**

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

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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **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

#### **Bocados Calientes**

- 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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

### Bocados Fríos

- Crostini de 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)
- 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

### 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

### Bocados Fríos

- Crostini de queso cabra, rucula y tomate cherry -Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona)
- Tapaditos de Palmitos tomate lechuga – Ave pimiento – Salame quesillo (02 por persona)
- Brochetas de Tomate cherry – Queso marinado – Fondos de alcachofa – Aceituna (02 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

### 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)

#### **Bocados Calientes**

- 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 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

#### **Bocados Calientes**

- Tapaditos en Pan de Hoja de Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón Quesillo (02 por persona)
- Empanaditas de Pino, Queso, Camarón/Queso, Aceituna/Queso, Pollo/Pimentón, Champiñón/Queso, Napolitana entre otras (01 por persona)
- Mini Omelett de Queso Champiñón (01 por persona)

#### **Bocados Fríos**

- Canapés de Huevitos de codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de camarón – Choritos – Tomate Cherry – Choclito – Champiñones entre otros (02 por persona)
- Brochetas de Tomate cherry – Huevitos de codorniz - Fondos de alcachofa ó atún (01 por persona)
- Pinchos de Huevitos de codorniz – Camarón – Aceituna acompañado con salsa golf (01 por persona)
- Pincho Mediterráneo (espinaca, queso y pimentón) (01 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **Bocados Calientes**

- Empanaditas de Pino, Queso, Camarón/Queso, Aceituna/Queso, Pollo/Pimentón, Champiñón/Queso, Napolitana entre otras (02 por persona)
- Camarones ecuatorianos acompañados con salsa (02 por persona)
- Brochetas Mixtas de Ave – Vacuno – Champiñón – Pimentón – Cebolla (01 por persona)
- Tapaditos en Pan de Hoja de Ave Pimiento ó Ave Palta – Churrasco/Lechuga/Tomate – Aliado (Jamón/Queso) (03 por persona)

#### **Bocados Fríos**

- Canapés de Huevitos de codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de camarón – Choritos – Tomate Cherry – Choclito – Champiñones entre otros (04 por persona)
- Ceviche de Reineta (02 por persona)
- Carpaccio de Salmón (02 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **Bocados Calientes**

- Empanaditas de Pino, Queso, Camarón/Queso, Aceituna/Queso, Pollo/Pimentón, Champiñón/Queso, Napolitana entre otras (02 por persona)
- Camarones ecuatorianos acompañados con salsa (02 por persona)
- Brochetas Mixtas de Ave – Vacuno – Champiñón – Pimentón – Cebolla (01 por persona)
- Tapaditos en Pan de Hoja de Ave Pimiento ó Ave Palta – Churrasco/Lechuga/Tomate – Aliado (Jamón/Queso) (03 por persona)

#### **Bocados Fríos**

- Canapés de Huevitos de codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de camarón – Choritos – Tomate Cherry – Choclito – Champiñones entre otros (04 por persona)
- Ceviche de Reineta (02 por persona)
- Carpaccio de Salmón (02 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **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 Láminas 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)



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Buffet de frutos de la estación
- 2 Shot de postres caseros/sopaipillas pasadas

#### **Aperitivos (02 por persona)**

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

#### **Estación Saludable (02 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **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)

#### **Aperitivos (02 por persona)**

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

#### **Estación Saludable (02 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **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)

#### **Aperitivos (02 por persona)**

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

#### **Estación Saludable (02 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras.

#### **COCTEL N°27**

- 2 Cucharitas chinas de ceviche
- 1 Boul at vent relleno de pastel de jaiba
- 1 Lamina 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

#### **Aperitivos (02 por persona)**

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

#### **Estación Saludable (02 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)





- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

**Los Presupuestos deben incluir:** (se exceptúan los menú fríos)

- Personal de Atención (Garzones) debidamente uniformados
- Mesones para la atención de los bebestibles
- Mesas de Apoyo Altas con su respectivo arreglo floral
- 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 ni lavado de vajilla, etc.
- 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.

**Importante:**

La Facultad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos. Como consecuencia de esto, los productos que se ofrecen en los menús deben venir preparados, e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del proveedor de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la Facultad de Medicina. El incumplimiento a esto dará a lugar a 1 carta de amonestación.

Los precios ofertados se mantendrán vigentes por todo el período que dure el contrato.

**QUINTO: Sanciones y Multas.-** El Incumplimiento del Contratante habilitará a la Facultad para aplicar las siguientes multas:

**Incumplimiento de la propuesta ofertada:** se aplicará una multa equivalente al 10% del precio del servicio cotizado, cuando la Empresa no cumpla con la entrega del producto para cada servicio en cuanto a la cantidad y calidad ofertada.



**Incumplimiento que atente contra la ejecución del contrato:** se aplicará una multa del 10% del servicio cotizado, cuando se detecte incumplimiento en la dotación de garzones, temperatura de los alimentos, limpieza de manteles, cubiertos y vajilla.

**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.

**Incumplimiento de las actividades contratadas en el tiempo de ejecución:** se aplicará una multa 5 UTM, por cada incumplimiento del servicio detallado en el contrato o falta de cumplimiento de las instrucciones entregadas por la contraparte técnica.

