UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

MEMORANDUM

Fecha: Guatemala, 24 de abril 2019

Para: Decanos, Directores y Jefes de Unidad,
Directores y Jefes de Proyectos, Asistentes, Secretarias

De: Ing. Manuel Saénz de Tejada
Director de Compras

Vo.Bo. Licda. María Eugenia López
Directora General de Administración

Asunto: **Servicio De Catering (Alimentos Servidos)**
Proveedores precalificados 2019

Por este medio, se hace de su conocimiento que se ha llevado a cabo el proceso de precalificación de proveedores para la categoría de **Servicio de Catering – Alimentos Servidos** para el periodo 2019 - 2020, y como resultado, se han obtenido precios fijos para los siguientes servicios:

1. Desayunos
2. Almuerzos
3. Cenas
4. Refacciones sencillas (una opción y bebida)
5. Refacciones completas (dos opciones y bebida)

Todos con las opciones de servicio en cristalería o en empaque desechable.

PROVEEDORES PRECALIFICADOS

Los siguientes proveedores han sido seleccionados y precalificados para atender lo requerido en el rubro, por todas las unidades académicas, administrativas y de investigación del Grupo Educativo del Valle durante el período de abril del 2019 a marzo 2020.

Empresas Precalificadas:

- Cafés Culinaria, S.A. /Casa de los Sueños
- Casa de Pínula
- Framichi

El procedimiento para requerir un servicio de Alimentos Servidos/Catering, bajo esta categoría, deberá ser como sigue:

- ✓ Trasladar la solicitud de compra con al menos ocho (7) días hábiles de anticipación a la fecha en que deberá ser prestado el servicio. Esta debe contener como mínimo, la información siguiente:

  - Breve explicación de la necesidad de adquirir el bien y/o servicio (En el formato de solicitud de Compra se cuenta con el espacio para esta descripción).
  - Descripción detallada del menú solicitado, el cual debe ser elegido según listado proporcionado por cada proveedor y detallado en los anexos adjuntos a esta comunicación.
  - Cantidad solicitada.
  - Lugar, fecha, hora de inicio y hora de finalización (duración) del evento.
  - Nombre y teléfono del encargado del evento (requerido por los proveedores para llevar a cabo la coordinación y cualquier consulta que surja antes o durante la actividad).
  - Disponibilidad presupuestaria, cuenta contable correcta y firmas de autorizaciones correspondientes.

- ✓ Para seleccionar los menús de Almuerzos, Cenas y Refacciones/Coffee Break, se pueden hacer las combinaciones que se deseen, siempre y cuando sean con el mismo proveedor. **Por ejemplo**, en el caso de Almuerzo: seleccionar la empresa y luego dentro de las opciones de menú ofrecido por esta podría ser, la opción #1 de Carne, la #6 de Vegetales/Ensalada, la #3 de Carbohidratos, la #5 de postre y la #10 de Bebidas.

  El solicitante puede armar el menú con las opciones que desee (Anexo 2), y sea cual sea la combinación, el menú siempre tendrá el mismo precio ofrecido por el proveedor. Esto con la finalidad de que los menús puedan variarse constantemente, de acuerdo a los gustos y necesidades del solicitante.

- ✓ El Departamento de Compras es el único autorizado para confirmar cualquier servicio a los proveedores, lo cual se realiza entregando a este, la **Orden de Compra** correspondiente. En virtud de lo anterior se ha solicitado a los oferentes no realizar coordinaciones ni confirmaciones directamente con otras dependencias sin previo contar con dicho documento, pues de otra manera no se garantiza la realización o respaldo para el pago del evento.

- ✓ Cualquier cambio en la cantidad de alimentos solicitados deberá informarse al Departamento de Compras con al menos tres (3) días hábiles de anticipación a la fecha del evento y para el efecto, en el caso de que sea un aumento en la cantidad de menús solicitados, deberá presentarse una **solicitud de compra adicional,** por el complemento.

