

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

En Santiago de Chile, a 20 de agosto de 2010 entre la **SUPERINTENDENCIA DE BANCOS E INSTITUCIONES FINANCIERAS**, RUT N° 70.023.270-0, en adelante la "SBIF", representada por don Carlos Budnevich Le-Fort, RUT N° 8.465.068-4, ambos domiciliados en Moneda N° 1123, piso 6, Santiago, por una parte, y por la otra, la empresa **CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA.**, RUT N° 76.178.360-2 en adelante la "Empresa", representada por don Alejandro Simón Cohn, RUT N° 10.949.400-3, y don José Luis Ibaibarriaga Martínez, RUT N° 6.785.528-0, todos domiciliados en Avenida del Cóndor N° 760, Huechuraba, se ha convenido lo siguiente:

PRIMERO: Objeto del Contrato.

Mediante el presente instrumento, la SBIF contrata a la Empresa, con el objeto que realice el servicio de preparación, elaboración y suministro de alimentación para el personal de la Superintendencia de Bancos e Instituciones Financieras, que presta servicios en Moneda N°1123 y Bandera N° 92 de la comuna de Santiago. El mencionado servicio será realizado en el Casino de la SBIF, ubicado en el piso 13 del edificio institucional ubicado en Moneda N° 1123, Santiago.

Los servicios se efectuarán de acuerdo con las condiciones que se establecen en el presente Contrato, en las Condiciones para la Contratación de Servicios de Alimentación que incluye el proceso de consultas y aclaraciones, en la oferta presentada por la Empresa y en los Anexos que a continuación se detallan, los que debidamente firmados por las partes, se consideran forman parte integrante del presente Contrato, para todos los efectos legales:

Anexo N° 1: Interlocutores Válidos.

Anexo N° 2: Precio de los Servicios.

Anexo N° 3: Descripción de Instalaciones y Equipos de Cocina por Áreas de Trabajo.

Anexo N° 4: Composición de los Servicios.

SEGUNDO: Interlocutores Válidos.

Con el propósito que el presente contrato se ejecute en los términos acordados, las partes nombran interlocutores. Por la SBIF participará un profesional designado del Departamento de Administración, Finanzas y Recursos Humanos quien deberá ser considerado como Interlocutor Válido o Supervisor en los aspectos técnicos de este Contrato. Asimismo, la Empresa nombrará a un profesional como Interlocutor Válido o Supervisor, quién será considerado como contraparte técnica válida ante la SBIF.

El Interlocutor Válido o Supervisor de la Empresa deberá estar disponible en todo momento, y deberá tener la capacidad de atender por sí mismo y dar respuesta a los requerimientos de la SBIF.

Los nombres de los interlocutores se estipulan en el Anexo N°1. No obstante, por necesidades operativas del trabajo, las partes podrán nombrar en su reemplazo a otros profesionales que cumplan esta labor técnica, sin que sea necesario realizar una Adenda al contrato.

TERCERO: Precio y forma de pago de los servicios.

La SBIF pagará a la Empresa por los Servicios a los que se refiere la Cláusula Primera de este Contrato, en forma mensual vencida y de acuerdo a los precios de los Servicios establecidos en el Anexo N°2, los cuales se encuentran expresados en pesos.

Para los efectos del pago del servicio, a partir del tercer día hábil de cada mes, la Empresa deberá solicitar la recepción conforme por escrito de la SBIF, de los servicios entregados en el mes anterior y que pretende facturar a la SBIF, para lo cual la SBIF tendrá un plazo de tres días hábiles contados desde la solicitud de recepción. Este documento se deberá adjuntar a la factura correspondiente, conjuntamente con toda la documentación necesaria que acredite los pagos previsionales y laborales del personal designado para realizar los servicios contratados por la SBIF, del mes anterior a aquel en que se prestaron los servicios de cuyo cobro se trata. Presentada la factura, cumpliendo la condición antedicha, ésta será pagada por la SBIF dentro de los 10 días hábiles siguientes.

La Empresa, junto con la presentación de la primera factura de servicios, deberá acompañar, además, una nómina de los trabajadores que desempeñan los servicios en la SBIF. Sin este documento no se dará curso a pago alguno.

Las facturas que emita la Empresa deberán venir acompañadas de un claro detalle de los Servicios que está cobrando.

En el evento que la SBIF formule reparos o alcances respecto de una o más facturas emitidas por la Empresa, deberá en todo caso, pagar aquella suma que no resulte discutida, pudiendo retener el pago sólo respecto de aquella parte del cobro que hubiere dado origen al reparo.

Toda objeción o reparo a cualquier cobro hecho por la Empresa y que implique por parte de la SBIF la retención de pagos, deberá comunicarse por escrito al primero, dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la recepción de la factura impugnada.

CUARTO: Reajuste del Precio del Servicio.

El precio estipulado se reajustará trimestralmente considerando la combinación del 50% de la variación que experimente el Índice de Precios al Consumidor (IPC) más el 50% de la variación del rubro alimentos del referido índice, durante el trimestre inmediatamente anterior.