El incumplimiento reiterado de las advertencias detalladas en la cláusula cuarta anterior, esto es (2 reclamos consecutivos o 4 no consecutivos por un período de 3 meses) autorizará a la Facultad a enviar una Carta de Amonestación al proveedor y aplicar una multa adicional a 10 UTM.

La acumulación de 3 Cartas de Amonestación permitirá a la Facultad a poner término anticipado al contrato, sin pago de indemnización alguna al proveedor.

**Por incumplimiento de aviso oportuno a la cesión de los créditos contenidos en las facturas:** se aplicará una multa equivalente a 5% del monto total de la factura emitida por la Empresa o el Contratista o Proveedor, según sea el caso, si no informa de manera oportuna a la Facultad, mediante un correo electrónico dirigido a: Sra. Patricia Canales Carrasco, Jefa Unidad Tesorería, [pcanales@med.uchile.cl](mailto:pcanales@med.uchile.cl) y Robinson Flores Quezada, Jefe de Contabilidad de la Subdirección de Finanzas [robinsonflores@med.uchile.cl](mailto:robinsonflores@med.uchile.cl) ; indicando, si efectuará o no cesión de los créditos contenidos en las facturas que emanen del Contrato u Orden de Compra, indicando el nombre de la o las empresas de factoring con las cuales operará en cada oportunidad en que efectúa la cesión de créditos contenidos en las facturas. Se entenderá que la información a la Facultad es oportuna cuando sea realizada al menos con 15 días de anticipación a la fecha de pago.

Las multas en su totalidad serán aplicables al Ejecutor en cualquiera de las etapas de desarrollo del contrato y no podrán exceder en conjunto 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; sin perjuicio de lo señalado respecto de la acumulación de 3 cartas de amonestación.

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 al Contratante 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 del Contratante 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, el Contratante 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 décima quinta de este contrato.

**SEXTO: Plazo y lugar de entrega del producto.-** De acuerdo a la naturaleza de la contratación, cada vez que la Facultad requiera alguno de los servicios detallados en la cláusula cuarta de este contrato; 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. El proveedor tendrá un plazo de 24 horas para responder el requerimiento del usuario

No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica y con su respectiva orden de compra, por lo que será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.

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.

El lugar de entrega de los servicios serán los siguientes:

- Campus Norte: Ubicado en Independencia 1027, Comuna de Independencia.
- Campus Occidente: Ubicado en Carlos Schachtebeck N° 299 (Interior Quinta Normal).
- Campus Peñalolén: Cabo Segundo Ortiz Pavez N° 5671 Comuna Peñalolén.
- Campus Sur: Ubicado en Gran Avenida N° 3100, Comuna de San Miguel.
- Campus Oriente: Ubicado en Av. Salvador N°486 Comuna de Providencia.
- Campus Centro: Ubicado en Av. Santa Rosa N° 1234, Comuna de Santiago Centro.

**SEPTIMO: Vigencia.-** El contrato comenzará a regir, una vez notificado a la Empresa de la total tramitación del acto administrativo que lo apruebe y se extenderá por 24 meses o hasta completar el valor máximo contratado con la emisión de 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 presupuesto total disponible para la contratación de los servicios es de \$235.000.000.- (doscientos treinta y cinco millones de pesos), IVA incluido, para todo el periodo de vigencia del contrato, el que se irá rebajando mediante la emisión de órdenes de compra parciales, de acuerdo a los precios ofertados por la Empresa en su propuesta.

El pago se realizará por cada orden de compra parcial emitida una vez que la Facultad haya recibido a su entera satisfacción los servicios solicitados.

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

El pago se cursará por orden de la Subdirección de Finanzas, previo informe de total cumplimiento del ejecutor, firmado por solicitante y visto bueno de la contraparte técnica y siempre que el Ejecutor haya presentado el certificado de antecedentes de Obligaciones laborales de la Dirección del trabajo (Formulario N° 30-1), que dé cuenta del 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 las circunstancias y según lo señalado en la ley 20.123.

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

**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 un Certificado de Fianza Folio N°B0045729, emitido por MásAVAL S.A.G.R. a favor de la Universidad de Chile equivalente al 5% del monto total del contrato, y con vencimiento al 30 de enero de 2022.

La garantía será devuelta una vez que la Empresa haya dado total, íntegro y oportuno cumplimiento a todas las obligaciones por él contraídas en el respectivo contrato. Previamente a la restitución de la garantía, 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 de la Empresa revisten el carácter de indivisibles.

La garantía de fiel cumplimiento podrá ser ejecutada ante el incumplimiento de las garantías ofertadas por la calidad y duración del servicio.

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 desarrollo de la presente licitación y, en especial, los establecidos en el contrato definitivo. La infracción de esta prohibición dará derecho a la Facultad para poner término anticipado al contrato, en forma inmediata, de conformidad a lo establecido en la cláusula décimo quinta. 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 respectivo contrato.

No obstante, la Empresa queda facultada para efectuar operaciones de factoring con instituciones financieras autorizadas, en el marco de la ley 19.983 y de los artículos 1901 y siguientes del Código Civil.