Acuerdo de servicio

Como parte del proceso de negociación con los proveedores precalificados para esta categoría, el costo de cada servicio contratado, incluye lo siguiente:

- ✓ **Presentación:** Los alimentos podrán solicitarse servidos en vajilla/cristalería o bandeja desechable (cerrada o termosellado, ya que por política institucional NO se debe utilizar duroport en ninguno de los servicios). El Anexo 1, que acompaña a esta comunicación, detalla el precio ofertado por cada proveedor y el Anexo 2, las posibles opciones de menú a elegir.
- ✓ **Personal de Servicio:** En el precio determinado, la empresa ya tiene considerada la cantidad de personal (meseros) necesario para que los alimentos sean servidos a satisfacción de la Universidad, de acuerdo a la experiencia con que cuentan en la atención a la institución y la forma en que será servido lo requerido (cristalería o desechable).
  El personal que preste el servicio deberá estar debidamente uniformado, identificado y portar redecilla durante la atención al evento.
  No se aceptarán solicitudes que indiquen la contratación de personal adicional (pago de meseros) para atender la actividad.
- ✓ **Mantelería y decoración:** Sin generar incremento a la lista de precios establecida, ya se incluye la colocación de mantelería, servilletas y decoración de la mesa de montaje del servicio, acorde al evento que se realice. No incluye mobiliario tal como mesas, sillas, tableros, etc.
- ✓ **Adicionales:** Sin recargo, en el caso de servicio con cristalería, el solicitante podrá requerir, si lo considera conveniente y necesario, el servicio de café/te para acompañar los menús requeridos.
- ✓ **Flete:** El valor del flete hasta el lugar convenido para la prestación del servicio, estará a cargo de la empresa y no generará ningún costo adicional para la Universidad.
- ✓ **Cantidad:** El precio se mantendrá independientemente de la cantidad solicitada.
- ✓ **Sostenimiento de la oferta:** El listado de precios (Anexo 1) es válido a partir de la fecha, hasta diciembre de 2019.
- ✓ **Forma de pago y/o condiciones de crédito:** 30 días de crédito.
- ✓ **Satisfacción del servicio:** Con el fin de obtener una retroalimentación del servicio recibido, se requiere a cada solicitante seguir presentando la "Boleta de evaluación Post-Servicio", la cual, posterior a completarla, se deberá entregar al Departamento de Compras, con el objeto de crear un archivo de servicio de cada proveedor, el cual servirá como referente para consideraciones futuras. Se sugiere que ésta sea completada por personas que reciban el servicio y no por el solicitante si este no tuvo oportunidad de apreciar las condiciones de este.
- ✓ **Incumplimiento de servicio:** Si algún proveedor incumple con lo solicitado o desiste de prestar el servicio sin ninguna causa justificada, se requiere que la entidad solicitante lo reporte por escrito, de manera que, a través de las gestiones correspondientes, se determinarán las acciones que correspondan.

De antemano agradecemos contar con su apoyo para hacer del conocimiento de los diferentes integrantes de su equipo de trabajo la presente información, a fin de lograr la implementación de estos procedimientos, que servirán para mejorar el aprovechamiento de los recursos de la institución, así como ordenar y agilizar los procedimientos. Cualquier sugerencia al respecto, puede hacerse dirigida al correo compras@uvg.edu.gt .

Atentamente,

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ANEXO 1

PRECIOS

Listado de precios estandarizados para las opciones de desayunos, almuerzos, cenas, refacciones/coffee break sencillo y refacciones/coffee break completo

Servicio	Condición	PRECIOS UNITARIOS POR EMPRESA (En Quetzales. - Incluye IVA)		
		Cafés Culinaria (Casa de los Sueños)	Framichi	Casa de Pínula
Desayuno	En empaque desechable	55.00	35.00	**45.00**
Desayuno	Con servicio de Cristalería	55.00	45.00	**50.00**
Almuerzo	En empaque desechable	70.00	55.00	**60.00**
Almuerzo	Con servicio de Cristalería	70.00	65.00	**65.00**
Cena	En empaque desechable	70.00	55.00	**65.00**
Cena	Con servicio de Cristalería	70.00	65.00	**70.00**
Refacción / Coffee Break Sencillo	En empaque desechable	19.50	22.00	**25.00**
Refacción / Coffee Break Sencillo	Con servicio de Cristalería	19.50	25.00	**30.00**
Refacción / Coffee Break Completo	En empaque desechable	29.50	35.00	**30.00**
Refacción / Coffee Break Completo	Con servicio de Cristalería	29.50	40.00	**35.00**

