

1

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

Lima, 09 de enero de 2019.

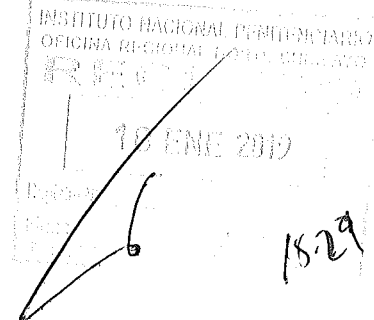
Señores:

OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO

Calle Manco Cápac N° 450- Chiclayo.

Presente.-

Att.: Lic. Dante a. Sánchez Flores.
Jefe de la Oficina de Logística.



Asunto: **PRESENTACION DE PROGRAMACION DE MENU RECTIFICADOS DEL 21-01-2019 al 20-02-2019**

Referencia: Servicio de Alimentación para los internos(as), niños y personal de Seguridad INPE que labora 24x48 horas de los establecimientos penitenciario de los Departamentos de Cajamarca y de Tumbes de la Oficina Regional Norte Chiclayo del INPE – ITEM 01: EEPP Cajamarca, Chota, Jaén y San Ignacio.

Contrato No. 006-2018-INPE/17 – Ítem I.

De mi especial consideración:

Me es grato dirigirnos a Usted con la finalidad de hacer de su conocimiento que realizamos la presentación de la Programación de los Menús correspondiente al periodo del 21 de enero al 20 de febrero del presente, los cuales tuvieron algunas observaciones. Por tal motivo adjuntamos la **PROGRAMACION DE MENU RECTIFICADOS** del Servicio de Alimentación para los internos(as), niños y personal de Seguridad INPE que labora 24x48 horas de los establecimientos penitenciario de los Departamentos de Cajamarca y de Tumbes de la Oficina Regional Norte Chiclayo del INPE – ITEM 01: EEPP Cajamarca, Chota, Jaén y San Ignacio, habiendo subsanado todas las observaciones encontradas.

Agradeciendo la atención que brinde la presente, me despido cordialmente.

Atentamente,

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA PARA PERSONAL INPE DEL E.P CAJAMARCA

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.01/22.01/23.01	DESAYUNO	Leche + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusion
2	24.01/25.01/26.01	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.01/28.01/29.01	DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
4	30.01/31.01/01.02	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	02.02/03.02/04.02	DESAYUNO	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo
		ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	05.02/06.02/07.02	DESAYUNO	Avena con leche con cocoa + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arros graneado + Pollo mechado + Puro de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
7	08.02/09.02/10.02	DESAYUNO	Leche + Sopa de pollo + 01 pan
		ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Ensalada + Infusion
8	11.02/12.02/13.02	DESAYUNO	Leche con Quinoa y Cocoa + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	14.02/15.02/16.02	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + infusion
10	17.02/18.02/19.02	DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de pollo + Fruta + Infusion
11	20.02/2019	DESAYUNO	Trigo con Leche + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles+ Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karla Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g) cc)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Leche + 03 panes + Chanfainita con mote						
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	40.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		46.20	34.74	182.92	184.80	312.66	731.66	
					V.C DESAYUNO			1229.12
					% DIST. DESAYUNO			33
ALMUERZO		Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco						
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Pepinillo o Pepino de mesa	40.00	0.20	0.04	1.04	0.80	0.36	4.16	5.32
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maiz Morado	32.00	2.34	1.09	24.38	9.34	9.79	97.54	116.67
SUB TOTAL		69.20	24.65	247.97	276.80	221.89	991.86	
					V.C ALMUERZO			1490.66
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA		Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aji amarillo	30.00	0.43	0.12	2.78	1.73	1.08	11.14	13.94
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.74	34.54	140.28	130.96	310.84	561.11	
					V.C CENA			1002.91
					% DIST. CENA			27
					148.14	93.93	571.16	
					592.6	845.4	2284.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3722.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + Fruta + 03 panes + queso							
Avena, hojuelas cruda	35.00	4.66	1.40	25.20	18.62	12.60	100.80	132.02
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		33.78	26.41	162.13	135.10	237.69	648.52	
					V.C DESAYUNO			1021.31
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Fruta + Refresco							
Sémola de Trigo	30.00	2.34	0.33	23.52	9.36	2.97	94.08	106.41
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		71.38	21.93	240.44	285.64	197.41	961.74	
					V.C ALMUERZO			1444.68
					% DIST. ALMUERZO			41
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		16.84	21.20	201.90	67.38	190.84	807.58	
					V.C CENA			1065.80
					% DIST. CENA			30
					122.00	69.55	604.46	
					488.0	625.9	2417.8	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU		3531.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de verduras							
Leche de soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
SUB TOTAL		29.25	34.36	111.90	117.00	309.24	447.60	
					V.C DESAYUNO			873.84
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Papa a la huancaina +Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco							
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Aji amarillo	30.00	0.54	0.15	3.48	2.16	1.35	13.92	17.43
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.00	35.01	214.51	244.00	315.10	858.04	
					V.C ALMUERZO			1417.13
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	25.0	1.40	1.62	2.18	5.60	14.58	8.72	28.90
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.03	17.11	131.77	132.13	153.95	527.09	
					V.C CENA			813.17
					% DIST. CENA			26
		123.28	86.48	458.18				
		493.1	778.3	1832.7				
		11%	28%	61%				
V.C.T MENU							3104.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sánchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

7

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		27.16	19.13	114.34	108.62	172.13	457.36	
					V.C DESAYUNO			738.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.15	0.03	0.78	0.60	0.27	3.12	3.99
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
SUB TOTAL		53.93	32.56	211.76	215.72	293.02	847.03	
					V.C ALMUERZO			1355.77
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Pescado Toyo	150.00	28.05	0.60	1.50	112.20	5.40	6.00	123.60
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	40.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		38.29	26.53	111.56	163.16	238.77	446.20	
					V.C CENA			838.13
					% DIST. CENA			29
					119.37	78.21	437.65	
					477.5	703.9	1750.6	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2932.0
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sánchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 ONI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	6.00	0.00	0.00	5.90	0.00	0.00	23.59	23.59
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla china	5.00	0.12	0.02	0.38	0.46	0.18	1.50	2.14
Mondongo de res	100.00	16.90	3.50	1.00	67.60	31.50	4.00	103.10
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		43.63	36.97	135.10	174.50	332.73	540.41	
					V.C DESAYUNO			1047.64
					% DIST. DESAYUNO			32
ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
Vainitas	30.00	0.15	0.03	5.31	0.60	0.27	21.24	22.11
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Remolacha raíz	30.00	0.51	0.03	2.85	2.04	0.27	11.40	13.71
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maíz Morado	15.00	1.10	0.51	11.43	4.38	4.59	45.72	54.69
SUB TOTAL		66.79	10.76	239.74	267.15	96.80	958.96	
					V.C ALMUERZO			1322.92
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	60.00	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Apio	50.00	0.35	0.10	2.40	1.40	0.90	9.60	11.90
Porro	50.00	1.35	0.40	3.80	5.40	3.60	15.20	24.20
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Carne de res pulpa	100.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Manzanilla	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		26.47	33.09	127.15	105.88	297.81	508.58	
					V.C CENA			912.27
					% DIST. CENA			28
					136.88	80.82	501.99	
					547.6	727.3	2008.0	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3282.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL
Lc. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche y cocoa + Fruta + 03 panes con palta							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Cocoa	15.00	2.85	2.57	7.17	11.40	23.09	28.68	63.17
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		27.18	28.08	180.01	108.70	252.68	720.02	
					V.C DESAYUNO			1081.40
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.00	30.22	4.64	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		65.70	43.17	238.40	262.79	388.49	953.62	
					V.C ALMUERZO			1604.90
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Carne de res, pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	180.00	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	50.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Anís	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.78	32.55	166.65	135.14	292.99	622.69	
					V.C CENA			1050.71
					% DIST. CENA			28
				126.66	103.80	574.06		
				606.6	934.2	2296.2		
				15%	28%	57%		
V.C.T MENU						3737.0	100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + Sopa de pollo + 01 pan							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	60.00	11.52	1.74	0.00	46.08	15.66	0.00	61.74
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Fideos	50.00	4.70	0.10	39.10	18.80	0.90	156.40	176.10
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		35.79	26.62	151.68	143.18	239.54	606.73	
					V.C DESAYUNO			989.45
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	257.47	201.13	310.66	1029.87	
					V.C ALMUERZO			1541.66
					% DIST. ALMUERZO			44
CENA	Arroz graneado + Molleja guisada + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lechuga redonda	30.0	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Pepinillo o Pepino de mesa	30.0	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Hierbas	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		9.74	31.00	161.16	38.94	279.02	644.58	
					V.C CENA			962.55
					% DIST. CENA			28
					95.81	92.14	570.30	
					383.3	829.2	2281.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3493.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL	
					PROT	GRASAS	CHO		
DESAYUNO: Leche con Quinoa y Cocola + 03 panes + Chanfainita con mote									
Cocola	25.00	4.75	4.28	11.95	19.00	38.48	47.80	105.28	
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15	
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08	
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98	
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83	
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70	
Maíz Mote de	100.00	2.60	1.30	21.10	10.40	11.70	84.40	106.50	
SUB TOTAL		50.12	25.23	103.50	200.46	227.07	413.98		
					V.C DESAYUNO			841.51	
					% DIST. DESAYUNO			26	
ALMUERZO Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquito con carne con papa + Fruta + Refresco									
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81	
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38	
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84	
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74	
Papa blanca	30.00	0.63	0.03	6.69	2.52	0.27	26.76	29.55	
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54	
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10	
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75	
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00	
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12	
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52	
Ollucos	150.00	1.32	0.12	17.16	5.28	1.08	68.64	75.00	
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80	
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83	
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60	
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98	
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31	
SUB TOTAL		59.24	39.01	244.70	236.96	361.11	978.80		
					V.C ALMUERZO			1566.87	
					% DIST. ALMUERZO			48	
CENA Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion									
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65	
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08	
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00	
Plátano verde (3)	100.0	0.80	0.16	32.72	3.20	1.44	130.88	135.52	
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39	
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26	
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22	
Tomate	40.0	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10	
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46	
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
SUB TOTAL		17.44	35.89	117.23	69.76	323.01	468.91		
					V.C CENA			861.68	
					% DIST. CENA			26	
					126.80	100.13	465.42		
					507.2	901.2	1861.7		
					12%	20%	68%		
					V.C.T MENU			3270.1	
								100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL	
					PROT	GRASAS	CHO		
DESAYUNO: Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso									
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15	
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30	
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75	
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98	
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83	
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70	
SUB TOTAL		29.05	22.63	110.22	116.18	203.67	440.86		
					V.C DESAYUNO			760.71	
					% DIST. DESAYUNO			24	
ALMUERZO Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco									
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80	
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92	
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71	
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95	
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45	
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46	
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75	
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00	
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12	
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90	
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28	
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32	
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33	
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54	
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40	
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64	
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38	
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93		
					V.C ALMUERZO			1638.96	
					% DIST. ALMUERZO			49	
CENA Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion									
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65	
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00	
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12	
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80	
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75	
lanzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64	
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68		
					V.C CENA			849.96	
					% DIST. CENA			27	
					V.C.T MENU			3149.6	
								100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5741

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Leche de Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza								
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		19.83	21.40	141.22	79.30	192.60	564.88	
					V.C DESAYUNO			838.78
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO								
Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.0	32.16	32.32	0.00	128.64	290.88	0.00	419.52
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.54	61.07	228.98	254.17	549.67	915.91	
					V.C ALMUERZO			1719.75
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA								
Sopa de pollo + fruta + infusion								
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	100.0	9.40	0.20	78.20	37.60	1.80	312.80	352.20
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de pollo Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.70	0.00	82.40	33.30	0.00	115.70
Huevo de gallina. Crudo	60.0	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
ceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		41.78	19.59	133.28	167.11	176.35	533.11	
					V.C CENA			876.57
					% DIST. CENA			26
					125.15	102.07	503.47	
					500.6	918.6	2013.9	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			3433.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sánchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5748

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Trigo con leche + Fruta + 03 panes + Palta								
DESAYUNO:								
Trigo	25.00	2.15	0.38	18.43	8.60	3.38	73.70	85.68
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	50.00	0.00	0.00	49.15	0.00	0.00	196.60	196.60
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		20.20	21.81	139.21	80.80	196.25	556.82	
					V.C DESAYUNO			833.87
					% DIST. DESAYUNO			24
Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles + Zarsa + Fruta + Refresco								
ALMUERZO								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Frijol	80.00	0.56	0.64	7.12	2.24	5.76	28.48	36.48
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilantro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Zanahoria	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		66.01	35.29	266.41	264.04	317.63	1065.66	
					V.C ALMUERZO			1647.32
					% DIST. ALMUERZO			48
Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion								
CENA								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
ceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		32.71	31.68	137.88	130.84	284.22	551.50	
					V.C CENA			966.56
					% DIST. CENA			28