La Empresa o el Contratista o Proveedor, según sea el caso, informará de manera oportuna a la Facultad, mediante un correo electrónico dirigido a: Sra. Patricia Canales Carrasco, Jefa Unidad Tesorería, [pcanales@med.uchile.cl](mailto:pcanales@med.uchile.cl) y Robinson Flores Quezada, Jefe de Contabilidad de la Subdirección de Finanzas [robinsonflores@med.uchile.cl](mailto:robinsonflores@med.uchile.cl) ; indicando, si efectuará o no cesión de los créditos contenidos en las facturas que emanen del Contrato u Orden de Compra, indicando el nombre de la o las empresas de factoring con las cuales operará en cada oportunidad en que efectúa la cesión de créditos contenidos en las facturas.

Se entenderá que la información a la Facultad es oportuna, cuando se ha realizado en tiempos razonables que permitan informar a las distintas unidades administrativas de Facultad del cambio de sujeto de pago. Se entenderá oportuna aquella información realizada al menos con 15 días de anticipación a la fecha de pago.

La Facultad se reserva el derecho de reclamar contra el contenido de la factura, en el plazo máximo de 8 días corridos contados desde su recepción, para los efectos del número 2 del artículo 3° de la Ley 19.983.

Además, toda cesión del crédito contenido en una factura debe ser notificada a la Facultad, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4° de la Ley 19.983, o en conformidad a lo establecido en los artículos 1.901 y siguientes del Código Civil, a objeto que pueda disponerse el pago al cesionario o ejercer, en su caso, los derechos que le otorga la Ley.

**Para que proceda la cesión del crédito, se requiere:**

Que la factura haya sido emitida de conformidad a las normas que rijan la emisión de la factura original, incluyendo en su cuerpo en forma destacada la mención "cedible", y

- a) Que en la misma conste el recibo de las mercaderías entregadas o del servicio prestado, con indicación de la Unidad y dirección de entrega, así como la fecha de la entrega de los bienes o

de la prestación del servicio, además de estar dirigida a nombre de la FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE, rol único tributario 60.910.000-1, estableciendo como domicilio o dirección de destino, la indicada en este contrato (Av. Independencia N° 1047, comuna de Independencia).

- b) Además debe incluir la identificación de la persona que recibe el bien o servicio, más la firma de este último.
- c) En caso de que en la copia de la factura no conste el recibo mencionado, sólo será cedible cuando se acompañe una copia de la guía o guías de despacho emitida o emitidas de conformidad a la ley, en las que conste el recibo correspondiente. Para estos efectos, el emisor de la guía o guías de despacho deberá extender una copia adicional a las que la ley exige, con la mención "cedible con su factura".

En caso de incumplimiento de esta obligación, las partes convienen que la falta de oportunidad en la comunicación por parte de la Empresa, Proveedor o Contratista, según sea el caso, la hará responsable, ante la Facultad, de cualquier gasto, pagos, costo y costas que ello pudiera significar para Facultad, sumas que serán descontadas del contrato u orden de compra, o de cualquiera garantía u obligación de pago que la Facultad tenga con el contratista o proveedor. Se considerará como incumplimiento de esta obligación la notificación realizada a cualquier Unidad de la Universidad de Chile que no sea expresamente la Facultad de Medicina.

Del mismo modo, dicha falta de comunicación constituirá causal de incumplimiento contractual calificado de grave, el cual será sancionado en la forma que establecen las Bases, el Contrato u Orden de Compra, y servirá de base para el cobro de multas o garantías e incluso para la terminación del contrato sin derecho a indemnización de ninguna especie.

Respecto de la cesión de facturas electrónicas, esta podrá efectuarse sólo si se ha dado cumplimiento previo de los requisitos que establece la Ley y su Reglamento, especialmente en lo referente a la inscripción de la transferencia del crédito mediante la incorporación de dichas operaciones en el Registro Electrónico de Cesión de Créditos, disponible en la Oficina Virtual del SII en Internet. La Facultad rechazará de plano la cesión de créditos contenidos en facturas electrónicas que no se sujeten estrictamente a lo dispuesto precedentemente, sin ulterior responsabilidad y sin perjuicio de las demás medidas que puedan aplicarse respecto de los proveedores o empresas contratistas que se aparten del procedimiento legal para la cesión de los créditos contenidos en estos instrumentos electrónicos.

**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 la Empresa 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, la Empresa 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 éste último 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 habilitará 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 una Encargada de Compras de la Subdirección de Servicios de la Facultad o quien lo reemplace.

**Corresponderá a la Contraparte Técnica:**

1. Realizar seguimiento de los servicios y /o productos contratados.
2. Velar por la correcta ejecución de las obligaciones del Ejecutor.
3. Suscribir Informes de Cumplimiento del Ejecutor en el caso de ser necesario.
4. Informar al Decano sobre los eventuales incumplimientos en que hubiere incurrido el Ejecutor de acuerdo a lo señalado en la cláusula quinta de este 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.

La Contraparte Técnica proporcionará a la Empresa la información disponible y asistencia que ésta requiera para el desarrollo de su trabajo.

**DÉCIMO CUARTO: Modificaciones Contractuales.-** La Facultad podrá requerir prestaciones adicionales hasta en un 30% del monto total contratado, a las obligaciones originalmente contratadas, siempre que estén debidamente justificadas y sean de la misma naturaleza que las contratadas inicialmente. Dichas modificaciones deberán ser aprobadas por acto administrativo correspondiente totalmente tramitado, y deberán presentarse nuevas garantías de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, según las condiciones señaladas en la cláusula novena de este acuerdo de voluntades.