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ANEXO 2

OPCIONES MENUS PRECALIFICADOS POR EMPRESA

DESAYUNOS

Los menús deberán venir acompañados de pan, opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CAFÉS CULINARIA (CASA DE LOS SUEÑOS)

(En cristalería)*

No.	Descripción	Bebida
1	Tamales colorados de pollo, platanitos en gloria y copa de fruta fresca	Licuado de frutas mixtas
2	Omelette con cebolla, tomate y jamón, frijoles volteados, plátanos fritos y copa de fruta mixta	Jugo de naranja
3	Wrap de desayuno con frijoles refritos, huevo y queso, pico de gallo y coctel de fruta	Jugo de fresa
4	Panqueques bañados con coulis de frutos rojos o miel de maple acompañados de salchicha de desayuno y fruta fresca	Licuado de piña
5	Soufflé de chuchito con frijoles parados y queso y fruta de la estación	Licuado de melón y papaya

(Empaque desechable)

No.	Descripción	Bebida
1	Wrap con huevos revueltos, frijoles y queso. Con fruta fresca	Jugo de naranja o yogurt bebible
2	Bagel con queso crema y frijol refrito. Con fruta fresca	Jugo de naranja o yogurt bebible
3	Sándwich de pan integran con queso crema y huevos revueltos con tomate y cebolla. Con fruta fresca	Jugo de naranja o yogurt bebible
4	Burrito con huevos revueltos con jamón y queso. Con fruta fresca	Jugo de naranja o yogurt bebible
5	Bagel con queso crema y mermelada de fresa. Con fruta fresca	Jugo de naranja o yogurt bebible

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

DESAYUNOS

Los menús deberán venir acompañados de pan, opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

FRAMICHI

(Cristalería o Empaque desechable)*

No.	Descripción	Bebida
1	Omelete de jamón y queso con salsa ranchera, frijoles volteados o parados, platanos fritos y queso	Jugo de papaya
2	Omelete de Champiñones y queso mozarella con salsa verde, enrollados de jamon a la plancha, frijoles volteados con nachos	Jugo de naranja
3	Huevos revueltos con cebolla, tomate y cilantro, frijoles parados o volteados, salchichas especiales para desayuno	Jugo de frutas
4	Huevos revueltos con jamón virginia, salsa ranchera, papas hasse (trocitos de papa con chile pimiento y tocino), platanos cocidos	Jugo de papaya
5	Duo de panqueques con miel maple, variedad de fruta fresca con yogurt y granola o queso cottage	Jugo de naranja
6	Woll de Corn Flakes y leches, wafles con salsa de vainilla, acompañados de frutas de la estación	Jugo de frutas
7	Huevos revueltos con cilantro, cebolla, tomate, frijoles volteados y salchichas de pavo a la plancha, nachos y crema	Jugo de papaya

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

DESAYUNOS

Los menús deberán venir acompañados de pan, opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CASA DE PINULA

(Cristalería)*

No.	Descripción	Bebida
1	Lascas de fruta de la estación, huevos revueltos con tomate y cebolla, frijoles volteados, queso fresco, platanitos fritos, pan de la casa	Jugo de naranja
2	Lascas de fruta de la estación, omellette de queso / salsa ranchera, frijoles volteados, queso fresco, platanitos fritos, pan de la casa	Jugo de naranja
3	Lascas de fruta de la estación , baguette con omellette, harsh brown	Jugo de naranja
4	Mosh con azúcar morena y pasas, huevos revueltos, lascas de tamalito de chipilín, lascas de longaniza, platanitos dorados	Jugo de naranja
5	Lascas de fruta de la estación, panqueque con miel maple, huevos revueltos simples, salsa ranchera, frijoles volteados con nachitos y queso seco, pan de la casa	Jugo de naranja
6	Lascas de fruta de la estación, omellette de espinaca, tomate y mozarella, salsa de tomate, pimiento y toque de chipotle, lasca de jamón dorado, lascas de champiñones salteados, bollo de nudo con semilla de amapola	Jugo de naranja
7	Lascas de fruta de la estación, huevos benedictinos c/salsa bechamel, patatas doradas a la italiana, bollos integrales con ajonjolí, mantequilla	Jugo de naranja
8	Mosh con azúcar morena y pasas, fritatta de jamón ahumado, queso mozarella y espinaca, frijoles volteados con nachos y queso, focaccias al orégano	Jugo de naranja
9	Panquequitos de banano con miel de maple, tortilla española con jamón y papa y toque de perejil, lascas de tomate manzano, cebolla morada y alcaparras, pan de agua	Jugo de Frutas
10	Lascas de fruta de la estación, croissant con jamón y queso, tostadas a la francesa, miel maple	Jugo de Frutas