INVERSIONES 1220 EIRL
 Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE CAJAMARCA

MENUS CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	lunes 21/01/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
2	martes 22/01/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
3	miércoles 23/01/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
4	jueves 24/01/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
5	viernes 25/01/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
		ALMUERZO	Arroz graneado +Saltado de Higado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
6	sábado 26/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
7	domingo 27/01/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
8	lunes 28/01/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
9	martes 29/01/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
10	miércoles 30/01/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
11	jueves 31/01/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
12	viernes 01/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
13	sábado 02/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
14	domingo 03/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
15	lunes 04/02/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. Nº 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE CAJAMARCA

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	MARTES 05/02/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
17	MIÉRCOLES 06/02/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
18	JUEVES 07/02/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
19	VIERNES 08/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
20	SÁBADO 09/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
21	DOMINGO 10/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
22	LUNES 11/02/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
23	MARTES 12/02/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceltuna y Palta
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
24	MIÉRCOLES 13/02/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
25	JUEVES 14/02/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
26	VIERNES 15/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
27	SÁBADO 16/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
28	DOMINGO 17/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
29	LUNES 18/02/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
30	MARTES 19/02/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
31	MIÉRCOLES 20/02/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL
Lc. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con Leche + 03 Panes + Queso							
Quinua Cruda	25.00	3.40	1.45	16.58	13.60	13.05	66.30	92.95
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.93	17.68	86.23	95.72	159.12	344.92	
					V.C DESAYUNO			599.76
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		28.01	41.62	188.59	112.03	374.55	754.34	
					V.C ALMUERZO			1240.93
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltadlto de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.81	24.19	88.09	115.25	217.67	352.34	
					V.C CENA			685.26
					% DIST. CENA			27
					80.75	83.48	362.90	
					323.0	751.3	1451.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2525.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Leche de Soya + 03 Panes +Aceituna						
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
SUB TOTAL		18.63	18.44	77.97	74.52	165.96	311.88	
					V.C DESAYUNO			552.36
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO		Arroz graneado + Pollo Guisado (presa) + camote + Ensalada +Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	1.75	0.82	18.29	7.01	7.34	73.15	87.50
SUB TOTAL		61.14	33.65	200.17	244.56	302.83	800.68	
					V.C ALMUERZO			1348.07
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA		Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
Carne de res	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca	70.00	1.96	14.00	2.52	7.84	126.00	10.08	143.92
Papa blanca	70.00	1.47	0.07	15.61	5.88	0.63	62.44	68.95
apio	30.00	0.21	0.06	1.44	0.84	0.54	5.76	7.14
Poro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
linaza	30.00	0.15	0.06	2.91	0.60	0.54	11.64	12.78
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		28.29	17.79	88.00	113.16	160.11	352.00	
					V.C CENA			625.27
					% DIST. CENA			25
					108.06	69.88	366.14	
					432.2	628.9	1464.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2525.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL
 Lic. Erlka Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Atún encebollado							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	30.00	7.26	6.15	0.30	29.04	55.35	1.20	85.59
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
SUB TOTAL		21.90	12.52	83.06	87.58	112.68	332.22	
					V.C DESAYUNO			532.48
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Guiso de molleja + Yuca + Fruta + Refresco.							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		43.85	38.90	226.57	175.42	350.14	906.29	
					V.C ALMUERZO			1431.84
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.86	19.22	83.13	115.45	172.96	332.53	
					V.C CENA			620.94
					% DIST. CENA			24
					94.61	70.64	392.76	
					378.4	635.8	1571.0	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2585.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL
 Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 04- 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Jamonada							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		17.91	14.40	85.58	71.64	129.60	342.30	
					V.C DESAYUNO			543.54
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	18.20	4.20	2.20	170.72	37.80	8.80	217.32
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		48.86	32.75	235.47	195.44	294.71	941.89	
					V.C ALMUERZO			1432.04
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	40.50	46.59	47.12	364.52	186.35	
					V.C CENA			597.99
					% DIST. CENA			23
					78.55	87.65	367.64	
					314.2	788.8	1470.5	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2573.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena+ 03 panes + Platano frito							
Maizena	25.00	0.15	0.05	21.68	0.60	0.45	86.70	87.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Plátano verde (3)	150.00	1.50	0.30	61.35	6.00	2.70	245.40	254.10
SUB TOTAL		12.54	10.66	144.39	50.16	95.94	577.56	
					V.C DESAYUNO			723.66
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	15.00	0.37	0.12	0.84	1.49	1.08	3.36	5.93
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	50.00	0.45	0.05	7.90	1.80	0.45	31.60	33.85
SUB TOTAL		37.91	31.15	186.88	151.66	280.37	747.52	
					V.C ALMUERZO			1179.55
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Papa blanca	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.60	49.25
Arvejas frescas	30.00	2.13	0.18	5.64	8.52	1.62	22.56	32.70
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		21.76	21.58	100.41	87.05	194.18	401.62	
					V.C CENA			682.86
					% DIST. CENA			26
					72.22	63.39	431.68	
					288.9	570.5	1726.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2586.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Avena con Leche + 03 Panes + Camote Frito						
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Camote amarillo	80.00	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		20.08	22.14	118.91	80.30	199.26	475.62	
					V.C DESAYUNO			755.18
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO		Arroz graneado + Seco de res (Presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maiz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		64.47	20.68	232.03	257.86	186.10	928.11	
					V.C ALMUERZO			1372.07
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA		Mazamorra con leche + 02 panes						
Chuño	60.0	0.30	0.00	2.94	1.20	0.00	11.76	12.96
Leche evaporada	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		11.06	7.59	73.88	44.24	68.31	295.60	
					V.C CENA			408.05
					% DIST. CENA			16
				95.60	50.41	424.81		
				382.4	453.7	1699.2		
				11%	26%	63%		
					V.C.T MENU		2535.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe de cebada + 03 Panes + Huevo Sancochado							
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	87.29	83.66	94.95	349.14	
					V.C DESAYUNO			527.75
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz a la jardinera+ pollo picado + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ají amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	80.00	5.25	0.32	49.79	20.99	2.88	199.17	223.04
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		42.36	32.81	228.02	169.44	295.28	912.07	
					V.C ALMUERZO			1376.79
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA	Infusion + 02 panes con camote							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Camote amarillo	100.0	1.20	0.20	27.60	4.80	1.80	110.40	117.00
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		8.46	28.74	78.34	33.84	258.66	313.36	
					V.C CENA			605.86
					% DIST. CENA			24
					71.73	72.10	393.64	
					286.9	648.9	1574.6	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2510.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con Leche + 03 panes+ Mermelada							
Quinoa Cruda	30.00	4.08	1.74	19.89	16.32	15.66	79.56	111.54
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		19.97	12.77	112.08	79.88	114.93	448.30	
					V.C DESAYUNO			643.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.94	29.20	211.94	163.76	262.84	847.77	
					V.C ALMUERZO			1274.36
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.09	19.23	84.69	116.37	173.03	338.76	
					V.C CENA			628.16
					% DIST. CENA			25
					90.00	61.20	408.71	
					360.0	550.8	1634.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2545.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Leche de soya+ 03 Panes +Aceituna y Palta						
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
Palta	60.00	1.02	7.50	3.36	4.08	67.50	13.44	85.02
SUB TOTAL		19.65	25.94	86.25	78.60	233.46	344.98	
					V.C DESAYUNO			657.04
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO		Arroz + Pollo Frito (presa) + camote + Ensalada+ Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo	150.00	3.60	0.15	37.80	14.40	1.35	151.20	166.95
Aceite vegetal	50.00	0.00	50.00	0.00	0.00	450.00	0.00	450.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Camote amarillo	150.00	26.70	0.30	1.50	106.80	2.70	6.00	115.50
Limón	10.00	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.25	0.03	4.42	1.01	0.25	17.70	18.96
SUB TOTAL		65.83	56.77	88.21	263.34	510.93	352.82	
					V.C ALMUERZO			1127.09
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA		Sopa de fideos con menudencia de Pollo + Infusion						
Fideos	50.0	4.00	0.09	33.24	15.98	0.77	132.94	149.69
Yuca	100.0	2.38	17.00	3.06	9.52	153.00	12.24	174.76
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Aplo	15.0	0.09	0.03	0.61	0.36	0.23	2.45	3.03
Poró	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.0	0.15	0.13	2.35	0.61	1.15	9.38	11.14
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Menudencia de pollo	100.00	16.83	4.00	0.00	67.32	35.96	0.00	103.28
Linaza	30.00	0.13	0.05	2.47	0.51	0.46	9.89	10.86
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		26.69	26.68	92.80	106.78	240.16	371.21	
					V.C CENA			718.14
					% DIST. CENA			29
				112.18	109.39	267.25		
				448.7	984.5	1069.0		
				11%	26%	63%		
					V.C.T MENU		2502.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Avena + 03 panes + Manjar Blanco						
Avena, hojuelas cruda	30.00	3.99	1.20	21.60	15.96	10.80	86.40	113.16
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	25.00	6.78	12.75	4.23	27.10	114.75	16.90	158.75
SUB TOTAL		21.66	19.26	87.19	86.62	173.34	348.76	
					V.C DESAYUNO			608.72
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO		Arroz graneado + Saltado de molleja + Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.18	27.14	220.86	160.72	244.30	883.45	
					V.C ALMUERZO			1288.46
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA		Arroz a la cubana + Infusion						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Plátano de freir	50.0	0.16	0.08	3.92	0.64	0.72	15.68	17.04
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.29	24.73	89.59	57.16	222.57	358.34	
					V.C CENA			638.07
					% DIST. CENA			25
					76.12	71.13	397.64	
					304.5	640.2	1590.5	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2535.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Margarina							
Cebada	30.00	6.39	0.48	0.00	25.56	4.32	0.00	29.88
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	10.00	0.06	8.20	0.00	0.24	73.80	0.00	74.04
SUB TOTAL		17.34	13.99	61.37	69.36	125.91	245.46	
					V.C DESAYUNO			440.73
					% DIST. DESAYUNO			17
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Pescado Pampanito	220.00	106.00	19.20	2.70	170.72	32.58	8.80	212.10
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.59	0.10	1.91	2.35	0.92	7.65	10.91
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		132.29	36.29	196.23	529.15	326.65	784.90	
					V.C ALMUERZO			1640.70
					% DIST. ALMUERZO			64
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.43
SUB TOTAL		11.78	30.50	41.68	47.12	274.50	166.70	
					V.C CENA			488.32
					% DIST. CENA			19
					161.41	80.78	299.27	
					645.6	727.1	1197.1	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU		2569.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena + 03 panes + Jamonada							
Maizena	30.00	0.18	0.06	26.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		15.78	14.22	92.59	63.12	127.98	370.36	
					V.C DESAYUNO			561.46
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		37.80	33.78	227.06	151.21	304.06	908.23	
					V.C ALMUERZO			1363.50
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla china	5.0	0.03	0.00	0.24	0.13	0.04	0.94	1.11
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.06	16.57	78.66	128.25	149.17	314.64	
					V.C CENA			592.05
					% DIST. CENA			24
					85.65	64.58	398.31	
					342.6	581.2	1593.2	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2517.0	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + 03 panes + Platano							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano de isla	150.00	1.35	0.60	35.40	5.40	5.40	141.60	152.40
SUB TOTAL		23.97	16.63	118.02	95.86	149.67	472.06	
					V.C DESAYUNO			717.59
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res (Presa)+ Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Arvejas secas	80.00	5.68	0.48	15.04	22.72	4.32	60.16	87.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Mandarina	150.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		52.80	46.35	194.18	211.18	417.13	776.72	
					V.C ALMUERZO			1405.04
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.71	6.18	91.96	50.85	55.64	367.84	
					V.C CENA			474.32
					% DIST. CENA			18
					89.47	69.16	404.15	
					357.9	622.4	1616.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2596.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sánchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + 01 huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubla	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		21.30	10.59	91.27	85.20	95.31	365.08	
					V.C DESAYUNO			545.69
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz chaufa de pollo + fruta + refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Carne de Pollo pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Cebolla china	40.00	0.26	0.03	1.89	1.02	0.29	7.55	8.86
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Sillao	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Ilma	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	50.00	3.65	1.70	38.10	14.60	15.30	152.40	182.30
SUB TOTAL		44.79	50.98	212.12	179.14	468.84	848.49	
					V.C ALMUERZO			1486.47
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	03 panes con camote + Infusion							
Menta	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Camote amarillo	100.0	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	12.0	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		11.85	17.47	73.62	47.40	157.23	294.46	
					V.C CENA			499.09
					% DIST. CENA			20
					77.94	79.04	377.01	
					311.7	711.4	1508.0	
					13%	28%	69%	
					V.C.T MENU		2631.2	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