Para estos efectos, las partes dejan constancia que los precios entregados fueron con mes base Febrero. Excepcionalmente el primer reajuste se efectuará el 01 de Septiembre de 2010, incorporando la variación de precios entre el 1 de marzo y el 31 de agosto de 2010. El segundo reajuste será el 01 de Diciembre de 2010, luego el 01 de Marzo de 2011, luego el 1° de Junio de 2011 y así sucesivamente.

QUINTO: Otros Servicios.

La Empresa se obliga a proveer, a solicitud de la SBIF, almuerzos especiales para sus ejecutivos y visitas. Estos almuerzos deberán ser solicitados con a lo menos 24 horas de anticipación y su precio será determinado previamente de común acuerdo entre las partes.

Asimismo, la SBIF podrá solicitar atención especial los días laborales, fuera del horario convenido, o los días sábados, domingos y festivos, solicitud que deberá ser presentada con a lo menos 24 horas de anticipación. El contenido, número y precio de estos suministros especiales serán determinados previamente de común acuerdo entre las partes.

SEXTO: Vigencia del Contrato.

La vigencia del contrato será de un año, contado desde la fecha de inicio de los servicios la que se certificará mediante acta firmada por los interlocutores titulares válidos. Al término de este período, el contrato se renovará automáticamente por períodos iguales, a menos que algunas de las partes comunique a la otra su intención de no renovar, aviso que debe remitirse por escrito con a lo menos 90 días de anticipación a la fecha de término de su vigencia inicial o de su prórroga, según corresponda, cancelando la SBIF sólo el costo de los servicios devengados a la fecha de término del contrato y sin derecho a indemnización o retribución alguna.

SEPTIMO: Término Anticipado y Resolución del Contrato.

La SBIF tendrá la facultad y pleno derecho para declarar administrativamente el término anticipado del Contrato, en los siguientes casos:

- a) Si la Empresa fuese declarada en quiebra o manifiesta insolvencia financiera.
- b) Si se disolviese la Empresa.
- c) Si se produjese cualquier incumplimiento grave de las obligaciones de la Empresa, definidas en el contrato.
- d) Cuando la SBIF, de común acuerdo con la Empresa, resuelvan poner término al contrato.
- e) La SBIF podrá poner término anticipado al contrato con aviso previo por escrito de 30 (treinta) días sin especificación de causa ni indemnización alguna.

OCTAVO: Cesión del Contrato y subcontratación.

La empresa no podrá ceder o traspasar el presente contrato ni sus obligaciones, bajo forma o título alguno, ni tampoco subcontratar.

NOVENO: Garantía por fiel cumplimiento del Contrato.

Para garantizar el fiel cumplimiento de las obligaciones que se derivan del presente contrato, la Empresa hace entrega, en este acto, de una Boleta Bancaria de Garantía pagadera a la vista, emitida a favor de la Superintendencia de Bancos e Instituciones Financieras, por la suma de \$ 12.648.900.-, equivalentes a 3.300 almuerzos a un precio de \$3.833, documento con vigencia de un año, obligándose la Empresa a prorrogarla, renovarla o reemplazarla, según sea el caso, en todas las oportunidades que sea necesario mientras se encuentren vigentes cualquiera de las obligaciones que se caucionan. Esta prórroga, renovación o reemplazo, deberá ser efectuada por la Empresa con a lo más 10 días hábiles de anticipación a la fecha de vencimiento de la Garantía en poder de la SBIF. Para los efectos indicados, la glosa deberá señalar que ella se extiende para "garantizar el fiel cumplimiento del contrato".

La renovación de la garantía para el segundo año y los siguientes, deberá ser equivalente a 3.300 almuerzos al precio reajustado a la fecha.

En caso de incumplimiento de la Empresa a las condiciones establecidas en el contrato, la SBIF podrá hacer efectiva la respectiva Garantía, para cubrir el monto del perjuicio causado, restituyendo el exceso, sin perjuicio de las demás indemnizaciones a que tenga derecho, que deriven de perjuicios causados por el incumplimiento de la Empresa, en lo que excedan el valor de la garantía.

DECIMO: Del Personal de la Empresa.

La empresa se obliga a ejecutar los Servicios con trabajadores de su dependencia y por tanto será de su exclusivo cargo y responsabilidad el cumplimiento estricto de las leyes tributarias, laborales, previsionales y de seguridad social, especialmente en lo que se refiere al pago de remuneraciones, gratificaciones, horas extraordinarias, imposiciones previsionales, impuestos, seguros de accidentes del trabajo, riesgos por daños a terceros y a cualquier otra prestación que ésta deba pagar a sus dependientes.

Podrá la SBIF en cualquier momento, requerir a la Empresa comprobar el cumplimiento íntegro y oportuno de las exigencias precedentemente señaladas, obligándose la Empresa a proporcionar dentro del plazo de cinco días hábiles, todos los antecedentes que le sean solicitados respecto de las referidas obligaciones, con un mes de desfase.