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

DESAYUNOS

Los menús deberán venir acompañados de pan, opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

11	Lascas de fruta de la estación, omelette de espinaca y mozarela, lasca de jamón dorado, frijoles volteados, champurrada, pan de la casa	Jugo de frutas
12	Lascas de fruta de la estación, huevos revueltos con tomate, cebolla y cilantro, frijolitos volteados / queso fresco, platanitos fritos, bollos de leche	Jugo de frutas
13	Fruta de la estación, omelette de claras de huevos con espinaca, tomate y mozarella, lascas de tomate, pan integral	Jugos de frutas
14	Cocktail de frutas, tamal colorado, pan de la casa, lasca de limon	Jugo de frutas
15	Lascas de fresa con yogurt, granola y miel, pan de la casa, lasca de queso gouda, lasca de jamon	Jugo de naranja y papaya

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CAFÉS CULINARIA (CASA DE LOS SUEÑOS)

(En cristalería)*

No.	Carne (Res, Pollo, Cerdo o Pescado)	Guarnición Vegetales/Ensaladas	Guarnición Carbohidrato	Postre	Bebida
1	Rollo de Pollo con espinaca y queso en salsa Alfredo	Vegetales a la plancha (zuchinni, berenjena, zanahoria y cebollas)	Pasta corta al olio	Manzana en almíbar	Rosa de Jamaica
2	Milanesa de pollo con salsa Pommodoro	Brócoli y zanahoria al vapor	Pure de papa con ajo rostizado	Mousse de frutos rojos	Fresco de tamarindo
3	Fajitas de pollo (pimientos, cebolla) crema agria y queso cheddar	Arroz con elotitos	Tortillas de harina	Plátanos en mole	Limonada con menta
4	Pollo rostizado con salsa gravy	Judías cocidas y a la mantequilla	Ensalada de pasta (zanahoria, aceitunas negras y cebolla)	Arroz con leche	Horchata
5	Lasaña de res con salsa de tomate y queso mozarella	Ensalada fresca con semillas y aderezo de cilantro	Sopa del día	Pannacota	Licuado de piña con cilantro
6	Terrina de res	Ratatouille de vegetales del jardín	Albóndigas de espinaca	Manzanas en dulce con pasas	Refresco de frutas de la temporada
7	Milanesa de res con salsa Romesco	Ensalada asiática (zanahoria rallada, repollo, cebollín con vinagreta asiática	Papas en mantequilla y perejil	Strudel de piña	Naranjada
8	Lomo de cinta relleno con salsa agridulce	Zanahorias salteadas con jengibre	Arroz chino	Tartaleta de manzana	Limonada con chan
9	Costillas de cerdo en salsa barbacoa	Sopa de güicoy y zanahoria	Papa rostizada con romero	Chancletas de güisquil y almendra	Agua de piña y canela
10	Pescado a la mantequilla y vegetales	Crema de coliflor y ajo rostizado	Patatas bravas	Ensalada de frutas	Te frío

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CAFÉS CULINARIA (CASA DE LOS SUEÑOS)