INVERSIONES 1220 EIRL
Llc. Erika Karina Sanchez Moza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P CAJAMARCA
MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/01/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anís + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan
8	28/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL
 Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 TUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

12	01/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
13	02/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14	03/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo + 01 pan
15	04/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
CNI 07261988

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P CAJAMARCA

MENUES CON APORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	06/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	07/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	08/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	09/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	10/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anís + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan
22	11/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	12/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	13/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	15/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	16/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	17/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anís + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan

INVERSIONES 1220 EIRL
Lina Sanchez Meza
CNP N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

29	18/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
30	19/02/2019	CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
		DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
31	20/02/2019	MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		10.50	6.60	45.29	41.98	59.355	181.15	
					VCT DESAYUNO			282
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 pan frances							
Pan de labranza o francés	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	24.13	23.29	45.47925	96.51	
					VCT MEDIA TARDE			165
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		4.23	0.67	54.92	16.92	6.021	219.69	
					VCT CENA			243
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		56.20	19.81	198.54				
VCT (Kcal.)		224.8	178.3	794.2				
VCT (%)		15%	15%	70%				
TOTAL VCT MENU							1197.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	25.89	17.17	43.758	103.57	
					VCT MEDIA MAÑANA			164
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
SUB TOTAL		23.46	1.53	76.11	93.82	13.7799	304.45	
					VCT ALMUERZO			412
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crudo	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	14.99	17.89	24.69	134.8812	71.57	
					VCT CENA			231
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	53.62	34.18	153.44				
	VCT (Kcal.)	214.5	307.6	613.8				
	VCT (%)	15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1135.9	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 ONI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.98	69.26	95.616	195.92	
					VCT DESAYUNO			361
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.68	3.30	98.81	138.71	29.7045	395.22	
					VCT ALMUERZO			564
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			7
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero s/men	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.80	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		78.72	22.12	189.71				
VCT (Kcal.)		314.9	199.1	758.8				
VCT (%)		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU					1272.8		100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5746

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinoa	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	33.03	92.87	145.926	132.13	
					VCT DESAYUNO			371
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	10.25	1.90	1.071	41.00	
					VCT MEDIA MAÑANA			44
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	75.31	57.12	38.5101	301.22	
					VCT ALMUERZO			397
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	25.11	16.97	43.2432	100.43	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero s/men	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.89	74.32	27.3519	135.57	
					VCT CENA			237
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		60.80	28.46	177.59				
VCT (Kcal.)		243.2	256.1	710.3				
VCT (%)		15%	21%	64%				
TOTAL VCT MENU							1209.6	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Papa blanca	60.0	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Zapallo macre	60.00	0.42	0.12	3.84	1.68	1.08	15.36	18.12
Sal	8.20	0.10	0.04	0.87	0.39	0.37	2.69	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		26.49	8.82	102.81	105.96	79.4142	411.26	
					VCT ALMUERZO			597
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Came de Pollo Entero s/men	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fideos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apio	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Hierba luisa	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		50.73	22.54	188.72				
VCT (Kcal.)		202.9	202.8	754.9				
VCT (%)		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU							1160.6	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sánchez Meza
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de mango							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	25.18	2.24	2.52	100.72	
					VCT MEDIA MAÑANA			105
					% DIST. MEDIA MAÑANA			12
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	3.26	0.30	46.68	13.04	2.70	186.72	202.46
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anís	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		19.75	2.89	88.95	79.00	26.03763	355.79	
					VCT ALMUERZO			460.83
					% DIST. ALMUERZO			38
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.51	1.15	0.864	58.03	
					VCT MEDIA TARDE			60.05
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + Margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		11.08	11.63	53.54	44.33	104.625	214.14	
					VCT CENA			363
					% DIST. CENA			20
		VCT (Gr.)	35.02	19.28	222.87			
		VCT (Kcal.)	140.1	173.6	891.5			
		VCT (%)	13%	21%	66%			
					TOTAL VCT MENU		1205.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

MENÚ N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	38.16	45.40	41.31	152.65	
					VCT DESAYUNO			239
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Pure de plátano							
Plátano de seda	140.0	1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	104
SUB TOTAL		1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	
					VCT MEDIA MAÑANA			104
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
ALMUERZO:	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Carne de Pollo Entero s/men	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	10.47	88.69	17.71	94.2156	354.74	
					VCT ALMUERZO			467
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Anís + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		5.41	2.89	22.88	21.63	26.01	91.50	
					VCT MEDIA TARDE			139
					% DIST. MEDIA TARDE			11
CENA:	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan							
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Apio	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Poró	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		7.13	1.32	49.60	28.50	11.853	198.39	
					VCT CENA			239
					% DIST. CENA			20

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Erika Karina Sanchez Meza
NUTRICIONISTA CNP. N° 5745

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA PARA PERSONAL INPE DEL E.P CHOTA

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Leche + 03 panes + Chanfainita con mote
1	21.01/22.01/23.01	ALMUERZO	Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
2	24.01/25.01/26.01	ALMUERZO	Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
3	27.01/28.01/29.01	ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
4	30.01/31.01/01.02	ALMUERZO	Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo
5	02.02/03.02/04.02	ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche con cocoa + Fruta + 03 panes + palta
6	05.02/06.02/07.02	ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arros graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
		DESAYUNO	Leche + Sopa de pollo + 01 pan
7	08.02/09.02/10.02	ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejitas guisadas + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Leche con Quinoa y Cocoa + 03 panes + Chanfainita con mote
8	11.02/12.02/13.02	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
9	14.02/15.02/16.02	ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + infusion
		DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
10	17.02/18.02/19.02	ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de pollo + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Trigo con Leche + Fruta + 03 panes + palta
11	20.02/2019	ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles+ Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g cc)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + 03 panes + Chanfainita con mote							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	40.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		46.20	34.74	182.92	184.80	312.66	731.66	
					V.C DESAYUNO			1229.12
					% DIST. DESAYUNO			33
ALMUERZO	Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Pepinillo o Pepino de mesa	40.00	0.20	0.04	1.04	0.80	0.36	4.16	5.32
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	32.00	2.34	1.09	24.38	9.34	9.79	97.54	116.67
SUB TOTAL		69.20	24.65	247.97	276.80	221.89	991.86	
					V.C ALMUERZO			1490.55
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aji amarillo	30.00	0.43	0.12	2.78	1.73	1.08	11.14	13.94
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.74	34.54	140.28	130.96	310.84	561.11	
					V.C CENA			1002.91
					% DIST. CENA			27
					148.14	93.93	571.16	
					592.6	845.4	2284.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3722.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janet Pamela Salazar Ramirez
 TRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + Fruta + 03 panes + queso							
Avena, hojuelas cruda	35.00	4.66	1.40	25.20	18.62	12.60	100.80	132.02
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		33.78	26.41	162.13	135.10	237.69	648.52	
					V.C DESAYUNO			1021.31
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Fruta + Refresco							
Sémola de Trigo	30.00	2.34	0.33	23.52	9.36	2.97	94.08	106.41
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		71.38	21.93	240.44	285.54	197.41	961.74	
					V.C ALMUERZO			1444.68
					% DIST. ALMUERZO			41
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		16.84	21.20	201.90	67.38	190.84	807.58	
					V.C CENA			1065.80
					% DIST. CENA			30
					122.00	69.55	604.46	
					488.0	625.9	2417.8	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3531.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janet Pamela Salazar Ramirez
 DNI 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261968

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de verduras							
Leche de soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
SUB TOTAL		29.25	34.36	111.90	117.00	309.24	447.60	
					V.C DESAYUNO			873.84
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco							
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Aji amarillo	30.00	0.54	0.15	3.48	2.16	1.35	13.92	17.43
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.00	35.01	214.51	244.00	315.10	858.04	
					V.C ALMUERZO			1417.13
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	25.0	1.40	1.62	2.18	5.60	14.58	8.72	28.90
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.03	17.11	131.77	132.13	153.95	527.09	
					V.C CENA			813.17
					% DIST. CENA			26
					123.28	86.48	458.18	
					493.1	778.3	1832.7	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			3104.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janet Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6917

~~REPRESENTANTE DEL CONSORCIO~~

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		27.16	19.13	114.34	108.62	172.13	457.36	
					V.C DESAYUNO			738.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.15	0.03	0.78	0.60	0.27	3.12	3.99
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
SUB TOTAL		53.93	32.56	211.76	215.72	293.02	847.03	
					V.C ALMUERZO			1355.77
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Pescado Toyo	150.00	28.05	0.60	1.50	112.20	5.40	6.00	123.60
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	40.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		38.29	26.53	111.55	153.16	238.77	446.20	
					V.C CENA			838.13
					% DIST. CENA			29
					119.37	78.21	437.65	
					477.5	703.9	1750.6	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU		2932.0	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
 NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	6.00	0.00	0.00	5.90	0.00	0.00	23.59	23.59
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla china	5.00	0.12	0.02	0.38	0.46	0.18	1.50	2.14
Mondongo de res	100.00	16.90	3.50	1.00	67.60	31.50	4.00	103.10
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		43.63	36.97	135.10	174.50	332.73	540.41	
					V.C DESAYUNO			1047.64
					% DIST. DESAYUNO			32
ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
Vainitas	30.00	0.15	0.03	5.31	0.60	0.27	21.24	22.11
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Remolacha raíz	30.00	0.51	0.03	2.85	2.04	0.27	11.40	13.71
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maíz Morado	15.00	1.10	0.51	11.43	4.38	4.59	45.72	54.69
SUB TOTAL		66.79	10.76	239.74	267.15	96.80	958.96	
					V.C ALMUERZO			1322.92
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	60.00	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Apio	50.00	0.35	0.10	2.40	1.40	0.90	9.60	11.90
Poro	50.00	1.35	0.40	3.80	5.40	3.60	15.20	24.20
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Carne de res pulpa	100.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Manzanilla	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		26.47	33.09	127.15	105.88	297.81	508.58	
					V.C CENA			912.27
					% DIST. CENA			28
				136.88	80.82	501.99		
				547.5	727.3	2008.0		
				13%	25%	62%		
					V.C.T MENU		3282.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

ic. Daniel Pamela Salazar Ramirez
 TRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILocalORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche y cocoa + Fruta + 03 panes con palta							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Cocoa	15.00	2.85	2.57	7.17	11.40	23.09	28.68	63.17
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		27.18	28.08	180.01	108.70	252.68	720.02	
					V.C DESAYUNO			1081.40
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.00	30.22	4.64	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		65.70	43.17	238.40	262.79	388.49	953.62	
					V.C ALMUERZO			1604.90
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Carne de res, pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	180.00	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	50.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.78	32.55	155.65	135.14	292.99	622.59	
					V.C CENA			1050.71
					% DIST. CENA			28
					126.66	103.80	574.06	
					506.6	934.2	2296.2	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			3737.0
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Soto Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA
MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + Sopa de pollo + 01 pan							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	60.00	11.52	1.74	0.00	46.08	15.66	0.00	61.74
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Porro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Fideos	50.00	4.70	0.10	39.10	18.80	0.90	156.40	176.10
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		35.79	26.62	151.68	143.18	239.54	606.73	
					V.C DESAYUNO			989.45
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	257.47	201.13	310.66	1029.87	
					V.C ALMUERZO			1541.66
					% DIST. ALMUERZO			44
CENA	Arroz graneado + Molleja guisada + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lechuga redonda	30.0	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Pepinillo o Pepino de mesa	30.0	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Hierbas	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		9.74	31.00	161.15	38.94	279.02	644.58	
					V.C CENA			962.55
					% DIST. CENA			28
				95.81	92.14	570.30		
				383.3	829.2	2281.2		
				12%	25%	63%		
					V.C.T MENU		3493.7	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
 NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 ONI 07261988