**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 Proveedor 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.
- b) 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.
- c) Si la calidad del servicio ejecutado no satisface las exigencias mínimas para los objetivos señalados en las Bases Técnicas.
- d) Si se verificare cualquier otro incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor. 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 la cláusula décimo primera, aplicación de multas que excedan del 15% del precio del contrato o la acumulación de 3 cartas de amonestación.
- e) Si el proveedor no respeta el precio ofertado para cada uno de los servicios contratados indicados en su Propuesta.
- f) 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 f), 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 registrado 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 Nº 2784 de 2014, en relación con los artículos 36 y 37 del Estatuto de la Universidad de Chile contenido en el D.F.L. Nº153 de 1981, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado se contiene en DFL Nº3 de 2006 publicado en el D.O. del 2 de octubre de 2007. La personería de don Pablo Gutiérrez Carreño para representar a Banquetería y Producciones P y G LTDA., consta en escritura pública de fecha 21 de agosto de 2009, Repertorio Nº 21.678/2009, otorgada en la Notaría de Santiago de don Juan Ricardo San Martín U.

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

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](http://www.mercadopublico.cl), una vez tramitado el presente acto administrativo.

5.- **EMITANSE** las correspondientes órdenes de compra, una vez tramitada totalmente la presente resolución.

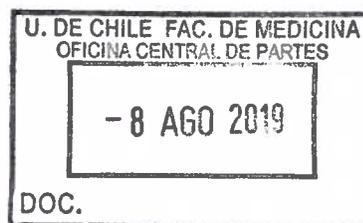
**ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE**

  
PROF. MARIA ANGELA MAGGILO LANDEIRA  
VICEDECANA  


  
DR. MANUEL KUKULJAN PADILLA  
DECANO  


**DISTRIBUCIÓN:**

- Subdirección de Servicios.
- Oficina de Partes.



DOC.



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE



## CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING

ENTRE

FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE

Y

BANQUETERÍA Y PRODUCCIONES P Y G LIMITADA

En Santiago, a 8 de julio 2019, 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 **BANQUETERÍA Y PRODUCCIONES P Y G LTDA.**, RUT N° 76.071.311-2, representada por don Pablo Gutiérrez Carreño, cédula nacional de identidad N° 9.959.629-5, ambos domiciliados en esta ciudad, en calle Alfredo Silva Carvallo N° 2245, Comuna de Maipú, en adelante "**el proveedor**" o "**el contratante**" o "**la empresa**", se acuerda celebrar el siguiente contrato:

**PRIMERO:** Dejase constancia que el presente contrato se celebra en virtud de la adjudicación efectuada a la Empresa por la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile mediante Resolución exenta N°854 de 1 de abril de 2019, en el proceso de "Licitación Pública para la contratación de los servicios de catering para la Facultad de Medicina" (ID 5178-55-LQ18), cuyas bases fueron aprobadas por Resolución Exenta N° 2544 de 20 de agosto de 2018, 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.

**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 dé 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.





FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

**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 de catering para la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

**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.-** La Empresa se obliga a tener a disposición y a entregar a la Facultad los siguientes Menú de acuerdo al procedimiento descrito en la cláusula sexta de este contrato:

**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 de la temporada
- 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

1. Rolls de Pollo ó Pavo relleno con zanahoria, choclo entre otros acompañados con surtidos de



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

verduras en colchón de lechuga.

2. 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 Nº 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





FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- 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 con palta y tomate, Churrasco, Vegetariano con palta y tomate. 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





FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

#### 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 carmenere/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

- Brochetas 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

- 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)
- Triangulo Pan de Miga Ave Pimiento, Aliado ò Ave Palta 81 por persona)
- Galletas de Pastelería, (3 por persona)
- Galletas tipo Mckay o similar (4 por persona)
- Brochetas de fruta (1 por persona)
- Pastelitos de cóctel, (2 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)
- Tapaditos en Pan de Hoja ó Paris de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) ( 1 por persona)

#### Opciones

- Galletas surtidas tipo Mckay ó Costa o similar (4 por persona)
- Galletas de pastelería (3 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 Paris de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco queso - Vegetarianos (3 por persona)
- Triangulo Sándwich en Pan Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) (1 por persona)
- Empanaditas de horno, queso champiñón, napolitana, queso pollo, vegetarianas, entre otras (2 por persona)
- Croissant salado jamón queso (2 por persona)

#### Dulce (2 alternativas)

- Trozos de Queques de chocolate, naranja, mármol entre otros ( 2 por persona)
- Quequito Relleno (1 por persona)
- Brochetitas de fruta de la temporada ( 2 por persona)
- Galletas de Pastelería (5 por persona)
- Pastelitos de coctel (2 por persona)
- Medialuna (1 por persona)
- Trozo de Torta de Panqueque Chocolate, Panqueque Naranja ó Trozo de Kuchen de Frambuesa, Damasco ó similar (alternativa sola)

### 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)

#### Boados Salados (1 alternativa)





FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Sándwich en Pan Frica ó Miga Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (1 por persona)
- Tapaditos en Pan de Hoja ó Paris de 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)

