Cultura
Secretaría Nacional
Presidencia de la República

COMITÉ DE EVALUACIÓN CE 01/2010 "SERVICIOS DE BAR Y RESTAURANTE - HOTEL GUARANI", en el marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional de la Secretaria Nacional de Cultura

ANEXO Nº 1 "CUADRO DE OFERTA"

				LA GLORIA HOTELERIA S.A. (HOTEL GUARANI)			
ITEM	CODIGO DE CATALOGO	CONCEPTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PERSONA IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO
1	90101603-039	Desayuno por persona	Bebidas Servicio de Café, Leche & Té, Chocolatada, Agua mineral, Jugos frutales de estación, Yogures (enteros & light) Frutas Frutas enteras Frutas fileteadas Ensalada de frutas Pastelería Masitas secas: lunettes, pepitas, alfajor de maicena, scones Budines: de vainilla, marmolado, chocolate Pastelería variada: pasta frola, torta de mazana, de ricota o brownie Panes: de miga (para tostadas), caseros con semillas (blancos e integrales) Budines: de vainilla, marmolado, chocolate Medialunas Chipa tradicional Cereales (3 variedades) Frutas secas Miel Mermeladas Manteca Dulce de leche Salados Huevos revueltos con hierbas & con panceta Tomate & albahaca Jamón cocido Queso Mbeju,Mandioca frita, Empanada tradicional (carne), Tortilla, Panes anisados, Chipa	1	Unidad	50.000	50.000
2	90101603-999	ALMUERZO BUFFET por persona	Servicio en el Restaurante Buffet Frío •Ensaladas & Salad bar •Panificados artesanales •Display de quesos & fiambres •Carnes frías y rellenas •Aderezos Buffet Caliente •Burritos, Flautas & Quesadillas •Vegetales Asados & Mandioca •Pastas Secas & Rellenas •Emince de pollo al Champgne con arveja y zanahoria •Lomito al strogonoff •Pata de cerdo glaseada con salsa barbacoa •Guarniciones Buffet Dulce •Postres, Tartas & Tortas •Selección de mousses •Flan de vainilla & coco •Brownie & Cheescake •Ensalada de Frutas Bebidas en general	1	Unidad	125.000	125.000
3	90101603-999	ALMUERZO O CENA A LA CARTA por persona	Opción A **Entrada:** Terrina de vegetales, espejo de crema de tomate y escamas de queso gruyere Quiche Lorraine con ensalada de hojas tiernas de espinaca y aderezo de nuez Galantina de ave rellena con gruyere, jamón & ciruelas, puré de maiz y hojas de estación Bruscheta de zucchini & cordero con hojas verdes & aderezo de menta Rabas a la romana con alioli, tomates asado & oliva extra virgen **Principal:** Pechuga asada, tortilla española, salteado de hojas duras y salsa a las finas hierbas Canelones de carne y champiñones, salsa rosa, pesto de albahaca & mini croqueta de queso Lomo de cerdo rotie & cebolla caramelizada con puré con olivas negras, salsa barbacoa Lomo de cerdo rotie & cebolla caramelizada con puré con olivas negras, salsa barbacoa Lomito grillado con crocante de risotto amarillo, espárragos al vapor y salsa de oporto Surubí a la plancha con rostie de mandioca, tomates cherrys, emulsión de locote rojo & salsa margarita (mariscos & bechamel) Postre: Macedonia con frutas de estación & crema helada Biscuit de chocolate relleno con dulce de leche & cobertura de ganache Pie de limón & tequila con almíbar de menta Mousse de mburucuyá con centro líquido de chocolate Bebidas: Según disponibilidad Tarta sablé de chocolate & naranja con crema helada, salsa de chocolate y naranjas confitadas Bebidas en general.	1	Unidad	120.000	120.000