(En empaque desechable "para llevar")*

No.	Carne (Res, Pollo, Cerdo o Pescado)	Guarnición Vegetales/Ensaladas	Guarnición Carbohidrato	Postre	Bebida
1	Burrito de Pollo con frijol criollo, vegetales salteados (cebolla, zucchinni, pimientos) dentro del burrito	Crudites con aderezo cremoso de hierbas	Tortillas de harina y arroz	Galleta de choco chip y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura
2	Club sándwich (tres rodajas de pan, jamón, queso, pollo deshebrado, tocino)	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla dentro del sandwich	Papalinas artesanales	Muffin marmoleado de vainilla y chocolate	Agua gaseosa, juguito o agua pura
3	Pan pita con pollo al curry	Bastones de apio y zanahoria con aderezo de yogurt	Chips de yuca	Pan de zanahoria con glaceado	Agua gaseosa, juguito o agua pura
4	Pan integral con ensalada asiática de atun	Lechuga, albahaca, tomates baby y aceite de oliva	Papalinas empacadas	Pound cake de limón con glaseado	Agua gaseosa, juguito o agua pura
5	Croissant de jamón de pavo y queso	Ensalada repollo, zanahoria, apio y alioli	Papalinas artesnales	Brownie de chocolate y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura
6	Burrito con chilli beans de res y queso cheddar	Lechuga, tomate y cebolla (dentro del burrito)	Arroz (dentro del burrito) y chips artesanales	Galletas de jengibre y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura
7	Ensalada de pasta corta con pollo	Tomates, aceitunas negras, chiles morrones y queso feta	Crostini con mantequilla de chiles	Galleta de chocolate y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura
8	Focaccia con Tapenade, mayonesa de tomates secos y Pollo a la plancha	Bastones de apio y zanahoria con aderezo ranch	Papalinas artesanales con barbacoa	Tartaleta de manzana y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura
9	Pan baguette con roast beef y pepinillos	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla	Plataninas	Magdalena de naranja y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura
10	Sándwich de pan negro con ensalada de pollo con arándanos	Apio y cebolla morada dentro del sándwich	Papalinas empacadas	Muffin de chocolate y fruta fresca	Agua gaseosa, juguito o agua pura

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

FRAMICHI

(Cristalería o empaque desechable)

No.	Carne (Res, Pollo, Cerdo o Pescado)	Guarnición Vegetales/Ensaladas	Guarnición Carbohidrato	Postre	Bebida
1	Filete de pollo relleno de jamón y queso craft, con salsa morena y champiñones	Ensalada de espinaca, tomate manzano queso de capas tocino dorado y aderezo ranch	Pure de papa	Coctel de Frutas	Naranjada
2	Pechuga de pollo a la plancha con salsa a la parmesana	Ensalada de ejotes tiernos con chile pimiento, tocino dorado, zanahoria y elotitos	Arroz argentino	Donas de manjar	Jamaica
3	Chuleta de cerdo en salsa BBQQ	Festival de vegetales	Pure de papa	Strudell de piña	Jugo de frutas
4	Cordon blue de pollo	Suffle de papa	Vegetales al olio	Tartaleta de frutas	Té frio de durazno
5	Filete de pollo con salsa cremada a la florentina	Ensalada de lechugas, queso parmesano, jamon pastrami, aceitunas y pimientos con aderezo ranch	Arroz al cilantro con brunoisse de zanahoria	Pie de queso con topping de fresa	Refresco de melón
6	Pierna de cerdo al horno con salsa de champiñones y reducción de tinto	Ensalada de espinaca, tomate manzano queso de capas tocino dorado y aderezo	Suffle de papa	Rellenitos de frijol	Refresco de horchata
7	Pechuga de pollo a la parrilla	Papas azadas	Guacamol	Donas de sabores	Refresco de tamarindo
8	Filete de pescado cocinado a las finas hierbas	Antipasto vegetariano	Mini papitas cajún salteadas al cilantro	Pastelitos de piña	Limonada
9	Camarones al ajío o empanizados	Vegetales al vapor	Arroz almendrado	Pie de manzana	Refresco de mora
10	Pechuga de pollo rellena de maíz dulce, mozzarella y salsa cremada a la florentina	Ensalada de lechugas, pollo desmenuzado, queso de capas, aceitunas y pimiento con aderezo de cilantro	Arroz con frutos secos	Pastel de chocolate	Naranjada

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

11	Lomito a la parrilla	Frijoles volteados	Guacamol, chirmol, chile	Rellenitos de manjar	Jamaica
12	Lomito a la pimiento	Ensalada César	Papa al horno, con salsa de queso y tocino dorado	Mole chapin	Horchata
13	Medallon de lomito estilo filete migñone	Pure de papa	Ensalada de lechugas con frutos del huerto y aderezo mil islas	Plato de frutas con yogurt	Refresco de frutas
14	Lasagna de vegetales	Ensalada de espinaca con frutos secos y aderezo dulce	Vegetales al vapor	Flan de naranja	Naranjada
15	Spaguetti Alfredo	Ensalada del Chef	Vegetales al vapor	Coctel de Frutas	Jamaica