**Bocados salados ( 2 alternativas)**

- Tapaditos en Pan de Hoja ó París Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) (1 por persona)

**Bocados Dulces (2 alternativas)**

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas tipo Tip Top ó similar 03 por persona)
- Brochetitas de Frutas (2 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)

**Bocados salados ( 1 alternativa)**

- Tapaditos en Pan de Hoja ó París Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) (1 por persona)

**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).
- Trozo de Kuchen de Frambuesa, damasco ó similar (1 por persona).
- Medialuna /Cupcake (1 por persona).
- Brochetitas de Frutas (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)

### Bocados salados ( 2 alternativa)

- Tapaditos en Pan de Hoja ó París Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso) – Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso (3 por persona)
- Sándwich en Pan Frica ó Miga de Ave Pimentón – Aliado (Jamón / Queso), Jamón Quesillo – Churrasco ó Lomito con queso) (1 por persona)

### Bocados dulces( 3 alternativa)

- Pastelitos surtidos (3 por persona)
- Galletas de Pastelería (3 por persona)
- Brochetitas de Frutas de la temporada (3 por persona)
- Trozos de queque (2 por persona)
- Galletas de Pastelería (5 por persona)

### COFFEE BREAK N°14

- Café de grano, te y leche para cortar (1 a2 por persona)
- 1 Porción de pastelería (5 galletas artesanales)

### COFFEE BREAK N°15

- Café de grano, te y leche para cortar (1 a2 por persona)
- 1 Vaso de Jugo Natural
- 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 Natural
- 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 pastelería (03 galletas de Pastelería y 01 mini cupcakes, Torta variados sabores, 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

### 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

## 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

### 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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





FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

## 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **Bocados Calientes**

- Camarones Ecuatorianos acompañados con salsa (2 por persona)
- Pinchos de Ave a la Mostaza (2 por persona)
- Brochetas Mixtas Ave – Vacuno - Champiñón – Pimentón - Cebolla (1 por persona)
- Empanaditas de Pino, queso, camarón/queso, champiñón/queso, pollo/pimentón entre otras (2 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **Bocados**

- Empanaditas de Queso en masa de hoja – Pino en masa tradicional – Camarón/Queso – Pollo/Pimentón – Champiñón/Queso - Napolitana entre otras (02 por persona)
- Tapaditos de Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón/Quesillo (02 por persona)
- Brochetas de Carne – Pollo – Champiñón – Cebolla – Pimentón (01 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

#### **Dulce (2 por persona)**

- Surtido de Pastelitos de Cóctel, chilenitos, pie de limón, tartaletitas, merenguitos, empolvados,



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### Bocados

- Canapés, 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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)

#### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### 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)

#### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### 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 Nº14**

#### **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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

#### **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

#### **Bocados Calientes**

- 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

### 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

### Bocados Fríos

- Crostini de 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)
- 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

### 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

#### **Bocados Fríos**

- Crostini de queso cabra, rucula y tomate cherry -Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona)
- Tapaditos de Palmitos tomate lechuga – Ave pimiento – Salame quesillo (02 por persona)
- Brochetas de Tomate cherry – Queso marinado – Fondos de alcachofa – Aceituna (02 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

#### **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)

#### **Bocados Calientes**

- 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 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **Bocados Calientes**

- Tapaditos en Pan de Hoja de Aliado (Jamón/Queso) – Churrasco/Lechuga/Tomate – Ave Pimentón – Jamón Quesillo (02 por persona)
- Empanaditas de Pino, Queso, Camarón/Queso, Aceituna/Queso, Pollo/Pimentón, Champiñón/Queso, Napolitana entre otras (01 por persona)
- Mini Omelett de Queso Champiñón (01 por persona)

#### **Bocados Fríos**

- Canapés de Huevitos de codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de camarón – Choritos – Tomate Cherry – Choclito – Champiñones entre otros (02 por persona)
- Brochetas de Tomate cherry – Huevitos de codorniz - Fondos de alcachofa ó atún (01 por persona)
- Pinchos de Huevitos de codorniz – Camarón – Aceituna acompañado con salsa golf (01 por persona)
- Pincho Mediterráneo (espinaca, queso y pimentón) (01 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### **Bocados Calientes**

- Empanaditas de Pino, Queso, Camarón/Queso, Aceituna/Queso, Pollo/Pimentón, Champiñón/Queso, Napolitana entre otras (02 por persona)
- Camarones ecuatorianos acompañados con salsa (02 por persona)
- Brochetas Mixtas de Ave – Vacuno – Champiñón – Pimentón – Cebolla (01 por persona)

- Tapaditos en Pan de Hoja de Ave Pimiento ó Ave Palta – Churrasco/Lechuga/Tomate – Aliado (Jamón/Queso) (03 por persona)

#### **Bocados Fríos**

- Canapés de Huevitos de codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de camarón – Choritos – Tomate Cherry – Choclito – Champiñones entre otros (04 por persona)
- Ceviche de Reineta (02 por persona)
- Carpaccio de Salmón (02 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)