5

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 08

MENUº 08					KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL K CAL
ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	PROT	GRASAS	CHO	
panes + Chanfainita con mote								
					19.00	38.48	47.80	105.28
DESAYUNO:	Leche con Quinua y Cocoa + 03	4.75	4.28	11.95	19.60	51.03	30.52	101.15
Cocoa	25.00	4.90	5.67	7.63	39.10	68.18	1.80	109.08
Leche evaporada	25.00	9.78	7.58	0.45	0.00	0.00	58.98	58.98
Quinua	15.00	0.00	0.00	14.75	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	90.00	10.89	5.31	46.62	68.80	9.90	4.00	82.70
Pan francés	100.00	17.20	1.10	1.00	10.40	11.70	84.40	106.50
Pulmón de res	100.00	2.60	1.30	21.10	200.46	227.07	413.98	
Maíz Mote de		50.12	25.23	103.50	V.C DESAYUNO			841.51
SUB TOTAL					% DIST. DESAYUNO			26
Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquito con carne con papa + Fruta +								
ALMUERZO	Refresco				10.32	4.05	88.44	102.81
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	0.28	0.18	1.92	2.38
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	1.08	0.72	3.04	4.84
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	0.48	0.90	7.36	8.74
Zanahoria	10.00	0.12	0.10	1.84	2.52	0.27	26.76	29.55
Papa blanca	20.00	0.63	0.03	6.69	9.84	29.70	69.00	108.54
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	39.55	15.55	0.00	55.10
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	49.20	6.75	466.80	522.75
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	0.00	270.00	0.00	270.00
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	2.24	0.72	12.16	15.12
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	102.24	17.28	0.00	119.52
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	5.28	1.08	68.64	75.00
Ollucos	150.00	1.32	0.12	17.16	6.72	0.72	71.36	78.80
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	4.69	1.84	15.30	21.83
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	1.44	1.08	70.08	72.60
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	0.00	0.00	58.98	58.98
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	1.08	0.27	18.96	20.31
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	236.96	351.11	978.80	
SUB TOTAL					V.C ALMUERZO			1566.87
				% DIST. ALMUERZO			48	
Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion								
CENA	Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Plátano verde (3)	100.0	0.80	0.16	32.72	3.20	1.44	130.88	135.52
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
Tomate	40.0	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL					69.76	323.01	468.91	
				V.C CENA			861.68	
				% DIST. CENA			26	
					126.80	100.13	465.42	
					507.2	901.2	1861.7	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3270.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
CNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		29.05	22.63	110.22	116.18	203.67	440.86	
					V.C DESAYUNO			760.71
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1538.96
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
					120.22	73.48	501.87	
					480.9	661.3	2007.5	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3149.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
 Janet Pamela Salazar Ramirez
 FISCIONISTA CNP 6019

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche de Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza							
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		19.83	21.40	141.22	79.30	192.60	564.88	
					V.C DESAYUNO			836.78
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.0	32.16	32.32	0.00	128.64	290.88	0.00	419.52
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.54	61.07	228.98	254.17	549.67	915.91	
					V.C ALMUERZO			1719.75
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Sopa de pollo + fruta + infusion							
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	100.0	9.40	0.20	78.20	37.60	1.80	312.80	352.20
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de pollo Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.70	0.00	82.40	33.30	0.00	115.70
Huevo de gallina. Crudo	60.0	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		41.78	19.59	133.28	167.11	176.35	533.11	
					V.C CENA			876.57
					% DIST. CENA			26
					125.15	102.07	503.47	
					500.6	918.6	2013.9	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		3433.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janet Patricia Salazar Ramirez
 NUTRICIONISTA CNP 6019

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + Fruta + 03 panes + Palta							
Trigo	25.00	2.15	0.38	18.43	8.60	3.38	73.70	85.68
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	50.00	0.00	0.00	49.15	0.00	0.00	196.60	196.60
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		20.20	21.81	139.21	80.80	196.25	556.82	
					V.C DESAYUNO			833.87
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles + Zarsa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Frijol	80.00	0.56	0.64	7.12	2.24	5.76	28.48	36.48
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Zanahoria	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		66.01	35.29	266.41	264.04	317.63	1065.66	
					V.C ALMUERZO			1647.32
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		32.71	31.58	137.88	130.84	284.22	551.50	
					V.C CENA			966.56
					% DIST. CENA			28
					118.92	88.68	543.49	
					475.7	798.1	2174.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3447.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic Janet Pamela Salazar Ramirez
 NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE CHOTA

MENUS CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	lunes 21/01/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
2	martes 22/01/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceltuna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
3	miércoles 23/01/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
4	jueves 24/01/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
5	viernes 25/01/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
		ALMUERZO	Arroz graneado +Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
6	sábado 26/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
7	domingo 27/01/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
8	lunes 28/01/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
9	martes 29/01/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
10	miércoles 30/01/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
11	jueves 31/01/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
12	viernes 01/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
13	sábado 02/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
14	domingo 03/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
15	lunes 04/02/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6019

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE CHOTA

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	MARTES 05/02/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
17	MIÉRCOLES 06/02/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
18	JUEVES 07/02/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
19	VIERNES 08/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
		ALMUERZO	Arroz graneado +Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
20	SÁBADO 09/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
21	DOMINGO 10/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
22	LUNES 11/02/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
23	MARTES 12/02/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
24	MIÉRCOLES 13/02/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
25	JUEVES 14/02/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
26	VIERNES 15/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
27	SÁBADO 16/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
28	DOMINGO 17/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
29	LUNES 18/02/2019	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
30	MARTES 19/02/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
31	MIÉRCOLES 20/02/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
UTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA
MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con Leche + 03 Panes + Queso							
Quinoa Cruda	25.00	3.40	1.45	16.58	13.60	13.05	66.30	92.95
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.93	17.68	86.23	95.72	159.12	344.92	
					V.C DESAYUNO			599.76
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		28.01	41.62	188.59	112.03	374.55	754.34	
					V.C ALMUERZO			1240.93
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.81	24.19	88.09	115.25	217.67	352.34	
					V.C CENA			685.26
					% DIST. CENA			27
					80.75	83.48	362.90	
					323.0	751.3	1451.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2525.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
 NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: Leche de Soya + 03 Panes +Aceituna								
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
SUB TOTAL		18.63	18.44	77.97	74.52	165.96	311.88	
					V.C DESAYUNO			552.36
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO Arroz graneado + Pollo Guisado (presa) + camote + Ensalada +Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	1.75	0.82	18.29	7.01	7.34	73.15	87.50
SUB TOTAL		61.14	33.65	200.17	244.56	302.83	800.68	
					V.C ALMUERZO			1348.07
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
Carne de res	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca	70.00	1.96	14.00	2.52	7.84	126.00	10.08	143.92
Papa blanca	70.00	1.47	0.07	15.61	5.88	0.63	62.44	68.95
apio	30.00	0.21	0.06	1.44	0.84	0.54	5.76	7.14
Poro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
linaza	30.00	0.15	0.06	2.91	0.60	0.54	11.64	12.78
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		28.29	17.79	88.00	113.16	160.11	352.00	
					V.C CENA			625.27
					% DIST. CENA			25

FORMATO N° A
MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Atún encebollado							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	30.00	7.26	6.15	0.30	29.04	55.35	1.20	85.59
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
SUB TOTAL		21.90	12.52	83.06	87.58	112.68	332.22	
					V.C DESAYUNO			532.48
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Guiso de molleja + Yuca + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		43.85	38.90	226.57	175.42	350.14	906.29	
					V.C ALMUERZO			1431.84
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.86	19.22	83.13	115.45	172.96	332.53	
					V.C CENA			620.94
					% DIST. CENA			24
					94.61	70.64	392.76	
					378.4	635.8	1571.0	
					15%	28%	57%	
V.C.T MENU							2585.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Pamela Salazar Ramirez
INISTA LNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
CINI 07261988

FORMATO N° A
MENU° 04-18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Jamonada							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		17.91	14.40	85.58	71.64	129.60	342.30	
					V.C DESAYUNO			543.54
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	18.20	4.20	2.20	170.72	37.80	8.80	217.32
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		48.86	32.75	235.47	195.44	294.71	941.89	
					V.C ALMUERZO			1432.04
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	40.50	46.59	47.12	364.52	186.35	
					V.C CENA			597.99
					% DIST. CENA			23
					78.55	87.65	367.64	
					314.2	788.8	1470.5	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2573.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

ic Janet Pamela Salazar Ramirez
ICNISTA CNP 6019

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261968

FORMATO N° A
MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena+ 03 panes + Plátano frito							
Maizena	25.00	0.15	0.05	21.68	0.60	0.45	86.70	87.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Plátano verde (3)	150.00	1.50	0.30	61.35	6.00	2.70	245.40	254.10
SUB TOTAL		12.54	10.66	144.39	50.16	95.94	577.56	
					V.C DESAYUNO			723.66
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	15.00	0.37	0.12	0.84	1.49	1.08	3.36	5.93
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	50.00	0.45	0.05	7.90	1.80	0.45	31.60	33.85
SUB TOTAL		37.91	31.15	186.88	151.66	280.37	747.52	
					V.C ALMUERZO			1179.55
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Papa blanca	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.60	49.25
Arvejas frescas	30.00	2.13	0.18	5.64	8.52	1.62	22.56	32.70
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		21.76	21.58	100.41	87.05	194.18	401.62	
					V.C CENA			682.86
					% DIST. CENA			26
					72.22	63.39	431.68	
					288.9	570.5	1726.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2586.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janet Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6019

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261968

FORMATO N° A
MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + 03 Panes + Camote Frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Camote amarillo	80.00	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		20.08	22.14	118.91	80.30	199.26	475.62	
					V.C DESAYUNO			755.18
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Seco de res (Presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		64.47	20.68	232.03	257.86	186.10	928.11	
					V.C ALMUERZO			1372.07
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Mazamorra con leche + 02 panes							
Chuño	60.0	0.30	0.00	2.94	1.20	0.00	11.76	12.96
Leche evaporada	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		11.06	7.59	73.88	44.24	68.31	295.50	
					V.C CENA			408.05
					% DIST. CENA			16
					</			

INVERSIONES 1220 EIRL

ic Janet Pamela Salazar Ramirez
"USRICONISTA CNP 6910

~~REPRESENTANTE DEL CONSORCIO~~

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe de cebada + 03 Panes + Huevo Sancochado							
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	87.29	83.66	94.95	349.14	
					V.C DESAYUNO			527.75
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz a la jardinera+ pollo picado + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ají amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	80.00	5.25	0.32	49.79	20.99	2.88	199.17	223.04
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		42.36	32.81	228.02	169.44	295.28	912.07	
					V.C ALMUERZO			1376.79
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA	Infusion + 02 panes con camote							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Camote amarillo	100.0	1.20	0.20	27.60	4.80	1.80	110.40	117.00
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		8.46	28.74	78.34	33.84	258.66	313.36	
					V.C CENA			605.86
					% DIST. CENA			24
				71.73	72.10	393.64		
				286.9	648.9	1574.6		
				12%	28%	60%		
V.C.T MENU							2510.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Sazaz Ramirez
REGISTRADA CNP 6910

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261968

FORMATO N° A
MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con Leche + 03 panes+ Mermelada							
Quinoa Cruda	30.00	4.08	1.74	19.89	16.32	15.66	79.56	111.54
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		19.97	12.77	112.08	79.88	114.93	448.30	
					V.C DESAYUNO			643.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.94	29.20	211.94	163.76	262.84	847.77	
					V.C ALMUERZO			1274.36
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.09	19.23	84.69	116.37	173.03	338.76	
					V.C CENA			628.16
					% DIST. CENA			25
					90.00	61.20	408.71	
					360.0	550.8	1634.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2545.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janet Pamela Salazar Ramirez
DIRECCIONISTA CNP 6010