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

4	90101603-999	Menu Tradicional por persona	Entrada: Vori-vori de pollo con Mbeju mestizo, 'Bife coguá con huevos de codorniz & chipitas con queso azul **Principal:** Asado a la olla con mandioca asada, cebolla caramelizada al vino tinto & ensalada de porotos san francisco Pechuga de pollo con chipá guazú, emulsión de locote, salsa de naranja & cedrón paraguay **Postre:** "Miel de caña con queso paraguay & mamón fresco Muffins de miel de caña con salsa de chocolate & helado de mburucuyá Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	65.000	65.000
5	90101603-999	BUFFET por persona	Opción A Buffet Frío Ensaladas & Salad bar "Panificados artesanales Display de quesos & fiambres 'Carnes frías y rellenas 'Aderezos Buffet Caliente Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria Lomito al strogonoff Costillitas de cerdo con salsa barbacoa Panificados artesanales Display de quesos & fiambres Carnes frías y rellenas Aderezos Mousse de camarones & ceviche de surubí Pata de cerdo glaseada con salsa barbacoa Guarniciones Antipasto de Bienvenida Variedad de quesos, fiambres, vegetales asados y escabeches Variedad de Pastas: Fusille, Penne Rigatti, Spaguetti, Lasagna rellena con ricota, verdura & muzzarella, canelones de carne gratinados, Ñoquis de papa, crepes Variedad de Salsas: De tomate, pesto, bolognesa, bechamel, putanesca, cuatro quesos, de hongos, rosa. Postres: Helados & Sorbetes de varios sabores de cremas heladas & sorbets con guarniciones. Bebidas: Según disponibilidad Buffet Caliente Tartas, Quiches & Empanadas Burritos, Flautas & Quesadillas Vegetales Asados & Mandioca Pastas Secas & Rellenas Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria Parrillada con surtido de chorizos y variedad de cortes Lomito al strogonoff Lomo de cerdo al curry con ananá & almendras Parrillada con surtido de chorizos Tilapia al vermouth seco Guarniciones Buffet Dulce Postres, Tartas & Tortas Selección de mousses Flan de vainilla & coco Brownie & Cheescake Ensalada de Frutas 'Dulces en conserva Ensalada de Frutas & frutas fileteadas Bebidas en general	1	Unidad	80.000	80.000
6	90101603-039	COCKTAIL TRADICIONAL	Fríos: Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomates secos Sopa paraguaya, Chipa guazú, Chips rellenos con milanesa de carne, tomate y rúcula Lomo de cerdo ahumado con pulpeta y focaccia de olivas negras 'Sándwiches de miga palta y queso Tarteletas de oliva, queso & tomate confitado Sándwich de peceto y crema de espinacas Calientes: Chipitas con queso azul 'Croquetas de carne y pollo Empanaditas pascualinas de espinacas Empanadas de mandioca, pollo y jamón y queso Payagua mascada 'Bollas de mandioca Pinchos de lomo & vegetales Pinchos de cerdo, piña & cebolla morada Cazuelas: Bori bori de pollo, Bife couguá con huevo de codorniz Dulces: 'Dulce de mamón en cazuelitas, Miel de caña con queso Paraguay en cazuelitas, Muffins de miel de caña, Bombones de coco, Alfajorcitos de maicena, Pasta frola, 'Cuadrados de coco Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	80.000	80.000

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura

7	90101603-039	COCKTAIL por persona	Bocaditos y Canapés Fríos: 'Tostadas con queso saborizado, hierbas & tomate seco, Brisse con guacamole & camarón, "Chips de blanco de ave, Baguette tostado con puré de berenjenas, 'Melón & jamón, Focaccia con escabeche de mejillones, 'Variedad en sándwich de miga, Shot de ceviche de surubí, "Salmón y crema ácida, Bocaditos Calientes: Pinchos de lomito & vegetales, Pinchos de pollo al curry, Pinchos de cerdo con panceta, vegetales y fruta, Bolitas de mandioca & queso Empanaditas surtidas (carne, pollo y jamón & queso), Hojaldre con muzzarella & oliva, Chipitas con queso azul, Tarteleta de queso azul, apio & nuez, 'Canapé de puerro y hongos, Cazuelas, Emince de pollo al champagne con arvejas y zanahoria, Salteado de pollo al malbec, Lomito strogonoff & papines, "Cerdo al curry, 'Cazuela de cordero, arvejas & menta, Ñoquis cuatro quesos Bocaditos Dulces 'Cuadrados de chocolate, 'Coco & dulce de leche, Pie de limón, Tarteletas frutales •Cremas heladas Servicio de café y petit four Bebidas: Según disponibilidad	1	Unidad	120.000	120.000
8		BEBIDAS por persona	Servicio de bebidas en general.	1	Unidad	47.000	47.000
9	90101603-039	MERIENDAS por persona	Base 24 bocaditos por persona) Bebidas: Servicio de Café Té, Chocolatada, Jugo de frutas de estación 'Agua mineral Yogures enteros & light Bocaditos Salados: 'Variedad de sándwiches en pan de miga(jamón y queso & vegetariano), Variedad de empanadas (jamón y queso, verdura, cebolla, pollo) Bolitas de mandioca & queso, •Tarteletas varias (puerro & champiñones, calabaza, aceituna negras, roquefort y apio) Pinchos (caprese, olivas & mozzarella , pollo y panceta) Pastelería: Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta frola o coquitos) Torta o helado	1	Unidad	55.000	55.000
10	90101603-039	COFFEE BREAK por persona	Bocaditos: Sándwiches de miga Canapés fríos Tarteletas con olivas & tomates secos y Crocante con guacamole & camarón Tablas: 'Combinación de cortes fríos y fiambres Milanesitas, muzzarella panada, surtido de empanadas Pizzas: Muzarella & salsa de tomates Y Muzarella & jamón **Bocaditos dulces:** Cuadrado de coco & dulce de leche, Pie de limón, Cuadrado de chocolate Masitas secas **Bebidas:** •Servicio de Café •Té •Agua mineral **Pastelería:** **•Masitas dulces secas (pepitas, galletitas sable de manga, alfajorcitos de maicena, pasta frola o coquitos),** Bocaditos Salados: •Chipitas Bocaditos Salados: •Chipitas •Sándwiches en pan de miga •Budines (de vainilla, limón, marmolado o con frutas) •Medialunitas	1	Unidad	70.000	70.000
TOTAL PRECIOS UNITARIOS							**812.000**

MONTO MINIMO A CONTRATAR	**30.000.000**
MONTO MAXIMO A CONTRATAR	**60.000.000**

Abog. Esteban Aranda
Director de Asesoría Jurídica
Secretaría Nacional de Cultura