#### **Estación Saludable (2 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras)

#### **Bocados Calientes**

- Empanaditas de Pino, Queso, Camarón/Queso, Aceituna/Queso, Pollo/Pimentón, Champiñón/Queso, Napolitana entre otras (02 por persona)
- Camarones ecuatorianos acompañados con salsa (02 por persona)
- Brochetas Mixtas de Ave – Vacuno – Champiñón – Pimentón – Cebolla (01 por persona)
- Tapaditos en Pan de Hoja de Ave Pimiento ó Ave Palta – Churrasco/Lechuga/Tomate – Aliado (Jamón/Queso) (03 por persona)

#### **Bocados Fríos**

- Canapés de Huevitos de codorniz – Kani Kama – Palmitos – Colitas de camarón – Choritos – Tomate Cherry – Choclito – Champiñones entre otros (04 por persona)
- Ceviche de Reineta (02 por persona)
- Carpaccio de Salmón (02 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)



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

## 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)

### Estación Saludable (2 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

### 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

#### Aperitivos (02 por persona)

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

#### Estación Saludable (02 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### 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)

#### Aperitivos (02 por persona)

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

#### Estación Saludable (02 por persona)

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

#### 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)

#### Aperitivos (02 por persona)





FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

**Estación Saludable (02 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras.

**COCTEL N°27**

- 2 Cucharitas chinas de ceviche
- 1 Boul at vent relleno de pastel de jaiba
- 1 Lamina 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

**Aperitivos (02 por persona)**

- Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite
- Jugos Natural de Piña, Frambuesa y Melón
- Agua Mineral

**Estación Saludable (02 por persona)**

- Limonada menta
- Ice Tea (Naranja / Durazno /Canela /Frutilla)
- Aguas Saborizadas (Frutilla, menta y limón / naranja menta /mango hierbabuena /piña mandarina, entre otras

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

- Personal de Atención (Garzones) debidamente uniformados
- Mesones para la atención de los bebestibles
- Mesas de Apoyo Altas con su respectivo arreglo floral
- 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 ni lavado de vajilla, etc.
- 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.

**Importante:**

La Facultad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos. Como consecuencia de esto, los productos que se ofrecen en los menús deben venir preparados, e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del proveedor de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la Facultad de Medicina. El incumplimiento a esto dará a lugar a 1 carta de amonestación.

Los precios ofertados se mantendrán vigentes por todo el período que dure el contrato.

**QUINTO: Sanciones y Multas.-** El Incumplimiento del Contratante habilitará a la Facultad para aplicar las siguientes multas:

**Incumplimiento de la propuesta ofertada:** se aplicará una multa equivalente al 10% del precio del servicio cotizado, cuando la Empresa no cumpla con la entrega del producto para cada servicio en cuanto a la cantidad y calidad ofertada.

**Incumplimiento que atente contra la ejecución del contrato:** se aplicará una multa del 10% del servicio cotizado, cuando se detecte incumplimiento en la dotación de garzones, temperatura de los alimentos, limpieza de manteles, cubiertos y vajilla.



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE

**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.

**Incumplimiento de las actividades contratadas en el tiempo de ejecución:** se aplicará una multa 5 UTM, por cada incumplimiento del servicio detallado en el contrato o falta de cumplimiento de las instrucciones entregadas por la contraparte técnica.

El incumplimiento reiterado de las advertencias detalladas en la cláusula cuarta anterior, esto es (2 reclamos consecutivos o 4 no consecutivos por un período de 3 meses) autorizará a la Facultad a enviar una Carta de Amonestación al proveedor y aplicar una multa adicional a 10 UTM.

La acumulación de 3 Cartas de Amonestación permitirá a la Facultad a poner término anticipado al contrato, sin pago de indemnización alguna al proveedor.

**Por incumplimiento de aviso oportuno a la cesión de los créditos contenidos en las facturas:** se aplicará una multa equivalente a 5% del monto total de la factura emitida por la Empresa o el Contratista o Proveedor, según sea el caso, si no informa de manera oportuna a la Facultad, mediante un correo electrónico dirigido a: Sra. Patricia Canales Carrasco, Jefa Unidad Tesorería, [pcanales@med.uchile.cl](mailto:pcanales@med.uchile.cl) y Robinson Flores Quezada, Jefe de Contabilidad de la Subdirección de Finanzas [robinsonflores@med.uchile.cl](mailto:robinsonflores@med.uchile.cl) ; indicando, si efectuará o no cesión de los créditos contenidos en las facturas que emanen del Contrato u Orden de Compra, indicando el nombre de la o las empresas de factoring con las cuales operará en cada oportunidad en que efectúa la cesión de créditos contenidos en las facturas. Se entenderá que la información a la Facultad es oportuna cuando sea realizada al menos con 15 días de anticipación a la fecha de pago.

Las multas en su totalidad serán aplicables al Ejecutor en cualquiera de las etapas de desarrollo del contrato y no podrán exceder en conjunto 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; sin perjuicio de lo señalado respecto de la acumulación de 3 cartas de amonestación.

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 al Contratante 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 del Contratante 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, el Contratante 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 décima quinta de este contrato.

**SEXTO: Plazo y lugar de entrega del producto.-** De acuerdo a la naturaleza de la contratación, cada vez que la Facultad requiera alguno de los servicios detallados en la cláusula cuarta de este contrato; 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. El proveedor tendrá un plazo de 24 horas para responder el requerimiento del usuario

No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica y con su respectiva orden de compra, por lo que será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.