En este acto, la empresa hace entrega a la SBIF de una nómina de los trabajadores que ocupará en la prestación de los Servicios, considerando en ella, el nombre completo, cargo y RUT de cada uno de ellos, obligándose a mantener permanentemente en su poder y actualizada dicha nómina y ponerla a disposición de la SBIF en las oportunidades que ésta requiera.

La SBIF se reserva el derecho de pedir la sustitución del personal asignado sin expresión de causa, como asimismo objetar su reemplazo sin su consentimiento, en cualquier instante mientras se encuentra vigente este Contrato.

Se deja expresa constancia que no existe vinculación o relación laboral alguna entre la SBIF y el personal de la Empresa, por lo que la SBIF no asume responsabilidad laboral o previsional alguna a su respecto.

DECIMO PRIMERO: Cambio Estructura Societaria.

Durante la vigencia del presente contrato, la Empresa se obliga a informar a la SBIF, cualquier cambio en la estructura societaria o de propiedad de la Empresa, en un plazo no superior a los 30 días corridos siguientes a la fecha en que se haya formalizado el respectivo cambio, debiendo acreditarlo mediante la documentación legal correspondiente.

DECIMO SEGUNDO: Multas.

La Empresa podrá ser sancionada con una multa igual a un 8 % del valor bruto de la facturación mensual del mes anterior a cometida la falta, cuando se observe en forma reiterada el incumplimiento de las exigencias de higiene y seguridad relacionadas con el almacenamiento, conservación y manipulación de los alimentos, establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y por cada vez que el concesionario no preste el servicio de alimentación contratado, es decir, que no se cumpla con la estructura del menú o que no se respete el menú ya aprobado en forma reiterada, así como también no se respeten los horarios establecidos.

La aplicación de la multa se realizará mediante la emisión de una Nota de Crédito por parte de la Empresa, la que será rebajada de la factura que se encuentre pendiente de pago, en caso que la Empresa no emita la Nota de Crédito correspondiente en un plazo de 5 días corridos, la SBIF queda facultada a rebajar los montos correspondientes de la factura que se encuentre en su poder.

La notificación de aplicación de multa, será realizada mediante carta certificada, dirigida al domicilio legal de la empresa.

Tw

DECIMO TERCERO: Responsabilidad de la Empresa.

La Empresa se compromete a prestar el Servicio de acuerdo con los niveles de calidad señalados en su oferta y de acuerdo con las exigencias técnicas requeridas por la SBIF en el presente contrato, anexos y condiciones presentadas para la invitación a presentar cotizaciones.

La Empresa se compromete a responder ante la SBIF de todo daño, perjuicio, deterioro, pérdida o extravío de artículos y equipos de la SBIF, que se originen en las dependencias de la SBIF y que ocurran en horas en que la Empresa presta los servicios objeto de este contrato y que sean debidamente comprobados de responsabilidad de su personal, originados por cualquier razón o motivo.

DECIMO CUARTO: Confidencialidad.

Queda expresamente establecido que todos los documentos e información proporcionada a la Empresa o de la que tome conocimiento ésta, con ocasión de la ejecución del presente contrato, tiene el carácter de confidencial y reservada y, por tanto, no pueden ser divulgadas a terceros en ninguna forma.

El incumplimiento de esta obligación será causal de término inmediato del presente contrato, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que pudieren corresponder.

La misma obligación de confidencialidad se aplicará a la SBIF a favor de la Empresa, en todo lo que sea pertinente.

DECIMO QUINTO: Cumplimiento de Leyes, Ordenanzas y Disposiciones.

La Empresa será responsable de cumplir con todas las leyes, ordenanzas, reglamentos y disposiciones gubernamentales vigentes en Chile. A su vez, la Empresa se hace responsable de todo perjuicio y/o sanción que sea procedente en razón del incumplimiento de todas y cada una de las leyes, ordenanzas, reglamentos y disposiciones antes señaladas, siempre que ello no tenga su causa en el incumplimiento de la SBIF de las normas que le son aplicables, por ejemplo, el tener la recepción definitiva de la Municipalidad, respecto de las obras del Casino en el cual se prestarán los servicios de alimentación.

DECIMO SEXTO: Modificación de Condiciones.

Las partes acuerdan que toda intención de modificación en la prestación de los Servicios comprometidos y a los términos señalados en las Cláusulas del presente contrato y sus anexos, deberán comunicarse por escrito, todo esto, como requisito preliminar para convenir por las partes un eventual cambio en las condiciones pactadas. Cualquier modificación que se acuerde entre las partes, se realizará mediante una Adenda al presente documento.

DECIMO SEPTIMO: Domicilio.

Para todos los efectos legales que pudieren derivarse del presente Contrato, las partes fijan su domicilio en la comuna de Santiago.

DECIMO OCTAVO: Competencia.