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche de soya+ 03 Panes +Aceituna y Palta							
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
Palta	60.00	1.02	7.50	3.36	4.08	67.50	13.44	85.02
SUB TOTAL		19.65	25.94	86.25	78.60	233.46	344.98	
					V.C DESAYUNO			657.04
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito (presa) + camote + Ensalada+ Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo	150.00	3.60	0.15	37.80	14.40	1.35	151.20	166.95
Aceite vegetal	50.00	0.00	50.00	0.00	0.00	450.00	0.00	450.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Camote amarillo	150.00	26.70	0.30	1.50	106.80	2.70	6.00	115.50
Limón	10.00	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.25	0.03	4.42	1.01	0.25	17.70	18.96
SUB TOTAL		65.83	56.77	88.21	263.34	510.93	352.82	
					V.C ALMUERZO			1127.09
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Sopa de fideos con menudencia de Pollo + infusion							
Fideos	50.0	4.00	0.09	33.24	15.98	0.77	132.94	149.69
Yuca	100.0	2.38	17.00	3.06	9.52	153.00	12.24	174.76
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	15.0	0.09	0.03	0.61	0.36	0.23	2.45	3.03
Poro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.0	0.15	0.13	2.35	0.61	1.15	9.38	11.14
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Menudencia de pollo	100.00	16.83	4.00	0.00	67.32	35.96	0.00	103.28
Linaza	30.00	0.13	0.05	2.47	0.51	0.46	9.89	10.86
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		26.69	26.68	92.80	106.78	240.16	371.21	
					V.C CENA			718.14
					% DIST. CENA			29
					112.18	109.39	267.25	
					448.7	984.5	1069.0	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2502.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Janel Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Manjar Blanco							
Avena, hojuelas cruda	30.00	3.99	1.20	21.60	15.96	10.80	86.40	113.16
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	25.00	6.78	12.75	4.23	27.10	114.75	16.90	158.75
SUB TOTAL		21.66	19.26	87.19	86.62	173.34	348.76	
					V.C DESAYUNO			608.72
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de molleja + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.18	27.14	220.86	160.72	244.30	883.45	
					V.C ALMUERZO			1288.46
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Plátano de freir	50.0	0.16	0.08	3.92	0.64	0.72	15.68	17.04
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.29	24.73	89.59	57.16	222.57	358.34	
					V.C CENA			638.07
					% DIST. CENA			25
					76.12	71.13	397.64	
					304.5	640.2	1590.5	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2535.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

~~Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez~~
~~WITEX/INVESTA CNP 600~~

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 27261988

FORMATO N° A
MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Margarina							
Cebada	30.00	6.39	0.48	0.00	25.56	4.32	0.00	29.88
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	10.00	0.06	8.20	0.00	0.24	73.80	0.00	74.04
SUB TOTAL		17.34	13.99	61.37	69.36	125.91	245.46	
					V.C DESAYUNO			440.73
					% DIST. DESAYUNO			17
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Pescado Pampanito	220.00	106.00	19.20	2.70	170.72	32.58	8.80	212.10
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.59	0.10	1.91	2.35	0.92	7.65	10.91
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		132.29	36.29	196.23	529.15	326.65	784.90	
					V.C ALMUERZO			1640.70
					% DIST. ALMUERZO			64
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.43
SUB TOTAL		11.78	30.50	41.68	47.12	274.50	166.70	
					V.C CENA			488.32
					% DIST. CENA			19
					161.41	80.78	299.27	
					645.6	727.1	1197.1	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU		2569.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Pamela Salazar Ramirez
SIGNISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena + 03 panes + Jamonada							
Maizena	30.00	0.18	0.06	26.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		15.78	14.22	92.59	63.12	127.98	370.36	
					V.C DESAYUNO			561.46
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		37.80	33.78	227.06	151.21	304.06	908.23	
					V.C ALMUERZO			1363.50
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla china	5.0	0.03	0.00	0.24	0.13	0.04	0.94	1.11
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.06	16.57	78.66	128.25	149.17	314.64	
					V.C CENA			592.05
					% DIST. CENA			24
					85.65	64.58	398.31	
					342.6	581.2	1593.2	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2517.0
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Pamela Salazar Ramirez
DIRECCIONISTA CNP 60

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A

MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 03 panes + Platano							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano de isla	150.00	1.35	0.60	35.40	5.40	5.40	141.60	152.40
SUB TOTAL		23.97	16.63	118.02	95.86	149.67	472.06	
					V.C DESAYUNO			717.59
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res (Presa) + Menestra +Ensalada +Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Arvejas secas	80.00	5.68	0.48	15.04	22.72	4.32	60.16	87.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Limon	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Mandarina	150.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		52.80	46.35	194.18	211.18	417.13	776.72	
					V.C ALMUERZO			1405.04
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz con leche + 02 panes + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.71	6.18	91.96	50.85	55.64	367.84	
					V.C CENA			474.32
					% DIST. CENA			18
					89.47	69.16	404.15	
					357.9	622.4	1616.6	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2596.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
AUTENTICISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + 01 huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		21.30	10.59	91.27	85.20	95.31	365.08	
					V.C DESAYUNO			645.59
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz chaufa de pollo + fruta + refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Carne de Pollo pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Cebolla china	40.00	0.26	0.03	1.89	1.02	0.29	7.55	8.86
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Sillao	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Ilma	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	50.00	3.65	1.70	38.10	14.60	15.30	152.40	182.30
SUB TOTAL		44.79	60.98	212.12	179.14	458.84	848.49	
					V.C ALMUERZO			1486.47
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	03 panes con camote + Infusion							
Menta	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Camote amarillo	100.0	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	12.0	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		11.85	17.47	73.62	47.40	157.23	294.46	
					V.C CENA			499.09
					% DIST. CENA			20
					77.94	79.04	377.01	
					311.7	711.4	1508.0	
					13%	28%	69%	
					V.C.T MENU			2531.2
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Jonet Pamela Salazar Ramirez
NUTRICIONISTA CNP 6919

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P CHOTA
MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/01/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/01/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/01/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo + 01 pan
8	28/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/01/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/01/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988
 NUTRICIONISTA CNP 6919

12	01/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
13	02/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14	03/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan
15	04/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
 Pamela Salazar Ramirez
 DNI 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P CHOTA

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	06/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	07/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	08/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	09/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	10/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan
22	11/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	12/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	13/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	15/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	16/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	17/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan

INVERSIONES 1220 EIRL

Francisco Javier Sandoval Buitrago
DNI 07261988

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

29	18/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
30	19/02/2019	CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hgado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
31	20/02/2019	MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
 M^{te} Janet Pamela Salazar Ramirez
 DIRECTORISTA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		10.50	6.60	45.29	41.98	59.355	181.15	
					VCT DESAYUNO			282
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 pan frances							
Pan de labranza o francés	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	24.13	23.29	45.47925	96.51	
					VCT MEDIA TARDE			165
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		4.23	0.67	54.92	16.92	6.021	219.69	
					VCT CENA			243
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	56.20	19.81	198.54				
	VCT (Kcal.)	224.8	178.3	794.2				
	VCT (%)	15%	15%	70%				
					TOTAL VCT MENU		1197.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Dr. Janet Pamela Salazar Ramirez
 NUTRICIONISTA CNP 6011

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	25.89	17.17	43.758	103.57	
					VCT MEDIA MAÑANA			164
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
SUB TOTAL		23.46	1.53	76.11	93.82	13.7799	304.45	
					VCT ALMUERZO			412
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crudo	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	14.99	17.89	24.69	134.8812	71.57	
					VCT CENA			231
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		53.62	34.18	153.44				
VCT (Kcal.)		214.5	307.6	613.8				
VCT (%)		15%	21%	64%				
TOTAL VCT MENU					1135.9		100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
 N° REGISTRO: 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.98	69.26	95.616	195.92	
					VCT DESAYUNO			361
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.68	3.30	98.81	138.71	29.7045	395.22	
					VCT ALMUERZO			564
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			7
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero s/men	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		78.72	22.12	189.71				
VCT (Kcal.)		314.9	199.1	758.8				
VCT (%)		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU						1272.8	100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
 Pamela Salazar Ramirez
 N° 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinua	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	33.03	92.87	145.926	132.13	
					VCT DESAYUNO			371
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	10.25	1.90	1.071	41.00	
					VCT MEDIA MAÑANA			44
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	75.31	57.12	38.5101	301.22	
					VCT ALMUERZO			397
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	25.11	16.97	43.2432	100.43	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero s/men	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.89	74.32	27.3519	135.57	
					VCT CENA			237
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	60.80	28.46	177.59				
	VCT (Kcal.)	243.2	256.1	710.3				
	VCT (%)	15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1209.6	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
 INICIA CNP 6919

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusión							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Papa blanca	60.0	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Zapallo macre	60.00	0.42	0.12	3.84	1.68	1.08	15.36	18.12
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		26.49	8.82	102.81	105.96	79.4142	411.26	
					VCT ALMUERZO			597
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fideos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apio	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Hierba luisa	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	50.73	22.54	188.72				
	VCT (Kcal.)	202.9	202.8	754.9				
	VCT (%)	15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1160.6	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

lic. Janet Pamela Salazar Ramirez
 TPO. GONISTA CNP 6010

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 CNI 07261968

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de mango							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	25.18	2.24	2.52	100.72	
					VCT MEDIA MAÑANA			105
					% DIST. MEDIA MAÑANA			12
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	3.26	0.30	46.68	13.04	2.70	186.72	202.46
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		19.75	2.89	88.95	79.00	26.03763	355.79	
					VCT ALMUERZO			460.83
					% DIST. ALMUERZO			38
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.51	1.15	0.864	58.03	
					VCT MEDIA TARDE			60.05
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + Margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		11.08	11.63	53.54	44.33	104.625	214.14	
					VCT CENA			363
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		35.02	19.28	222.87				
VCT (Kcal.)		140.1	173.6	891.5				
VCT (%)		13%	21%	66%				
TOTAL VCT MENU					1205.1		100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Patricia Salazar Ramirez
 INGENIERA EN ALIMENTOS

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	38.16	45.40	41.31	152.65	
					VCT DESAYUNO			239
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Pure de platano							
Plátano de seda	140.0	1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	104
SUB TOTAL		1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	
					VCT MEDIA MAÑANA			104
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
ALMUERZO:	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Carne de Pollo Entero s/men	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	10.47	88.69	17.71	94.2156	354.74	
					VCT ALMUERZO			467
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Anis + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		5.41	2.89	22.88	21.63	26.01	91.50	
					VCT MEDIA TARDE			139
					% DIST. MEDIA TARDE			11
CENA:	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan							
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Apio	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		7.13	1.32	49.60	28.50	11.853	198.39	
					VCT CENA			239
					% DIST. CENA			20
		VCT (Gr.)	29.99	19.60	222.84			
		VCT (Kcal.)	120.0	176.4	891.4			
		VCT (%)	10%	20%	70%			
					TOTAL VCT MENU		1187.7	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
 Janet Pamela Salazar Ramirez
 TRICUNISTA CNP EIRL

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261968

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BULTRAGO

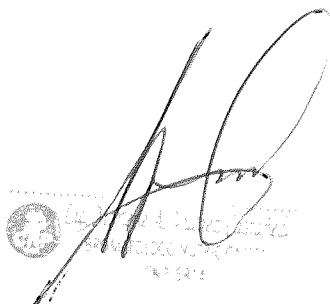
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA PARA PERSONAL INPE DEL E.P JAEN

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.01/22.01/23.01	DESAYUNO	Leche + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusion
2	24.01/25.01/26.01	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.01/28.01/29.01	DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
4	30.01/31.01/01.02	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	02.02/03.02/04.02	DESAYUNO	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo
		ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	05.02/06.02/07.02	DESAYUNO	Avena con leche con cocoa + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
7	08.02/09.02/10.02	DESAYUNO	Leche + Sopa de pollo + 01 pan
		ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejitas guisadas + Ensalada + Infusion
8	11.02/12.02/13.02	DESAYUNO	Leche con Quinoa y Cocoa + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	14.02/15.02/16.02	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + infusion
10	17.02/18.02/19.02	DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de pollo + Fruta + Infusion
11	20/02/2019	DESAYUNO	Trigo con Leche + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g cc)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Leche + 03 panes + Chanfainita con mote								
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	40.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		46.20	34.74	182.92	184.80	312.66	731.66	
					V.C DESAYUNO			1229.12
					% DIST. DESAYUNO			33
ALMUERZO								
Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Pepinillo o Pepino de mesa	40.00	0.20	0.04	1.04	0.80	0.36	4.16	5.32
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	32.00	2.34	1.09	24.38	9.34	9.79	97.54	116.67
SUB TOTAL		69.20	24.65	247.97	276.80	221.89	991.86	
					V.C ALMUERZO			1490.55
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA								
Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aji amarillo	30.00	0.43	0.12	2.78	1.73	1.08	11.14	13.94
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.74	34.54	140.28	130.96	310.84	561.11	
					V.C CENA			1002.91
					% DIST. CENA			27
					148.14	93.93	571.16	
					692.6	845.4	2284.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3722.6
								100%

[Firma]
 Representante del Consorcio

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 ONI 07261988

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza								
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		27.16	19.13	114.34	108.62	172.13	457.36	
					V.C DESAYUNO			738.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco								
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.15	0.03	0.78	0.60	0.27	3.12	3.99
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
SUB TOTAL		53.93	32.56	211.76	215.72	293.02	847.03	
					V.C ALMUERZO			1355.77
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Pescado Toyo	150.00	28.05	0.60	1.50	112.20	5.40	6.00	123.60
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	40.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Hierba Luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		38.29	26.53	111.55	153.16	238.77	446.20	
					V.C CENA			838.13
					% DIST. CENA			29
				119.37	78.21	437.65		
				477.5	703.9	1750.6		
				14%	22%	64%		
V.C.T MENU						2932.0	100%	