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CASA DE PINULA

Almuerzos (Cristalería o desechable) *

No.	Carne (Res, Pollo, Cerdo o Pescado)	Guarnición Vegetales	Guarnición Carbohidrato	Postre	Bebida
1	Filete de pollo dorado con salsa tamarindo	Ensalada del chef con vinagreta	Papa horneada (pan de la casa)	Coctel de frutas	Refresco de piña natural
2	Fajitas de res	Zanahorias canadienses	Pasta al olio (pan de la casa)	Relámpago relleno de chocolate	Naranjada
3	Chuleta de cerdo con salsa hawaina	Ensalada verde con aderezo de mora	Arroz mexicano (Pan de la Casa)	Peras en almíbar	Refresco de fresa
4	Pollo a la king(salsa blanca con chile pimimiento y arvejas)	Ensalada de la casa con vinagreta	Papitas Cajún (pan de la casa)	Manzana horneada	Refresco de horchata
5	Carne Goulash Húngaro (guisada con salsa morena, papas y vegetales)		Arroz blanco (pan de la casa)	Pastelito de zanahoria con pasas y piña	Refresco de tamarindo
6	Pescado migado con salsa Bechamel	Ensalada verde con vinagreta de fresa	Puré de papa y brocoli (pan de la casa)	Cinnamon Rolls	Refresco de Frutas
7	Fajitas de pollo o chapata de fajitas pollo	Lascas de tomate con albahaca y vinagreta	Arroz con chile pimiento (pan de la casa)	Buñuelos	Refresco de piña o jugo del frutal
8	Lascas de pierna de cerdo en salsa de tomarindo	Escabeche de verduras	Puré de papa y zanahoria (pan de la casa)	Arequipeña	Té frio
9	Filete de pollo a la plancha con salsa agridulce	Ensalada de Brócoli	Puré de papa (Pan de la casa)	Napoleón	Refresco de papaya
10	Medallones de pollo en salsa oriental	Ensalada de pepino, apio y zanahoria con aderezo de la casa	Arroz chino (pan de la casa)	Pastelito de chocolate	Refresco de horchata

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

11	Lasaña Mexicana	Ensalada de espinaca, lechuga, elotitos, tomate y aderezo de cilantro	Pan de la casa	Pie de manzana	Refresco de mora
12	Pollo cordon blue salsa de mostaza	Ejotes orientales	papas al perejil (pan de la casa)	Flan de la abuelita	Refresco de rosa de Jamaica
13	Filete de pollo al curry	Festival de vegetales	Arroz Pilaf (Pan de la casa)	Pastel Borracho	Refresco de frutas
14	Lascas de pollo en salsa bechamel	Antipasto de vegetales	Fetuccini Alfredo, (pan de la casa)	Brownie	Refresco de rosa de Jamaica
15	Carne estilo oriental	Zanahoria, brócoli y chile pimiento	Arroz con maíz dulce (pan de la casa)	Magdalena con glaseado de naranja	Limonada
16	Filete de pescado al limón	Ensalada de naranja cítrica	Tortitas de arroz	Profiterol Glaseado	Refresco de piña
17	Pechuga de pollo en salsa al cilantro	Ensalada de Ejotes, chile a la Juliana	Papas salteada a la perejil (pan de la casa)	Arroz con leche	Té frio
18	Churrasquito (chirmol)	Elote cocido, frijolitos volteados	Arroz verde (pan de la casa)	Chancleta	Refresco de horchata
19	Strogonoff de carne (trozos de res picada en cuadros salsoso con toque de champiñones y perejil)	Ensalada de pepino a la griega	Puré de papa (pan de la casa)	Plátanos en Gloria	Refresco de frutas
20	Pollo en salsa verde	Vegetales asados con toque de romero	Tortitas de zanahoria y calabacín (pan de la casa)	Bananos horneados a la americana	Refresco de rosa Jamaica

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

ALMUERZOS Y CENAS

Los menús deberán venir acompañados de pan. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

21	Pollo a la barbacoa	Ejotes almedrados	Arroz con maiz dulce y toque de cilantro (pan de la casa)	Torreja	Limonada
22	Filete de pollo relleno de espinaca y queso con salsa al jalapeño (salsa estragon)	Guicoyitos a la mantequilla con pimiento	Tortitas de papa (pan de la casa)	Merengue con fresas de jalea	Limonada
23	Milanesa de res a la Italiana con toque de orégano en salsa morena	Ensalada del chef con vinagreta miel	Papitas Cajún (pan de la casa)	Cheesecake	Refresco de piña
24	Antipasto de vegetales (zucchini, zanahorias, berengena, chile pimiento y champiñones)	Ensalada de pepino, lechuga y zanahoria. (Aderezo miel)	Pan de la casa	Pincho de frutas de la estación	Refresco de piña natural