Cualquier duda, divergencia, controversia o dificultad que se suscite entre las partes con motivo de la validez, interpretación, aplicación, cumplimiento, resolución o terminación del presente contrato o por cualquier otra causa relacionada directa o

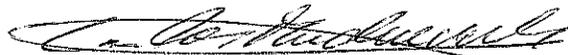
indirectamente con él, será resuelta por las partes, o en su defecto por la justicia ordinaria.

DECIMO NOVENO: Representantes Legales.

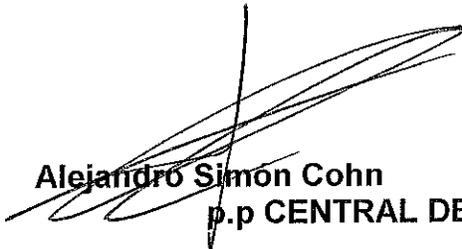
La personería de don Alejandro Simón Cohn y de don José Luis Ibaibarriaga Martínez, para representar a **CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA**, consta en la escritura pública de fecha 17 de noviembre de 2009, ante el Notario Público de Santiago don Eduardo Avello Concha.

La personería de don Carlos Budnevich Le-Fort para representar a la **Superintendencia de Bancos e Instituciones Financieras**, consta en el Decreto Supremo N° 334 de fecha 16 de marzo de 2010, del Ministerio de Hacienda, publicado en el Diario Oficial del 30 de abril de 2010.

El presente contrato se extiende y firma en dos ejemplares de idéntico tenor, quedando uno en poder de cada parte.

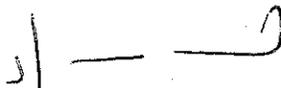


Carlos Budnevich Le-Fort
SUPERINTENDENCIA DE BANCOS E INSTITUCIONES FINANCIERAS



Alejandro Simón Cohn

//



José Luis Ibaibarriaga Martínez

p.p CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA.



ANEXO N° 1

Interlocutores Válidos

De acuerdo a lo establecido en el Contrato suscrito, la Empresa y la SBIF acuerdan nombrar a los siguientes funcionarios como "Interlocutores Válidos" en la coordinación de los aspectos técnicos y de administración del presente Contrato:

SBIF: Titular, Sr. Yuri Cárdenas Alvarado, Jefe Unidad de Administración
SBIF: Suplente, Sr. Aurelio Valdés Rojas, Analista de Administración

Empresa: Titular, Sr. Rodrigo Sáez Freire, Jefe de Operaciones
Empresa: Suplente, Mauricio Naudon Figueroa, Gerente de Operaciones



Carlos Budnevich Le-Fort

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS E INSTITUCIONES FINANCIERAS



Alejandro Simón Cohn

//



José Luis Ibaibarriaga Martínez

p.p CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA

ANEXO N° 2

Precio de los Servicios

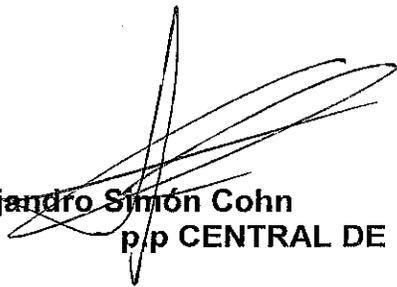
De acuerdo con las Cláusulas Tercera y Cuarta del contrato, la SBIF pagará a la empresa por el Servicio los siguientes valores, dependiendo de la cantidad de servicios mensuales ocupados:

CUADRO DE PRECIOS		
Tramos	Cantidad Servicios Mensuales	Valor Unitario Neto Servicio
Tramo 1	1.640 – 2.563	\$ 3.833.-
Tramo 2	2.563 – 3.588	\$ 3.262.-
Tramo 3	3.588 – 4.100	\$ 2.908.-
Tramo 4	4.100 y más	\$ 2.727.-



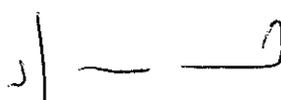
Carlos Budnevich Le-Fort

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS E INSTITUCIONES FINANCIERAS



Alejandro Simón Cohn

//



José Luis Ibaibarriaga Martínez

p/p CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA

ANEXO N° 3

Descripción de Instalaciones y Equipos de Cocina por Áreas de Trabajo.