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	6.00	0.00	0.00	5.90	0.00	0.00	23.59	23.59
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla china	5.00	0.12	0.02	0.38	0.46	0.18	1.50	2.14
Mondongo de res	100.00	16.90	3.50	1.00	67.60	31.50	4.00	103.10
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		43.63	36.97	135.10	174.50	332.73	540.41	
					V.C DESAYUNO			1047.64
					% DIST. DESAYUNO			32
ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
Vainitas	30.00	0.15	0.03	5.31	0.60	0.27	21.24	22.11
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Remolacha raíz	30.00	0.51	0.03	2.85	2.04	0.27	11.40	13.71
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maíz Morado	15.00	1.10	0.51	11.43	4.38	4.59	45.72	54.69
SUB TOTAL		66.79	10.76	239.74	267.15	96.80	958.96	
					V.C ALMUERZO			1322.92
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	60.00	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Apio	50.00	0.35	0.10	2.40	1.40	0.90	9.60	11.90
Poro	50.00	1.35	0.40	3.80	5.40	3.60	15.20	24.20
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Carne de res pulpa	100.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Manzanilla	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		26.47	33.09	127.15	105.88	297.81	508.58	
					V.C CENA			912.27
					% DIST. CENA			28
					136.88	80.82	501.99	
					547.5	727.3	2008.0	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3282.8
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche y cocoa + Fruta + 03 panes con palta							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Cocoa	15.00	2.85	2.57	7.17	11.40	23.09	28.68	63.17
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		27.18	28.08	180.01	108.70	252.68	720.02	
					V.C DESAYUNO			1081.40
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.00	30.22	4.64	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		65.70	43.17	238.40	262.79	388.49	953.62	
					V.C ALMUERZO			1604.90
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Carne de res, pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	180.00	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	50.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.78	32.55	155.65	135.14	292.99	622.59	
					V.C CENA			1050.71
					% DIST. CENA			28
				126.66	103.80	574.06		
				506.6	934.2	2296.2		
				15%	28%	57%		
					V.C.T MENU		3737.0	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: Leche + Sopa de pollo + 01 pan								
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	60.00	11.52	1.74	0.00	46.08	15.66	0.00	61.74
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Fideos	50.00	4.70	0.10	39.10	18.80	0.90	156.40	176.10
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		35.79	26.62	151.68	143.18	239.54	606.73	
					V.C DESAYUNO			989.45
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	257.47	201.13	310.66	1029.87	
					V.C ALMUERZO			1541.66
					% DIST. ALMUERZO			44
CENA Arroz graneado + Molleja gulsada + Ensalada + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lechuga redonda	30.0	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Pepinillo o Pepino de mesa	30.0	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Hierbas	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		9.74	31.00	161.15	38.94	279.02	644.58	
					V.C CENA			962.55
					% DIST. CENA			28
					95.81	92.14	570.30	
					383.3	829.2	2281.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3493.7
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con Quinoa y Cocoa + 03 panes + Chanfainita con mote							
Cocoa	25.00	4.75	4.28	11.95	19.00	38.48	47.80	105.28
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Maíz Mote de	100.00	2.60	1.30	21.10	10.40	11.70	84.40	106.50
SUB TOTAL		50.12	25.23	103.50	200.46	227.07	413.98	
					V.C DESAYUNO			841.51
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquito con carne con papa + Fruta + Refresco							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	30.00	0.63	0.03	6.69	2.52	0.27	26.76	29.55
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Ollucos	150.00	1.32	0.12	17.16	5.28	1.08	68.64	75.00
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		69.24	39.01	244.70	236.96	351.11	978.80	
					V.C ALMUERZO			1566.87
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Plátano verde (3)	100.0	0.80	0.16	32.72	3.20	1.44	130.88	135.52
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
Tomate	40.0	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.44	35.89	117.23	69.76	323.01	468.91	
					V.C CENA			861.68
					% DIST. CENA			26
					V.C.T MENU			3270.1
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso						
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		29.05	22.63	110.22	116.18	203.67	440.86	
					V.C DESAYUNO			760.71
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO		Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco						
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.67	266.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1638.96
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA		Arroz graneado + Picanto de pollo + Infusion						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
					120.22	73.48	501.87	
					480.9	661.3	2007.5	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		3149.6	100%

100-443886-100

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: Leche de Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza								
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		19.83	21.40	141.22	79.30	192.60	564.88	
					V.C DESAYUNO			836.78
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.0	32.16	32.32	0.00	128.64	290.88	0.00	419.52
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.54	61.07	228.98	254.17	549.67	915.91	
					V.C ALMUERZO			1719.75
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA Sopa de pollo + fruta + infusion								
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	100.0	9.40	0.20	78.20	37.60	1.80	312.80	352.20
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de pollo Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.70	0.00	82.40	33.30	0.00	115.70
Huevo de gallina. Crudo	60.0	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		41.78	19.59	133.28	167.11	176.35	533.11	
					V.C CENA			876.57
					% DIST. CENA			26
					125.16	102.07	503.47	
					500.6	918.6	2013.9	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			3433.1
								100%

~~REPRESENTANTE DEL CONSORCIO~~

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Trigo con leche + Fruta + 03 panes + Palta								
Trigo	25.00	2.15	0.38	18.43	8.60	3.38	73.70	85.68
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	50.00	0.00	0.00	49.15	0.00	0.00	196.60	196.60
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		20.20	21.81	139.21	80.80	196.25	556.82	
					V.C DESAYUNO			833.87
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO								
Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles + Zarsa + Fruta + Refresco								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Acelte vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Frijol	80.00	0.56	0.64	7.12	2.24	5.76	28.48	36.48
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Zanahoria	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		66.01	35.29	266.41	264.04	317.63	1065.66	
					V.C ALMUERZO			1647.32
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA								
Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Acelte vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Higado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		32.71	31.58	137.88	130.84	284.22	551.50	
					V.C CENA			966.56
					% DIST. CENA			28
					118.92	88.68	543.49	
					475.7	798.1	2174.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3447.7
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

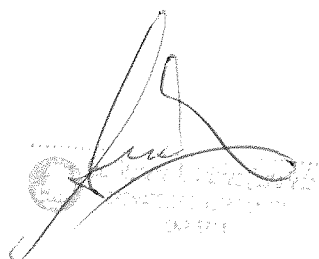
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE JAEN

MENUS CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
	lunes	DESAYUNO	Quinoa con Leche + 03 panes + Queso
1	21/01/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
	martes	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
2	22/01/2019	ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
	miércoles	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
3	23/01/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
	jueves	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
4	24/01/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
	viernes	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
5	25/01/2019	ALMUERZO	Arroz graneado +Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
	sábado	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
6	26/01/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
	domingo	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancocado
7	27/01/2019	ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
	lunes	DESAYUNO	Quinoa con Leche + 03 panes + Mermelada
8	28/01/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
	martes	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
9	29/01/2019	ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
	miércoles	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
10	30/01/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
	jueves	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
11	31/01/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
	viernes	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
12	01/02/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
	sábado	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
13	02/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
	domingo	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancocado
14	03/02/2019	ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
	lunes	DESAYUNO	Quinoa con Leche + 03 panes + Queso
15	04/02/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 87261988

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE JAEN

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
	MARTES	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
16	05/02/2019	ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
	MIÉRCOLES	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
17	06/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Gulso de Pollo + Infusion
	JUEVES	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
18	07/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
	VIERNES	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
19	08/02/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Higado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
	SÁBADO	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
20	09/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
	DOMINGO	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
21	10/02/2019	ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
	LUNES	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Mermelada
22	11/02/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
	MARTES	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
23	12/02/2019	ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
	MIÉRCOLES	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
24	13/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
	JUEVES	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
25	14/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
	VIERNES	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
26	15/02/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
	SÁBADO	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
27	16/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
	DOMINGO	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
28	17/02/2019	ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
	LUNES	DESAYUNO	Quinua con Leche + 03 panes + Queso
29	18/02/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
	MARTES	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
30	19/02/2019	ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
	MIÉRCOLES	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
31	20/02/2019	ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con Leche + 03 Panes + Queso							
Quinua Cruda	25.00	3.40	1.45	16.58	13.60	13.05	66.30	92.95
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.93	17.68	86.23	95.72	159.12	344.92	
					V.C DESAYUNO			599.76
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		28.01	41.62	188.59	112.03	374.55	754.34	
					V.C ALMUERZO			1240.93
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.81	24.19	88.09	115.25	217.67	352.34	
					V.C CENA			685.26
					% DIST. CENA			27
					80.75	83.48	362.90	
					323.0	751.3	1451.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2525.9
								100%

[Firma]

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Leche de Soya + 03 Panes +Aceituna						
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
SUB TOTAL		18.63	18.44	77.97	74.52	165.96	311.88	
					V.C DESAYUNO			552.36
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO		Arroz graneado + Pollo Guisado (presa) + camote + Ensalada +Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Acelte vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Límón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	1.75	0.82	18.29	7.01	7.34	73.15	87.50
SUB TOTAL		61.14	33.65	200.17	244.56	302.83	800.68	
					V.C ALMUERZO			1348.07
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA		Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
Carne de res	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca	70.00	1.96	14.00	2.52	7.84	126.00	10.08	143.92
Papa blanca	70.00	1.47	0.07	15.61	5.88	0.63	62.44	68.95
apio	30.00	0.21	0.06	1.44	0.84	0.54	5.76	7.14
Poro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
linaza	30.00	0.15	0.06	2.91	0.60	0.54	11.64	12.78
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		28.29	17.79	88.00	113.16	160.11	352.00	
					V.C CENA			625.27
					% DIST. CENA			25
					108.06	69.88	366.14	
					432.2	628.9	1464.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2525.7 100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Atún encebollado							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	30.00	7.26	6.15	0.30	29.04	55.35	1.20	85.59
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
SUB TOTAL		21.90	12.52	83.06	87.58	112.68	332.22	
					V.C DESAYUNO			532.48
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Guiso de molleja + Yuca + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		43.85	38.90	226.57	175.42	350.14	906.29	
					V.C ALMUERZO			1431.84
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.86	19.22	83.13	115.45	172.96	332.53	
					V.C CENA			620.94
					% DIST. CENA			24
				94.61	70.64	392.76		
				378.4	635.8	1571.0		
				15%	28%	57%		
					V.C.T MENU		2585.3	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

100

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 04- 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Jamonada							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		17.91	14.40	85.58	71.64	129.60	342.30	
					V.C DESAYUNO			543.54
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	18.20	4.20	2.20	170.72	37.80	8.80	217.32
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		48.86	32.75	235.47	195.44	294.71	941.89	
					V.C ALMUERZO			1432.04
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	40.50	46.59	47.12	364.52	186.35	
					V.C CENA			597.99
					% DIST. CENA			23
				78.55	87.65	367.64		
				314.2	788.8	1470.5		
				12%	20%	68%		
					V.C.T MENU		2573.6	100%