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.

El lugar de entrega de los servicios serán los siguientes:

- Campus Norte: Ubicado en Independencia 1027, Comuna de Independencia.
- Campus Occidente: Ubicado en Carlos Schachtebeck N° 299 (Interior Quinta Normal).
- Campus Peñalolén: Cabo Segundo Ortiz Pavez N° 5671 Comuna Peñalolén.
- Campus Sur: Ubicado en Gran Avenida N° 3100, Comuna de San Miguel.
- Campus Oriente: Ubicado en Av. Salvador N°486 Comuna de Providencia.
- Campus Centro: Ubicado en Av. Santa Rosa N° 1234, Comuna de Santiago Centro.

**SEPTIMO: Vigencia.-** El contrato comenzará a regir, una vez notificado a la Empresa de la total tramitación del acto administrativo que lo apruebe y se extenderá por 24 meses o hasta completar el valor máximo contratado con la emisión de 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 presupuesto total disponible para la contratación de los servicios es de \$235.000.000.- (doscientos treinta y cinco millones de pesos), IVA incluido, para todo el periodo de vigencia del contrato, el que se irá rebajando mediante la emisión de órdenes de compra parciales, de acuerdo a los precios ofertados por la Empresa en su propuesta.

El pago se realizará por cada orden de compra parcial emitida una vez que la Facultad haya recibido a su entera satisfacción los servicios solicitados.

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

El pago se cursará por orden de la Subdirección de Finanzas, previo informe de total cumplimiento del ejecutor, firmado por solicitante y visto bueno de la contraparte técnica y siempre que el Ejecutor haya presentado el certificado de antecedentes de Obligaciones laborales de la Dirección del trabajo (Formulario N° 30-1), que dé cuenta del 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 las 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.

**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 un Certificado de Fianza Folio N°B0045729, emitido por MásAVAL S.A.G.R. a favor de la Universidad de Chile equivalente al 5% del monto total del contrato, y con vencimiento al 30 de enero de 2022.

La garantía será devuelta una vez que la Empresa haya dado total, íntegro y oportuno cumplimiento a todas las obligaciones por él contraídas en el respectivo contrato. Previamente a la restitución de la garantía, 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 de la Empresa revisten el carácter de indivisibles.

La garantía de fiel cumplimiento podrá ser ejecutada ante el incumplimiento de las garantías ofertadas por la calidad y duración del servicio.

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 desarrollo de la presente licitación y, en especial, los establecidos en el contrato definitivo. La infracción de esta prohibición dará derecho a la Facultad para poner término anticipado al contrato, en forma inmediata, de conformidad a lo establecido en la cláusula décimo quinta. 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 respectivo contrato.

No obstante, la Empresa queda facultada para efectuar operaciones de factoring con instituciones financieras autorizadas, en el marco de la ley 19.983 y de los artículos 1901 y siguientes del Código Civil.

La Empresa o el Contratista o Proveedor, según sea el caso, informará de manera oportuna a la Facultad, mediante un correo electrónico dirigido a: Sra. Patricia Canales Carrasco, Jefa Unidad Tesorería, [pcanales@med.uchile.cl](mailto:pcanales@med.uchile.cl) y Robinson Flores Quezada, Jefe de Contabilidad de la Subdirección de Finanzas [robinsonflores@med.uchile.cl](mailto:robinsonflores@med.uchile.cl) ; indicando, si efectuará o no cesión de los créditos contenidos en las facturas que emanen del Contrato u Orden de Compra, indicando el nombre de la o las empresas de factoring con las cuales operará en cada oportunidad en que efectúa la cesión de créditos contenidos en las facturas.

Se entenderá que la información a la Facultad es oportuna, cuando se ha realizado en tiempos razonables que permitan informar a las distintas unidades administrativas de Facultad del cambio de sujeto de pago. Se entenderá oportuna aquella información realizada al menos con 15 días de anticipación a la fecha de pago.

La Facultad se reserva el derecho de reclamar contra el contenido de la factura, en el plazo máximo de 8 días corridos contados desde su recepción, para los efectos del número 2 del artículo 3° de la Ley 19.983.

Además, toda cesión del crédito contenido en una factura debe ser notificada a la Facultad, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4° de la Ley 19.983, o en conformidad a lo establecido en los artículos 1.901 y siguientes del Código Civil, a objeto que pueda disponerse el pago al cesionario o ejercer, en su caso, los derechos que le otorga la Ley.

**Para que proceda la cesión del crédito, se requiere:**

Que la factura haya sido emitida de conformidad a las normas que rijan la emisión de la factura original, incluyendo en su cuerpo en forma destacada la mención "cedible", y

- a) Que en la misma conste el recibo de las mercaderías entregadas o del servicio prestado, con indicación de la Unidad y dirección de entrega, así como la fecha de la entrega de los bienes o de la prestación del servicio, además de estar dirigida a nombre de la FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE, rol único tributario 60.910.000-1, estableciendo como domicilio o dirección de destino, la indicada en este contrato (Av. Independencia N° 1047, comuna de Independencia).
- b) Además debe incluir la identificación de la persona que recibe el bien o servicio, más la firma de este último.
- c) En caso de que en la copia de la factura no conste el recibo mencionado, sólo será cedible cuando se acompañe una copia de la guía o guías de despacho emitida o emitidas de conformidad a la ley, en las que conste el recibo correspondiente. Para estos efectos, el emisor de la guía o guías de despacho deberá extender una copia adicional a las que la ley exige, con la mención "cedible con su factura".

