

**UNIVERSIDAD NACIONAL
 PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
 SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 2022LN-000003-SCA
 “CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA PADRE
 ROYO”**

ANEXO N°1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES

1. El Formulario del Patrón de Menú de Desayuno que se debe utilizar es el siguiente:

Patrón de Menú de Desayuno					
Semana: _____ (presentar el ciclo de menús para cuatro semanas)					
Indicar el Precio del Desayuno Completo: _____					
Indicar el Precio de las Porciones para la venta individual:					
<input checked="" type="checkbox"/> opción harinosa _____ <input checked="" type="checkbox"/> opción de proteína _____ <input checked="" type="checkbox"/> acompañamiento _____ <input checked="" type="checkbox"/> fruta fresca _____ <input checked="" type="checkbox"/> bebida caliente o fría _____					
Patrón de Menú	Indicar el menú diario				
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Opción harinosa (ej: gallo pinto)					
Opción de proteína (ej: huevos al gusto, porción de queso fresco, embutido)					
Acompañamiento (ej: tostadas, tortillas, pan cuadrado, pan integral, repostería)					
Fruta fresca					
Bebida caliente o fría					

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA N° 2022LN-000003-SCA
“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA PADRE
ROYO”**

ANEXO N°1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES

2. El Formulario del Patrón de Menú Plato del Día que se debe utilizar es el siguiente:

Patrón de Menú Plato del Día					
Semana: _____ (presentar el ciclo de menús para cuatro semanas)					
Indicar el Precio de Plato del Día Completo: _____					
Indicar el Precio de las Porciones para la venta individual:					
<input checked="" type="checkbox"/> Plato principal (proteína) _____ <input checked="" type="checkbox"/> Plato principal compuesto _____ <input checked="" type="checkbox"/> Guarnición harinosa _____ <input checked="" type="checkbox"/> Guarnición vegetal _____ <input checked="" type="checkbox"/> Ensalada _____ <input checked="" type="checkbox"/> Refresco _____					
Patrón de Menú	Indicar el menú diario				
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal Opción 1					
Plato Principal Opción 2					
Plato Principal Compuesto Opción 3					
Guarnición harinosa (1)					
Guarnición harinosa (2)					
Guarnición Vegetal					
Ensalada					
Refresco					

**UNIVERSIDAD NACIONAL
 PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
 SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 2022LN-000003-SCA
 “CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA PADRE
 ROYO”**

ANEXO N°1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES

3. El Formulario del Patrón de Menú de Combos de Meriendas Saludables que se debe utilizar es el siguiente:

Patrón de Menú de Combos de Meriendas Saludables (una semana)					
Indicar el Precio del Combo de Meriendas Saludables Completo: _____					
Indicar el Precio de las Porciones para la venta individual:					
<input checked="" type="checkbox"/> Opción harinosa _____					
<input checked="" type="checkbox"/> Opción de proteína _____					
<input checked="" type="checkbox"/> Fruta fresca _____					
<input checked="" type="checkbox"/> Bebida caliente o fría _____					
Patrón de Menú	Indicar el menú diario de los combos				
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Opción harinosa (Emparedado, Barrita de cereal integral, tortilla, Plátano Maduro, Cereal, Frijoles, arepas, burritos, empanada)					
Opción de proteína (Yogurt, leche, queso, carne, embutido, huevo)					
Fruta Fresca					
Bebida Caliente o Fría					