[Firma]
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 N° 944

[Firma]
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena+ 03 panes + Platano frito							
Maizena	25.00	0.15	0.05	21.68	0.60	0.45	86.70	87.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Plátano verde (3)	150.00	1.50	0.30	61.35	6.00	2.70	245.40	254.10
SUB TOTAL		12.54	10.66	144.39	50.16	95.94	577.56	
					V.C DESAYUNO			723.66
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	15.00	0.37	0.12	0.84	1.49	1.08	3.36	5.93
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	50.00	0.45	0.05	7.90	1.80	0.45	31.60	33.85
SUB TOTAL		37.91	31.15	186.88	151.66	280.37	747.52	
					V.C ALMUERZO			1179.55
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Papa blanca	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.60	49.25
Arvejas frescas	30.00	2.13	0.18	5.64	8.52	1.62	22.56	32.70
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		21.76	21.58	100.41	87.05	194.18	401.62	
					V.C CENA			682.86
					% DIST. CENA			26
				72.22	63.39	431.68		
				288.9	570.5	1726.7		
				13%	28%	59%		
V.C.T MENU							2586.1	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + 03 Panes + Camote Frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Camote amarillo	80.00	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		20.08	22.14	118.91	80.30	199.26	475.62	
					V.C DESAYUNO			755.18
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Seco de res (Presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		64.47	20.68	232.03	257.86	186.10	928.11	
					V.C ALMUERZO			1372.07
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Mazamorra con leche + 02 panes							
Chuño	60.0	0.30	0.00	2.94	1.20	0.00	11.76	12.96
Leche evaporada	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		11.06	7.59	73.88	44.24	68.31	295.50	
					V.C CENA			408.05
					% DIST. CENA			16
					95.60	50.41	424.81	
					382.4	453.7	1699.2	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2535.3
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Cafe de cebada + 03 Panes + Huevo Sancochado								
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	87.29	83.66	94.95	349.14	
					V.C DESAYUNO			527.75
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO								
Arroz a la jardinera+ pollo picado + Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ajl amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	80.00	5.25	0.32	49.79	20.99	2.88	199.17	223.04
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		42.36	32.81	228.02	169.44	295.28	912.07	
					V.C ALMUERZO			1376.79
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA								
Infusión + 02 panes con camote								
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Camote amarillo	100.0	1.20	0.20	27.60	4.80	1.80	110.40	117.00
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		8.46	28.74	78.34	33.84	258.66	313.36	
					V.C CENA			605.86
					% DIST. CENA			24
					71.73	72.10	393.64	
					286.9	648.9	1574.6	
					12%	28%	60%	
V.C.T MENU							2510.4	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con Leche + 03 panes+ Mermelada							
Quinoa Cruda	30.00	4.08	1.74	19.89	16.32	15.66	79.56	111.54
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		19.97	12.77	112.08	79.88	114.93	448.30	
					V.C DESAYUNO			643.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado * Picante de res + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.94	29.20	211.94	163.76	262.84	847.77	
					V.C ALMUERZO			1274.36
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.09	19.23	84.69	116.37	173.03	338.76	
					V.C CENA			628.16
					% DIST. CENA			25
					90.00	61.20	408.71	
					360.0	550.8	1634.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2545.6
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche de soya+ 03 Panes +Aceituna y Palta							
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
Palta	60.00	1.02	7.50	3.36	4.08	67.50	13.44	85.02
SUB TOTAL		19.65	25.94	86.25	78.60	233.46	344.98	
					V.C DESAYUNO			657.04
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito (presa) + camote + Ensalada+ Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo	150.00	3.60	0.15	37.80	14.40	1.35	151.20	166.95
Aceite vegetal	50.00	0.00	50.00	0.00	0.00	450.00	0.00	450.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Camote amarillo	150.00	26.70	0.30	1.50	106.80	2.70	6.00	115.50
Limón	10.00	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.25	0.03	4.42	1.01	0.25	17.70	18.96
SUB TOTAL		65.83	56.77	88.21	263.34	510.93	352.82	
					V.C ALMUERZO			1127.09
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Sopa de fideos con menudencia de Pollo + infusion							
Fideos	50.0	4.00	0.09	33.24	15.98	0.77	132.94	149.69
Yuca	100.0	2.38	17.00	3.06	9.52	153.00	12.24	174.76
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	15.0	0.09	0.03	0.61	0.36	0.23	2.45	3.03
Poro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.0	0.15	0.13	2.35	0.61	1.15	9.38	11.14
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Menudencia de pollo	100.00	16.83	4.00	0.00	67.32	35.96	0.00	103.28
Linaza	30.00	0.13	0.05	2.47	0.51	0.46	9.89	10.86
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		26.69	26.68	92.80	106.78	240.16	371.21	
					V.C CENA			718.14
					% DIST. CENA			29
					112.18	109.39	267.25	
					448.7	984.5	1069.0	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		2502.3	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Avena + 03 panes + Manjar Blanco						
Avena, hojuelas cruda	30.00	3.99	1.20	21.60	15.96	10.80	86.40	113.16
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	25.00	6.78	12.75	4.23	27.10	114.75	16.90	158.75
SUB TOTAL		21.66	19.26	87.19	86.62	173.34	348.76	
					V.C DESAYUNO			608.72
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO		Arroz graneado + Saltado de molleja + Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.18	27.14	220.86	160.72	244.30	883.45	
					V.C ALMUERZO			1288.46
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA		Arroz a la cubana + Infusion						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Plátano de freir	50.0	0.16	0.08	3.92	0.64	0.72	15.68	17.04
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.29	24.73	89.59	57.16	222.57	358.34	
					V.C CENA			638.07
					% DIST. CENA			25
					76.12	71.13	397.64	
					304.5	640.2	1590.5	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2535.3	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Margarina							
Cebada	30.00	6.39	0.48	0.00	25.56	4.32	0.00	29.88
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	10.00	0.06	8.20	0.00	0.24	73.80	0.00	74.04
SUB TOTAL		17.34	13.99	61.37	69.36	125.91	245.46	
					V.C DESAYUNO			440.73
					% DIST. DESAYUNO			17
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Pescado Pampanito	220.00	106.00	19.20	2.70	170.72	32.58	8.80	212.10
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.59	0.10	1.91	2.35	0.92	7.65	10.91
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		132.29	36.29	196.23	529.15	326.65	784.90	
					V.C ALMUERZO			1640.70
					% DIST. ALMUERZO			64
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.43
SUB TOTAL		11.78	30.50	41.68	47.12	274.50	166.70	
					V.C CENA			488.32
					% DIST. CENA			19
					161.41	80.78	299.27	
					645.6	727.1	1197.1	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU		2569.8	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
CNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena + 03 panes + Jamonada							
Maizena	30.00	0.18	0.06	26.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		15.78	14.22	92.59	63.12	127.98	370.36	
					V.C DESAYUNO			561.46
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainlta de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Malz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		37.80	33.78	227.06	151.21	304.06	908.23	
					V.C ALMUERZO			1363.50
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla china	5.0	0.03	0.00	0.24	0.13	0.04	0.94	1.11
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.06	16.57	78.66	128.25	149.17	314.64	
					V.C CENA			592.05
					% DIST. CENA			24
					85.65	64.58	398.31	
					342.6	581.2	1593.2	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2517.0	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 BINI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN
MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + 03 panes + Platano							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano de isla	150.00	1.35	0.60	35.40	5.40	5.40	141.60	152.40
SUB TOTAL		23.97	16.63	118.02	95.86	149.67	472.06	
					V.C DESAYUNO			717.59
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res (Presa)+ Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Arvejas secas	80.00	5.68	0.48	15.04	22.72	4.32	60.16	87.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Mandarina	150.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		52.80	46.35	194.18	211.18	417.13	776.72	
					V.C ALMUERZO			1405.04
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.71	6.18	91.96	50.85	55.64	367.84	
					V.C CENA			474.32
					% DIST. CENA			18
					89.47	69.16	404.15	
					357.9	622.4	1616.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2596.9
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + 01 huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubla	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		21.30	10.59	91.27	85.20	95.31	365.08	
					V.C DESAYUNO			545.59
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz chaufa de pollo + fruta + refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Carne de Pollo pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Cebolla china	40.00	0.26	0.03	1.89	1.02	0.29	7.55	8.86
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Sillao	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
lima	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubla	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	50.00	3.65	1.70	38.10	14.60	15.30	152.40	182.30
SUB TOTAL		44.79	60.98	212.12	179.14	458.84	848.49	
					V.C ALMUERZO			1486.47
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	03 panes con camote + Infusion							
Menta	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Camote amarillo	100.0	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Acelte vegetal	12.0	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		11.85	17.47	73.62	47.40	157.23	294.46	
					V.C CENA			499.09
					% DIST. CENA			20
					77.94	79.04	377.01	
					311.7	711.4	1508.0	
					13%	28%	59%	
V.C.T MENU							2531.2	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988


SENA
SECRETARÍA NACIONAL DE PENITENCIARIAS
CNP 5418

111

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

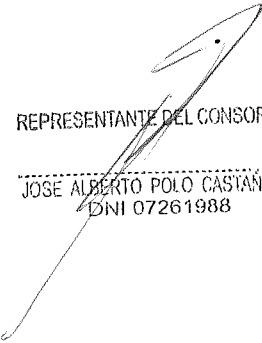
**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P JAEN
MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA**

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Higado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Higado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/01/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo + 01 pan
8	28/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Higado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Higado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261968

12	01/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
13	02/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14	03/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo + 01 pan
15	04/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P JAEN

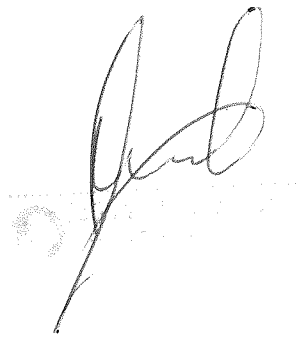
MENUS CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	06/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	07/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	08/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	09/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	10/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan
22	11/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	12/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	13/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/02/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	15/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	16/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	17/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

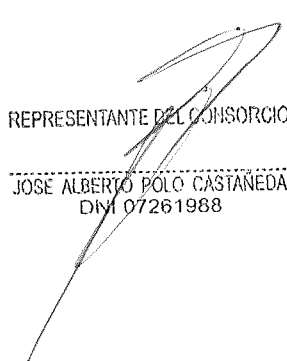
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

29	18/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
30	19/02/2019	CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
31	20/02/2019	MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988



FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		10.50	6.60	45.29	41.98	59.355	181.15	
					VCT DESAYUNO			282
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 pan frances							
Pan de labranza o francés	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	24.13	23.29	45.47925	96.51	
					VCT MEDIA TARDE			165
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		4.23	0.67	54.92	16.92	6.021	219.69	
					VCT CENA			243
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	56.20	19.81	198.54				
	VCT (Kcal.)	224.8	178.3	794.2				
	VCT (%)	15%	15%	70%				
					TOTAL VCT MENU		1197.3	100%

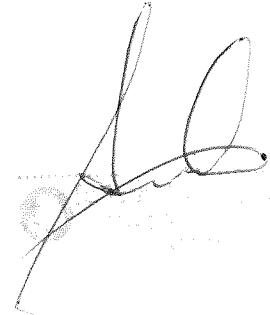
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 FNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.68	43.3755	25.94	86
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	25.89	17.17	43.758	103.57	
					VCT MEDIA MAÑANA			164
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
SUB TOTAL		23.46	1.53	76.11	93.82	13.7799	304.45	
					VCT ALMUERZO			412
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crudo	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	14.99	17.89	24.69	134.8812	71.57	
					VCT CENA			231
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		53.62	34.18	153.44				
VCT (Kcal.)		214.5	307.6	613.8				
VCT (%)		15%	21%	64%				
TOTAL VCT MENU						1135.9	100%	



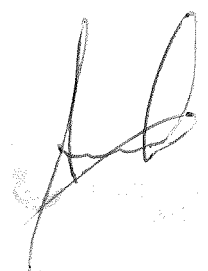
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

117

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina, crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.98	69.26	95.616	195.92	
					VCT DESAYUNO			361
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.68	3.30	98.81	138.71	29.7045	395.22	
					VCT ALMUERZO			564
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			7
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Porro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero s/men	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	78.72	22.12	189.71				
	VCT (Kcal.)	314.9	199.1	758.8				
	VCT (%)	15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU						1272.8	100%	



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 pan + Aceltuna							
Quinua	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.80	51.03	30.52	101.15
Aceltuna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	33.03	92.87	145.926	132.13	
					VCT DESAYUNO			371
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	10.25	1.90	1.071	41.00	
					VCT MEDIA MAÑANA			44
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	75.31	57.12	38.5101	301.22	
					VCT ALMUERZO			397
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	25.11	16.97	43.2432	100.43	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero s/men	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.89	74.32	27.3519	135.57	
					VCT CENA			237
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		60.80	28.46	177.59				
VCT (Kcal.)		243.2	256.1	710.3				
VCT (%)		15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU			1209.6
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Papa blanca	60.0	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Zapallo macre	60.00	0.42	0.12	3.84	1.68	1.08	15.36	18.12
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		26.49	8.82	102.81	105.96	79.4142	411.26	
					VCT ALMUERZO			597
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fideos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Aplo	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Hierba luisa	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
		VCT (Gr.)	50.73	22.54	188.72			
		VCT (Kcal.)	202.9	202.8	754.9			
		VCT (%)	15%	20%	65%			
TOTAL VCT MENU						1160.6	100%	