De Propiedad de la SBIF

Comedor General	
30	Mesas Casino, cubierta Laminado Maple Claro de 24 mm, de 100 x 100 cm, base metálica estructurada color aluminio.
120	Sillas Casino, Modelo Spessore estructura metálica cromada perfil cuadrado con respaldo y asiento en propileno de alta densidad color marfil
2	Sillones en cuero tres cuerpos semi ovalado, color vi-vinho
2	Sillones en cuero cuatro cuerpos semi ovalado, color vi-vinho
6	Butacas en cuero color hueso
3	Mesas de centro redonda vidrio acero inoxidable
1	Sistema de climatización FanCoils, presentación cielo con control a muro
9	Extintores de 5 kilos PQS
1	Extintor CO2 6 kilos
Comedor Jefes de Departamento	
1	Mesa ovalada de 705 x 479 cm, con 100 cm de profundidad para 24 comensales cubierta de madera color caramelo faldón enchapado en madera.
26	sillas ergonómicas modelo ARESLINE Accademia Light en Renna Gris
2	Muebles de apoyo 6 puertas
5	Sillones de espera tipo K en cuero color F. Pardo 13
1	Mesa de centro base acero inoxidable, cubierta cristal
3	Equipos de clima VRV presentación Casette cielo c/control remoto
2	Extintores PQS 5 kilos
Comedor Directivos	
1	Mesa circular de 220 cm cubierta madera color caramelo, faldón enchapado en madera.
10	Sillas ergonómicas modelo ARESLINE Accademia Light en Renna Gris
1	Muebles de apoyo 6 puertas
1	Equipo de clima VRV presentación Casette cielo c/cotrol remoto
Cocina General	
Extintores	
7	Extintores tipo K
Bodega Bebidas	
1	Estante Zincado Econoline 120 X 45 cms. BIGGI
Bodega Artículos de Aseo	
1	Estante Zincado Econoline 120 X 45 cms. BIGGI
Bodega de Abarrotes	
1	Estante Zincado Econoline 90 X45 cms. BIGGI
1	Estante Zincado Econoline 120 X 45 cms. BIGGI
Bodega de Frío	
2	Refrigeradores Industriales de 2 Puertas Inoxidable BIGGI
Zona Pre-Elaborado	
1	Lavadero Doble 120 X 60 Atril en Perfil BIGGI
1	Mesón Desconche Econoline Atril Soldado 90 X 60 BIGGI
1	Basurero Plástico 90 Lt.
2	Mesones Econoline Atril Soldado 140 X 60 cms. BIGGI
2	Repisas Mural Acero Inoxidable 140 X 30 cms. BIGGI
1	Lavamanos con Llave de Rodilla 50x50x86 cms. BIGGI
1	Desagüe Industrial Normalizado



Zona Cocina Fría	
1	Vitrina Refrigerada 1 Puerta Visicooler
2	Mesones Econoline Atril Soldado 90 X 60 cms. BIGGI
1	Repisa Mural Acero Inoxidable 140 X 30 cms. BIGGI
1	Mesón Econoline Atril Soldado 190 X 60 cms. BIGGI
1	Repisa Mural Acero Inoxidable 190 X 30 cms. BIGGI
1	Repisa Mural Acero Inoxidable 90 X 30 cms. BIGGI
1	Lavadero Simple 70 X 60 c/ Atril Soldado BIGGI
1	Lavamanos con Llave de Rodilla 50x50x86 cms. BIGGI
1	Desagüe Industrial Normalizado
1	Equipo de clima VRV presentación Split c/control remoto
Zona Repostería	
1	Lavadero Simple 120 X 60 Sec Izq c/Atril Soldado BIGGI
1	Mesón Econoline Atril Soldado 90 X 60 cms. BIGGI
1	Batidora 5 Litros Heavy Duty
1	Mesón Econoline Especial 140 X 50 X 86 Mural BIGGI
1	Repisa Mural Especial 140 cms. BIGGI
1	Mesón Refrigerado 2 Puertas 150 X 60 cms. BIGGI
Zona Cocina Caliente	
1	Lavadero Simple 70 X 60 c/ Atril Soldado BIGGI
1	Mesón Econoline Atril Soldado 90 X 60 cms. BIGGI
1	Horno Combinado Lainox Eléctrico 10 Gn 1/1 Prog
1	Campana Industrial Acero Inoxidable 150 X 130 cms. BIGGI
1	Mesón Plateo Econoline Atril Soldado 140 X 60 cms. BIGGI
2	Mesones Econoline Atril Soldado 140 X 60 cms. BIGGI
2	Repisas Mural Acero Inoxidable 140 X 30 cms. BIGGI
1	Cocina Eléctrica 6 Platos 30 X 30 cms. sin Horno
1	Plancha Eléctrica Biggi 90 X 90 cms. BIGGI
1	Freidora Eléctrica De 30 Lts.
1	Campana Industrial Central 250 X 130 cms.
1	Desagüe Industrial Normalizado
Zona Lavado y Desconche	
1	Mesón Desconche Econoline Atril Soldado 90 X 60 cms.
1	Basurero Plástico 90 Lt
1	Metro Lineal Mesón Entrada Lavadora
1	Taza Prelavado con Ducha Pre Wash K60
1	Maquina Lavadora de Vajilla Mediana
1	Campana Industrial Mural 100 X 100 X 30
1	Metro Lineal Mesón Salida Lavadora
3	Estantes Zincado 90 X 60 cms.
1	Desagüe Industrial Normalizados
Zona Recepción Bandejas	
2	Bandejeros Biggi Doble para 24 Bandejas
Zona Cámara -18	
2	Estantes Zincado 120 X 60 cms.
2	Estantes Zincado 150 X 60 cms.
Salad Bar y Estación Líquidos	
1	Vitrina Refrigerada 1 Puerta Visicooler
1	Mesón Econoline Atril Soldado 190 X 60 cms.
1	Dispensador Jugos Refrigerado 2 Depósitos.
1	Hervidor Mantenedor de Agua 20 Litros
2	Módulos Neutro Autoservicio
1	Modulo Salad Bar Refrigerado 4 Depósitos
1	Dispensador de Salsas 4 Depósitos Server 82830
Zona Despacho de Platos	