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

COFFEE BREAK/REFACCIONES

Para el Coffee Break/Refacción completo podrán escogerse dos opciones combinadas, ya sea una dulce y una salada o dos dulces o dos saladas. El sencillo se compone de únicamente una opción, dulce o salada. En ambos se incluye la bebida. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CAFÉS CULINARIA (CASA DE LOS SUEÑOS)

En cristalería

No.	Opciones Dulces	Opciones Saladas	Bebida
1	Coctel de fruta mixta con miel de albahaca	Empanada chilena de pollo	Fresco de tamarindo
2	Rellenitos de platano con azúcar	Pan Pepito (Baguette relleno de frijol, carne deshebrada, tomate y aguacate)	Horchata
3	Quesadilla de arroz	Mini baguette con ensalada de pollo	Rosa de Jamaica
4	Brownie de chocolate	Croissant de jamón y queso	Te frío
5	Magdalena de naranja confitada	Flatbread mediterráneo	Limonada con chan
6	Strudel de piña	Quiche de Lorraine de espinaca	Te frío de durazno
7	Poundcake marmoleado de vainilla y chocolate	Mini chapata rellena de ensalada de jamón	Infusión de piña y canela
8	Plátanos en mole	Dobladas de carne con repollo, salda de tomate, queso seco y perejil	Limonada con fresa
9	Tartaleta de limón	Tacos de pollo con salsa y queso Zacapa	Rosa de Jamaica con infusión de piña
10	Cupcake de banano caramelizado	Chuchitos de pollo con salsa	Naranjada

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

COFFEE BREAK/REFACCIONES

Para el Coffee Break/Refacción completo podrán escogerse dos opciones combinadas, ya sea una dulce y una salada o dos dulces o dos saladas. El sencillo se compone de únicamente una opción, dulce o salada. En ambos se incluye la bebida. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

Empaque desechable

No.	Opciones Dulces	Opciones Saladas	Bebida
1	Fruta fresca entera	Empanada chilena de pollo	Agua gaseosa, juguito o agua pura
2	Galletas de chocolate chip	Pan Pepito (Baguette relleno de frijol, carne deshebrada, tomate y aguacate)	Agua gaseosa, juguito o agua pura
3	Quesadilla de Arroz	Mini baguette con ensalada de pollo	Agua gaseosa, juguito o agua pura
4	Brownie de chocolate	Croissant de jamón y queso	Agua gaseosa, juguito o agua pura
5	Magdalena de naranja confitada	Wrap de jamón y queso con lechuga, tomate y aderezo de mostaza	Agua gaseosa, juguito o agua pura
6	Strudel de piña	Vol aux vent de pollo	Agua gaseosa, juguito o agua pura
7	Poundcake marmoleado de vainilla y chocolate	Mini chapata rellena de ensalada de jamón	Agua gaseosa, juguito o agua pura
8	Plátanos en mole	Pan de agua relleno de frijol refrito y queso fresco	Agua gaseosa, juguito o agua pura
9	Loaf de limón con glaseado de azúcar	Salchicha envuelta en pasta milhoja	Agua gaseosa, juguito o agua pura
10	Cupcake de banano caramelizado	Empanada de milhoja con relleno de carne de res	Agua gaseosa, juguito o agua pura

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

COFFEE BREAK/REFACCIONES

Para el Coffee Break/Refacción completo podrán escogerse dos opciones combinadas, ya sea una dulce y una salada o dos dulces o dos saladas. El sencillo se compone de únicamente una opción, dulce o salada. En ambos se incluye la bebida. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

