

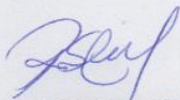
FICHA TECNICA

ESPECIFICACIONES SOBRE EL CONTENIDO MÍNIMO DE CADA MENÚ

ADQUISICION DE ALMUERZOS, PARA EL PERSONAL DEL MINISTERIO DE INTERIOR Y POLICÍA Y SUS PROGRAMAS EN LA PROVINCIA DE SANTIAGO

ITEMS	ARTICULO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	FRECUENCIA
1	ALMUERZO	<p>Para cada día debe contemplarse un menú con al menos, las opciones a elegir siguientes:</p> <p>b) Una (1) opción de Caldos o Consomé (acompañado de arroz blanco o pan tostado)</p> <p>c) Una (1) opción de (Sándwich con papa, Hamburguers con papa, Hot Dog, Taco, Nacho, Arepa Venezolana, Pastel en hoja, Yaroa, etc.) acompañado de jugo o refresco 16 onzas.</p> <p>d) Una (1) opción de (Pastelones, Lasagna con pan tostado, etc.</p> <p>e) Una (1) opción que detalle: dos (2) tipos de arroz, un (1) tipo de grano, cinco (5) acompañamiento (carne, aves, mariscos, embutidos, pasta), un (1) tipo de viviré (hervido, hecho puré o frito), y dos (2) tipos de ensalada.</p>	Ración	<p>LUNES</p> <p>MARTES</p> <p>MIERCOLES</p> <p>JUEVES</p> <p>VIERNES</p> <p>SABADO</p> <p>DOMINGO</p>

PREPARADO POR



LIC. ROSANDA SERRANO
PROGRAMA DE ALMUERZOS MIP