2	Vitrinas Refrigerada 1 Puerta Abatible
2	Baños María Autoservicio 3 Depósitos Eléctrico
2	Repisas Plateo Doble para Mas-60
2	Mts. de Pasabandejas Especial de Tubo Redondo
Zona Montacargas	
1	Extintor CO2 6 kilos
Repostero piso 12°	
1	Baño María 3 Depósitos Eléctrico
1	Mueble 2 puertas con lavaplatos acero inoxidable
2	Muebles base cubierta de granito 3 puertas
1	Mueble superior 3 puertas
1	Extintor tipo K
1	Equipo de clima VRV presentación Split c/control remoto



De Propiedad de la Empresa

La Empresa se compromete a proporcionar los enseres, tales como vajilla completa, útiles, mantelería y otros necesarios para la atención y funcionamiento requerido.

Loza	
200	Platos Llanos 24 cms. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
200	Platos Ensalada 20 cms. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
200	Platos de Pan 15 cms. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
100	Platos Hondo de 23 cms. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
130	Tazas de Té con platillo 210 ml. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
70	Tazas de Café con platillo 100 ml. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
150	Tazas de Consomé 220 ml. modelo "Milinea" marca "Coral" color blanco.
40	Bowl policarbonato transparente 600 cc.
40	Platos cuadrados de 27 cms. modelo Línea 41.
Cubierto	
130	Cucharas de Té en acero inoxidable modelo "Wolfen".
70	Cucharas de Café en acero inoxidable modelo "Wolfen".
230	Cucharas de Postre en acero inoxidable modelo "Wolfen".
230	Cucharas de mesa en acero inoxidable modelo "Wolfen".
230	Tenedores de mesa en acero inoxidable modelo "Wolfen".
230	Cuchillos de mesa en acero inoxidable modelo "Wolfen".
30	Cuchillos de Postre en acero inoxidable modelo "Wolfen".
30	Cucharas de Postre en acero inoxidable modelo "Wolfen".
30	Tenedores de Postre en acero inoxidable modelo "Wolfen".
Cristalería	
300	Vasos cortos de vidrio liso sin ribetes, 250 cc. Modelo "Duchess".
40	Copas de cristal para agua modelo "Kalix".
Repostería	
150	Plato Policarbonato Bajo 14,5 cms.
100	Remolino Chico Transparente.
130	Remolino Grande Transparente.
1	Lechero 5 Lts.
1	Espumador
1	Silpack
1	Exprimidor
2	Tablas Amarillas
1	Juego Boquillas
3	Mangas Pasteleras 45 Cms
6	Mamaderas 1/2 Lts.
1	Saca Ceste
1	Descorazador
2	Sartenes (Panquequeros)
1	Soplete Gásfiter
6	Resposiciones de Gas Soplete
4	Latas Para Rational (Planas)
1	Mini Pymmer
1	Kitchen Aid 3 Lts
3	Bowls Acero Inox Medianos
2	Loncheras Hondas Acero Inox
2	Ollas 40 Cms Acero Inox
1	Colador Grande
1	Colador Chico
50	Timbales

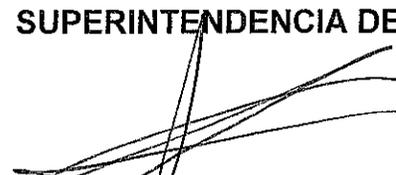


1	Espátula 30 Cms
1	Astil
3	Piedras de Asentar
6	Especieros Negros Cuadrados (1/8) con Tapas
1	Batidor Globo 30 Cms Frances
1	Uslero 30 cms. Acero Inox
Salad Bar	
6	Botellas Salseras Litro
6	Boquillas Anchas Para Botellas Salseras
7	Cucharas Policarbonato Negras
7	Cucharas Policarbonato Negras Perforadas
7	Tenazas Negras
2	Especieros Salad Bar (Para Merken y Orégano)
Cocina Fria	
25	Gastronormas Lisas (Rational) 6,5 cms.
10	Gastronormas Perforadas (Rational) 6,5 cms.
10	Tapas Para Gastronormas (Rational)
10	Gastronormas Policarbonato Negros de 1/2 (Largas)
10	Tapas Para Gastronormas Poli Negras de 1/2 (Largas)
1	Licadora de 5 Lts (Semi Industrial)
1	Tabla Blanca
2	Tablas Verdes
1	Tabla Amarilla
1	Batidor Globo 30 cms. (Frances)
1	Chino Grande
2	Yeguas Grandes
2	Ralladores
3	Abrelatas
3	Bowls Medianos Acero Inox.
1	Especiero 4 Divisiones (Cambro)
Cocina Caliente	
2	Tablas Rojas
1	Tabla Verde
1	Especiero 6 Divisiones (Cambro)
8	Ollas Acero Inox 40 cms.
1	Fondo Alto (40 cms.)
2	Canastillos Freidora
1	Rallador
1	Batidor Globo 30 cms. Frances
1	Sarten Industrial
4	Sartenes Para Omelette (Teflón)
6	Gastronormas Hondas con Tapa
2	Cucharones Grandes
1	Espumadera Grande
6	Cuchara Pico Pato
2	Juegos Porcionadores Opx (Imahe)
2	Lecheros 5 Lts
1	Trinche
10	Chisperos
2	Espátulas Rectangulares (para Porcionar Flanes o Budines)
2	Budineras Acero Inox 45 cms.
Seguridad, Aseo y Otros	
5	Guantes Anticorte M
2	Guantes de Kevlar
5	Guantes Mapa (Naranjos)