En caso de incumplimiento de esta obligación, las partes convienen que la falta de oportunidad en la comunicación por parte de la Empresa, Proveedor o Contratista, según sea el caso, la hará responsable, ante la Facultad, de cualquier gasto, pagos, costo y costas que ello pudiera significar para Facultad, sumas que serán descontadas del contrato u orden de compra, o de cualquiera garantía u obligación de pago que la Facultad tenga con el contratista o proveedor. Se considerará como incumplimiento de esta obligación la notificación realizada a cualquier Unidad de la Universidad de Chile que no sea expresamente la Facultad de Medicina.

Del mismo modo, dicha falta de comunicación constituirá causal de incumplimiento contractual calificado de grave, el cual será sancionado en la forma que establecen las Bases, el Contrato u Orden de Compra, y servirá de base para el cobro de multas o garantías e incluso para la terminación del contrato sin derecho a indemnización de ninguna especie.

Respecto de la cesión de facturas electrónicas, esta podrá efectuarse sólo si se ha dado cumplimiento previo de los requisitos que establece la Ley y su Reglamento, especialmente en lo referente a la inscripción de la transferencia del crédito mediante la incorporación de dichas operaciones en el Registro Electrónico de Cesión de Créditos, disponible en la Oficina Virtual del SII en Internet. La Facultad rechazará de plano la cesión de créditos contenidos en facturas electrónicas que no se sujeten estrictamente a lo dispuesto precedentemente, sin ulterior responsabilidad y sin perjuicio de las demás medidas que puedan aplicarse respecto de los proveedores o empresas contratistas que se aparten del procedimiento legal para la cesión de los créditos contenidos en estos instrumentos electrónicos.

**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 la Empresa 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, la Empresa 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 éste último 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 habilitará 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 una Encargada de Compras de la Subdirección de Servicios de la Facultad o quien lo reemplace.

**Corresponderá a la Contraparte Técnica:**

1. Realizar seguimiento de los servicios y /o productos contratados.
2. Velar por la correcta ejecución de las obligaciones del Ejecutor.
3. Suscribir Informes de Cumplimiento del Ejecutor en el caso de ser necesario.
4. Informar al Decano sobre los eventuales incumplimientos en que hubiere incurrido el Ejecutor de acuerdo a lo señalado en la cláusula quinta de este 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.

La Contraparte Técnica proporcionará a la Empresa la información disponible y asistencia que ésta requiera para el desarrollo de su trabajo.

**DÉCIMO CUARTO: Modificaciones Contractuales.-** La Facultad podrá requerir prestaciones adicionales hasta en un 30% del monto total contratado, a las obligaciones originalmente contratadas, siempre que estén debidamente justificadas y sean de la misma naturaleza que las contratadas inicialmente. Dichas modificaciones deberán ser aprobadas por acto administrativo correspondiente totalmente tramitado, y deberán presentarse nuevas garantías de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, según las condiciones señaladas en la cláusula novena de este acuerdo de voluntades.

**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 Proveedor 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.
- b) 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.
- c) Si la calidad del servicio ejecutado no satisface las exigencias mínimas para los objetivos señalados en las Bases Técnicas.
- d) Si se verificare cualquier otro incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor. 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 la cláusula décimo primera, aplicación de multas que excedan del 15% del precio del



- contrato o la acumulación de 3 cartas de amonestación.
- e) Si el proveedor no respeta el precio ofertado para cada uno de los servicios contratados indicados en su Propuesta.
  - f) 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 f), 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 registrado 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 don Pablo Gutiérrez Carreño para representar a Banquetería y Producciones P y G LTDA., consta en escritura pública de fecha 21 de agosto de 2009, Repertorio N° 21.678/2009, otorgada en la Notaría de Santiago de don Juan Ricardo San Martín U.

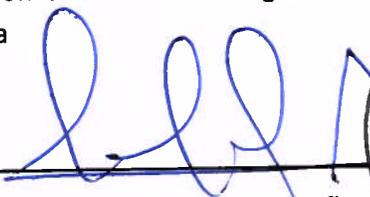
Las citadas personerías no se insertan por ser conocidas de las partes.

**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.





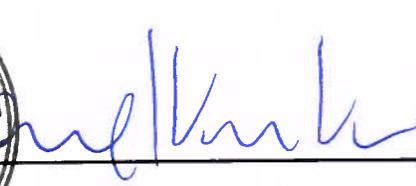
**DÉCIMO NOVENO: Copias.**- El presente contrato se otorga y suscribe en dos ejemplares de igual data y tenor, con el carácter de originales, quedando uno en poder de la Facultad y uno en poder de la Empresa



**PABLO GUTIÉRREZ CARREÑO**

**BANQUETERÍA Y PRODUCCIONES P Y G LTDA.**





**DR. MANUEL KUKULJAN PADILLA**

**DECANO FACULTAD DE MEDICINA DE LA  
UNIVERSIDAD DE CHILE**