FRAMICHI			
No.	**Opciones Dulces**	**Opciones Saladas**	**Bebida**
1	Pie de queso	Sandwich de jamon y queso frio o caliente	Naranjada
2	Tartaleta de Frutas	Bolovanes de pollo o carne	Jamaica
3	Strudell de Manzana o piña	Crepas de pollo gratinadas	Jugo de Frutas
4	Encanelados	Croissant de jamón y queso	Horchata
5	Empanadas de manjar	Empanadas de pollo o carne	Tamarindo
6	Pie de Manzana	Baguette Framichi campesino, lascas de lomito, queso de capas y frijoles volteados	Té Frio
7	Espejo de frutas con yogurt y granola	Baguette Framichi, lascas de pollo, queso mozarella y tomate escalfado	Limonada
8	Coctel de frutas	Duo de chuchitos con salsa y pollo	Refresco de Mora
9	Rellenitos de frijol o manjar	Baguette Framichi Italiano, peperoni, salami, mortadela con aderezo italiano	Refresco de Melón
10	Copa de frutas exoticas citricas con miel	Baguette Tipico con chile relleno de pollo a carne, lechuga y tomate	Refreso de Papaya
11	Pastel de chocolate	Flautas de pollo o de res	Refresco de piña
12	Pastel de fresa	Tacos de res o de pollo con salsa y queso	Horchata
13	Tartaleta de frutas	Tostadas con salpicon	Jamaica
14	Pastel Selva Negra	Tostadas de frijol, guacamol o salsa	Té frio de limón
15	Pastel de zanahoria	Canastas con ceviche de camarones	Gaseosas

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

COFFEE BREAK/REFACCIONES

Para el Coffee Break/Refacción completo podrán escogerse dos opciones combinadas, ya sea una dulce y una salada o dos dulces o dos saladas. El sencillo se compone de únicamente una opción, dulce o salada. En ambos se incluye la bebida. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

CASA DE PINULA

COFFEE BREAK/REFACCIONES (Cristalería/desechable)

No.	Opciones Dulces	Opciones Saladas	Bebida
1	Pastelito de banano	Wrap con ensalada de jamon	Refresco de piña o jugo del frutal en lata
2	Twist de canela	Tortilla Española	Refresco de rosa de Jamaica natural o jugo del frutal en lata
3	Muffin Marmoleado	Chapata con pollo	Refresco de mora o jugo del frutal en lata
4	Pincho de frutas	Pan tipo baguette con frijol y queso crema	Refresco de horchata o jugo del frutal en lata
5	Vasito con frutas en cuadritos	Baguette con vegetales asados (menú vegano)	Refresco de frutas o jugo del frutal en lata
6	Pastel de zanahoria	Cachito con jamon con queso	Naranja o jugo del frutal en lata
7	Rellenito de plátano con azúcar	Trenza con salchicha rellena	Refresco de horchata o jugo del frutal en lata
8	Muffin de banano	Pizza Margarita	Refresco de rosa de jamaica, piña o jugo del frutal en lata
9	Brownie de manzana	Bollos de salami	Limonada o jugo del frutal en lata
10	Trenza rellena de banano con canela	Empanada de pollo	Te frio o jugo del frutal en lata
11	Roll de canela	Pupusa de queso con repollo y salsa	Naranjada o jugo del frutal en latas
12	Empanada de leche	Empanada de espinaca con jamón	Refresco de tamarindo o jugo del frutal
13	Palmerita con punta de chocolate	Brushsetta Italiana	Refresco de papaya o jugo del frutal en lata
14	Lascas de fruta	Wrap vegetariano	Limonada o jugo del frutal en lata
15	Platanitos fritos	Tamalito de chipilin (salsa roja)	Te frio o jugo del frutal en lata

UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

COFFEE BREAK/REFACCIONES

Para el Coffee Break/Refacción completo podrán escogerse dos opciones combinadas, ya sea una dulce y una salada o dos dulces o dos saladas. El sencillo se compone de únicamente una opción, dulce o salada. En ambos se incluye la bebida. opcionalmente pueden solicitar café, leche, y/o té, el cuál debe ser confirmado al proveedor.

16	Sugar cookies con toque de almendra	Finger sandwin con queso crema, aceituna y pepino	Refresco de piña natural o jugo del frutal en lata
17	Pastelito de piña	Wrap oriental de pollo	Naranjada o jugo del frutal en lata
18	Waffle con miel de maple	Finger sandwich de dip de chile pimiento	Refresco de tamarindo o jugo del frutal
19	Crepa de higo	Patata Pizza	Refresco de horchata o jugo del frutal en lata
20	Tartaleta de Fruta	Volovan de pollo	Refresco de frutas o jugo del frutal en lata