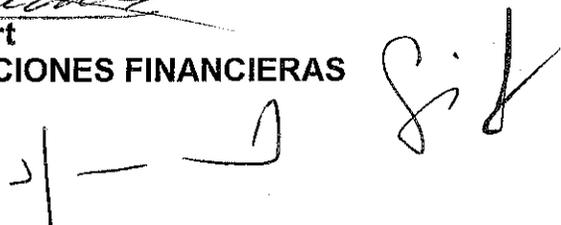
6	Guantes Nitrilo
4	Guantes Showa Pvc
3	Antiparras
3	Botas de Agua
6	Pecheras de Ule
4	Piernerias de Ule
3	Lenguas de Piso
3	Lenguas de Mesones
2	Carros Moperos (Amarillos)
4	Mopas
3	Basureros de Pedal (80 Lts)
2	Basureros Redondos con Rueda (50 - 60 cms.) de Desconche
3	Basureros Rojos Opx
20	Escobillas de Uñas
10	Pulverizadores
2	Limpia Botellas
1	Racks Lavavajillas
2	Cajas de Herramientas
36	Vaso Bajo Ypsilon (para Postres Gerencia)
3	Jarros Medidores 1 Lts.
3	Jarros Medidores 1/2 Lts
3	Balanzas Electrónicas 5 Kgs.
8	Escobillas Tablas (Imahe)
10	Termómetros Refrigeradores
5	Termómetros Uso Personal
5	Cuchillos Medio Golpe 25 cms.
5	Puntillas
1	Cuchillo Sierra
1	Abate
Mantelería	
60	Manteles de chintz color blanco liso
35	Carpetas de chintz color frutilla
35	Carpetas de chintz color soleil amarillo
35	Carpetas de chintz color cad manjar
80	Servilletas de chintz color blanco liso
45	Individuales de chintz colores
20	Individuales en cuero
Utensilios para mesas	
42	Alcuzas de vidrio
30	Servilleteros en acero inoxidable
30	Saleros de vidrio con tapa en acero inoxidable
30	Paneras


Carlos Budnevich Le-Fort

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS E INSTITUCIONES FINANCIERAS


Alejandro Simón Cohn

//


José Luis Ibaibarriaga Martínez

p.p CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA



ANEXO N° 4

Composición de los Servicios

4.1 Turnos del Servicio

El servicio de almuerzo se proveerá en dos turnos diarios excluyendo los días sábado, domingo y festivos, en horarios que se certificarán mediante acta firmada por los interlocutores titulares válidos.

4.2 Descripción

- Salad Bar dirigido, compuesto por cuatro tipos de ensaladas surtidas más aporte proteico a elegir entre dos alternativas diariamente.
- Sopa ó crema ó consomé.
- Un plato de fondo a elegir entre cuatro alternativas:
 - Dos (2) alternativas de plato de fondo en base a productos cárneos o guisos con acompañamientos intercambiables.
 - Una (1) alternativa de plato hipocalórico a base de ensaladas más aporte proteico, tipo: ensalada del huerto, ensalada César, ensalada Griega, ensalada del Chef, ensalada de frutas de la temporada.
 - Una (1) alternativa vegetariana.
 - Una (1) alternativa de dieta blanda.
- Un postre a elegir entre 5 variedades:
 - Postre de pastelería.
 - Postre de leche.
 - Postre elaborado (Fantasía).
 - Fruta natural.
 - Helados.
- Pan especial y corriente.
- Una bebida gaseosa de máquina o agua mineral con repetición.
- Salsas
 - Salsa de ají.
 - Ketchup.
 - Mostaza.
- Aderezos.
 - Aceite de Oliva
 - Aceite normal
 - Aceites aromatizados
 - Vinagre
 - Limón natural

La Empresa deberá suministrar, con cargo al precio convenido, todos los alimentos, insumos, productos o materias primas que se requieran para la elaboración de las comidas.

También será de su cargo el transporte y manipulación de los alimentos, su elaboración y cocción en las instalaciones de la SBIF, su servicio a la mesa al personal de ella y, la limpieza y cuidado de la cocina, comedores, instalaciones,

equipos, útiles y menaje en general, trabajos que deberá realizar el personal de la Empresa.

La Empresa se hace responsable del lavado, planchado y adecuada mantención de la mantelería de los comedores.

4.3 Tabla de Frecuencias

PRODUCTO	FRECUENCIA SEMANAL ALMUERZO
Vacuno entero	1
Vacuno picado	1
Vacuno molido	1
Pollo entero sin hueso	1
Pollo picado o molido	0,5
Pavo entero o picado	0,5
Pescado entero	1
Cerdo entero o picado	1
Pastas	0,5
Legumbres	1
Verduras	0,25
Tortilla y Omelette	0,25
Mariscos	0,25
Queso / quesillo	0,25
Embutidos y cecinas	0,25
Subproductos (guatitas, hígado de vac.)	0,25
Total	10



4.4 Tabla de Gramajes de Productos Crudos

VACUNO	
Al Horno	160 grs.
Anticucho (con todo)	160 grs.
Bistec	120 grs.
Bistec de Lomo	140 grs.
Brochetas	70 grs. c/u
Callitos	200 grs.
Carne Mechada	140 grs.
Cazuela (sin hueso)	120 grs.
Churrasco (sándwich)	80 grs.
Escalopas	90 grs.
Hamburguesa (2 unid.)	60 grs.
Osso-Buco	250 grs.
Panita	200 grs.
Riñones	200 grs.
Salsa de Carne	80 grs.
Trozado (goulash, strogonoff)	140 grs.
CERDO	
Bistec de cerdo	120 grs.
Cazuela (con hueso)	150 grs.
Costillar (con hueso)	280 grs.
Cuello (escalopa)	90 grs.
Choricillo	(20 grs. c/u) 5 unid.
Chorizos	(80 grs.) 1 unid.
Prietas	2 unid.
Chuletas (con hueso)	180 grs.
Chuletas (sin hueso)	140 grs.
Gordas plato fondo	(80 grs./u) 1 ½ unid.
Lomito a la plancha	140 grs.
Lomito al horno	160 grs.
Lomito sándwich	80 grs.
Longanizas	80 grs.
Pernil	140 grs.
Pulpa	160 grs.
Vienesas	(50 grs./u) 2 unid.
PESCADOS	
Bastoncitos FINDUS	5 unid.
Con hueso	200 grs.
Filete	160 grs.
Mariscos congelados (chupe y salsas)	90 grs.
Mariscos Frescos con concha	400 grs.
ACOMPAÑAMIENTOS	
Arroz	100 grs.
Bouquetier (todo separado)	150 grs.
Fideos	100 grs.
Legumbres como entrada	70 grs.
Legumbres como plato fondo	100 grs.
Panache (todo revuelto)	150 grs.
Papas peladas para fritas	300 grs.
Papas peladas guisos	200 grs.
Papas pre fritas (congeladas)	200 grs.



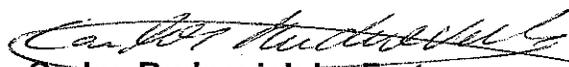
AVE	POLLO	PECHUGA
Asado, Cocido, Al jugo (entero)	350 grs.	250 grs. (con hueso)
Cazuela		250 grs. (con hueso)
Pastel de choclo		80 grs. (sin hueso)
Tallarines		60 grs. (sin hueso)
Pechuga de ave deshuesada		140 grs.
Trozada (chapsui, strogonoff)		120 grs. (sin hueso)
Pechuga de pavo sin hueso		160 grs.
Cazuela de pavo pechuga		120 grs. (sin hueso)

4.5 Plantilla Mínima de Personal de la Empresa

CARGOS	DOTACIÓN
Administrador	1
Maestro de cocina	1
Garzón	2
Ayudante de garzón	2
Ayudante	2
Auxiliar	3
Total	11

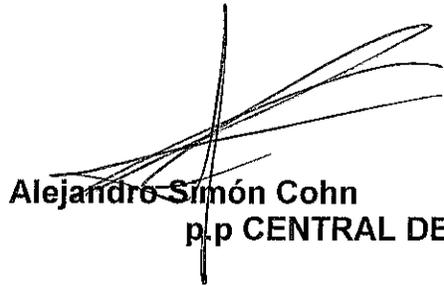
La SBIF acepta una disminución de personal sólo en el mes de febrero de cada año. La dotación de personal indicada en esta nómina corresponde a la dotación mínima que la SBIF estima necesaria para el Servicio. Sin perjuicio de lo anterior, la Empresa determinará su dotación definitiva y suficiente para cumplir con las obligaciones de entregar un servicio eficiente.

En caso de ausentismo laboral, la Empresa deberá reemplazar al trabajador por el mismo cargo o superior.


Carlos Budnevich Le-Fort

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS E INSTITUCIONES FINANCIERAS




Alejandro Simón Cohn

//


José Luis Ibaibarriaga Martínez

p.p CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK LTDA