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de mango							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	25.18	2.24	2.52	100.72	
					VCT MEDIA MAÑANA			105
					% DIST. MEDIA MAÑANA			12
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	3.26	0.30	46.68	13.04	2.70	186.72	202.46
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anís	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		19.75	2.89	88.95	79.00	26.03763	355.79	
					VCT ALMUERZO			460.83
					% DIST. ALMUERZO			38
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.51	1.15	0.864	58.03	
					VCT MEDIA TARDE			60.05
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + Margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		11.08	11.63	53.54	44.33	104.625	214.14	
					VCT CENA			363
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	35.02	19.28	222.87				
	VCT (Kcal.)	140.1	173.6	891.5				
	VCT (%)	13%	21%	66%				
					TOTAL VCT MENU		1205.1	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI/ 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHIO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	38.16	45.40	41.31	152.65	
					VCT DESAYUNO			239
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Pure de plátano							
Plátano de seda	140.0	1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	104
SUB TOTAL		1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	
					VCT MEDIA MAÑANA			104
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
ALMUERZO:	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Carne de Pollo Entero s/men	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	10.47	88.69	17.71	94.2156	354.74	
					VCT ALMUERZO			467
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Anis + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		5.41	2.89	22.88	21.63	26.01	91.50	
					VCT MEDIA TARDE			139
					% DIST. MEDIA TARDE			11
CENA:	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan							
Acelte vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Aplo	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		7.13	1.32	49.60	28.50	11.853	198.39	
					VCT CENA			239
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		29.99	19.60	222.84				
VCT (Kcal.)		120.0	176.4	891.4				
VCT (%)		10%	20%	70%				
TOTAL VCT MENU							1187.7	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA PARA PERSONAL INPE DEL E.P SAN IGNACIO

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.01/22.01/23.01	DESAYUNO	Leche + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusion
2	24.01/25.01/26.01	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.01/28.01/29.01	DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
4	30.01/31.01/01.02	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	02.02/03.02/04.02	DESAYUNO	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo
		ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	05.02/06.02/07.02	DESAYUNO	Avena con leche con cocoa + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
7	08.02/09.02/10.02	DESAYUNO	Leche + Sopa de pollo + 01 pan
		ALMUERZO	Sancocado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejitas guisadas + Ensalada + Infusion
8	11.02/12.02/13.02	DESAYUNO	Leche con Quinoa y Cocoa + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	14.02/15.02/16.02	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion
10	17.02/18.02/19.02	DESAYUNO	Leche Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de pollo + Fruta + Infusion
11	20.02/2019	DESAYUNO	Trigo con Leche + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
CUI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g cc)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Leche + 03 panes + Chanfainita con mote								
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	40.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		46.20	34.74	182.92	184.80	312.66	731.66	
					V.C DESAYUNO			1229.12
					% DIST. DESAYUNO			33
ALMUERZO								
Ensalada surtida + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Pepinillo o Pepino de mesa	40.00	0.20	0.04	1.04	0.80	0.36	4.16	5.32
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	32.00	2.34	1.09	24.38	9.34	9.79	97.54	116.67
SUB TOTAL		69.20	24.65	247.97	276.80	221.89	991.86	
					V.C ALMUERZO			1490.55
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA								
Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aji amarillo	30.00	0.43	0.12	2.78	1.73	1.08	11.14	13.94
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.74	34.54	140.28	130.96	310.84	561.11	
					V.C CENA			1002.91
					% DIST. CENA			27
				148.14	93.93	571.16		
				592.6	845.4	2284.6		
				12%	25%	63%		
V.C.T MENU						3722.6	100%	

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Avena con Leche + Fruta + 03 panes + queso								
Avena, hojuelas cruda	35.00	4.66	1.40	25.20	18.62	12.60	100.80	132.02
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		33.78	26.41	162.13	135.10	237.69	648.52	
					V.C DESAYUNO			1021.31
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO								
Sopa de semola con pollo + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Fruta + Refresco								
Sémola de Trigo	30.00	2.34	0.33	23.52	9.36	2.97	94.08	106.41
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		71.38	21.93	240.44	285.54	197.41	961.74	
					V.C ALMUERZO			1444.68
					% DIST. ALMUERZO			41
CENA								
Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusión								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		16.84	21.20	201.90	67.38	190.84	807.58	
					V.C CENA			1065.80
					% DIST. CENA			30
</								

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de verduras							
Leche de soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
SUB TOTAL		29.25	34.36	111.90	117.00	309.24	447.60	
					V.C DESAYUNO			873.84
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Papa a la huancaina +Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco							
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Aji amarillo	30.00	0.54	0.15	3.48	2.16	1.35	13.92	17.43
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.00	35.01	214.51	244.00	315.10	858.04	
					V.C ALMUERZO			1417.13
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	25.0	1.40	1.62	2.18	5.60	14.58	8.72	28.90
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.03	17.11	131.77	132.13	153.95	527.09	
					V.C CENA			813.17
					% DIST. CENA			26
					123.28	86.48	458.18	
					493.1	778.3	1832.7	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU		3104.1	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO**

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza								
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		27.16	19.13	114.34	108.62	172.13	457.36	
					V.C DESAYUNO			738.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO Ensalada mixta + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco								
Lechuga redonda	60.00	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.15	0.03	0.78	0.60	0.27	3.12	3.99
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
SUB TOTAL		53.93	32.56	211.76	215.72	293.02	847.03	
					V.C ALMUERZO			1355.77
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Pescado Toyo	150.00	28.05	0.60	1.50	112.20	5.40	6.00	123.60
Tomate	40.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	40.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		38.29	26.53	111.55	153.16	238.77	446.20	
					V.C CENA			838.13
					% DIST. CENA			29
					119.37	78.21	437.65	
					477.5	703.9	1750.6	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2932.0
								100%

~~REPRESENTANTE DEL CONSORCIO~~

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche + 03 pan + Sopa de mondongo							
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	6.00	0.00	0.00	5.90	0.00	0.00	23.59	23.59
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla china	5.00	0.12	0.02	0.38	0.46	0.18	1.50	2.14
Mondongo de res	100.00	16.90	3.50	1.00	67.60	31.50	4.00	103.10
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		43.63	36.97	135.10	174.50	332.73	540.41	
					V.C DESAYUNO			1047.64
					% DIST. DESAYUNO			32
ALMUERZO	Ensalada rusa + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
Vainitas	30.00	0.15	0.03	5.31	0.60	0.27	21.24	22.11
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Remolacha raíz	30.00	0.51	0.03	2.85	2.04	0.27	11.40	13.71
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maíz Morado	15.00	1.10	0.51	11.43	4.38	4.59	45.72	54.69
SUB TOTAL		66.79	10.76	239.74	267.15	96.80	958.96	
					V.C ALMUERZO			1322.92
					% DIST. ALMUERZO			40
CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	60.00	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Apio	50.00	0.35	0.10	2.40	1.40	0.90	9.60	11.90
Poro	50.00	1.35	0.40	3.80	5.40	3.60	15.20	24.20
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Carne de res pulpa	100.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Manzanilla	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		26.47	33.09	127.15	105.88	297.81	508.58	
					V.C CENA			912.27
					% DIST. CENA			28
					136.88	80.82	501.99	
					547.5	727.3	2008.0	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU		3282.8	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Avena con leche y cocoa + Fruta + 03 panes con palta								
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche	125.00	6.50	8.75	28.00	26.00	78.75	112.00	216.75
Cocoa	15.00	2.85	2.57	7.17	11.40	23.09	28.68	63.17
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		27.18	28.08	180.01	108.70	252.68	720.02	
					V.C DESAYUNO			1081.40
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO								
Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo mechado + Pure de papa + Fruta + Refresco								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.00	30.22	4.64	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		65.70	43.17	238.40	262.79	388.49	953.62	
					V.C ALMUERZO			1604.90
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA								
Arroz graneado + Picante de res + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Carne de res, pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	180.00	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	50.00	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Azúcar rubia	45.0	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.78	32.55	155.65	135.14	292.99	622.59	
					V.C CENA			1050.71
					% DIST. CENA			28
					V.C.T MENU			3737.0
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POZO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Leche + Sopa de pollo + 01 pan						
Leche	250.00	13.00	17.50	56.00	52.00	157.50	224.00	433.50
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	60.00	11.52	1.74	0.00	46.08	15.66	0.00	61.74
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
Porro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Zapallo macre	50.00	0.35	0.10	3.20	1.40	0.90	12.80	15.10
Zanahoria	50.00	0.30	0.25	4.60	1.20	2.25	18.40	21.85
Fideos	50.00	4.70	0.10	39.10	18.80	0.90	156.40	176.10
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		35.79	26.62	151.68	143.18	239.54	606.73	
					V.C DESAYUNO			989.45
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO		Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	257.47	201.13	310.66	1029.87	
					V.C ALMUERZO			1541.66
					% DIST. ALMUERZO			44
CENA		Arroz graneado + Molleja guisada + Ensalada + Infusion						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	15.00	0.84	0.12	4.56	3.36	1.08	18.24	22.68
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lechuga redonda	30.0	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Pepinillo o Pepino de mesa	30.0	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	10.00	0.04	0.02	0.78	0.16	0.14	3.10	3.41
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Hierbas	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		9.74	31.00	161.15	38.94	279.02	644.58	
					V.C CENA			962.55
					% DIST. CENA			28
					95.81	92.14	570.30	
					383.3	829.2	2281.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3493.7
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con Quinoa y Cocoa + 03 panes + Chanfainita con mote							
Cocoa	25.00	4.75	4.28	11.95	19.00	38.48	47.80	105.28
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Maíz Mote de	100.00	2.60	1.30	21.10	10.40	11.70	84.40	106.50
SUB TOTAL		50.12	25.23	103.50	200.46	227.07	413.98	
					V.C DESAYUNO			841.51
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Olluquito con carne con papa + Fruta + Refresco							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	30.00	0.63	0.03	6.69	2.52	0.27	26.76	29.55
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Ollucos	150.00	1.32	0.12	17.16	5.28	1.08	68.64	75.00
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		59.24	39.01	244.70	236.96	351.11	978.80	
					V.C ALMUERZO			1566.87
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	30.0	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Plátano verde (3)	100.0	0.80	0.16	32.72	3.20	1.44	130.88	135.52
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	30.00	0.12	0.05	2.33	0.48	0.43	9.31	10.22
Tomate	40.0	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.44	35.89	117.23	69.76	323.01	468.91	
					V.C CENA			861.68
					% DIST. CENA			26
					126.80	100.13	465.42	
					507.2	901.2	1861.7	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3270.1 100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261968

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		29.05	22.63	110.22	116.18	203.67	440.86	
					V.C DESAYUNO			760.71
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1538.96
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
					120.22	73.48	501.87	
					480.9	661.3	2007.5	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3149.6
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Leche de Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza								
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		19.83	21.40	141.22	79.30	192.60	564.88	
					V.C DESAYUNO			836.78
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO								
Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollo al horno + Ensalada + Fruta + Refresco								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco, Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de pollo (presas)	160.0	32.16	32.32	0.00	128.64	290.88	0.00	419.52
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.54	61.07	228.98	254.17	549.67	915.91	
					V.C ALMUERZO			1719.75
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA								
Sopa de pollo + fruta + infusion								
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	100.0	9.40	0.20	78.20	37.60	1.80	312.80	352.20
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de pollo Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.70	0.00	82.40	33.30	0.00	115.70
Huevo de gallina. Crudo	60.0	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		41.78	19.59	133.28	167.11	176.35	533.11	
					V.C CENA			876.57
					% DIST. CENA			26
					125.15	102.07	503.47	
					500.6	918.6	2013.9	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			3433.1
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 97261988

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Trigo con leche + Fruta + 03 panes + Palta						
Trigo	25.00	2.15	0.38	18.43	8.60	3.38	73.70	85.68
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Mandarina	150.00	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Azúcar rubia	50.00	0.00	0.00	49.15	0.00	0.00	196.60	196.60
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	80.00	1.36	10.00	4.48	5.44	90.00	17.92	113.36
SUB TOTAL		20.20	21.81	139.21	80.80	196.25	556.82	
					V.C DESAYUNO			833.87
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO		Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo con frijoles + Zarsa + Fruta + Refresco						
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
Papa blanca	60.00	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Frijol	80.00	0.56	0.64	7.12	2.24	5.76	28.48	36.48
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Zanahoria	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		66.01	35.29	266.41	264.04	317.63	1066.66	
					V.C ALMUERZO			1647.32
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA		Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Higado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		32.71	31.58	137.88	130.84	284.22	551.50	
					V.C CENA			966.56
					% DIST. CENA			28
					118.92	88.68	543.49	
					475.7	798.1	2174.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3447.7
								100%

REPRESENTANTE DEL COMISORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

135

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 ETRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE SAN IGNACIO

MENUS CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	lunes 21/01/2019	DESAYUNO	Quinoa con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
2	martes 22/01/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
3	miércoles 23/01/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
4	jueves 24/01/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
5	viernes 25/01/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Platano frito
		ALMUERZO	Arroz graneado +Saltado de Hgado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
6	sábado 26/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 Panes
7	domingo 27/01/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
8	lunes 28/01/2019	DESAYUNO	Quinoa con Leche + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
9	martes 29/01/2019	DESAYUNO	Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
		ALMUERZO	Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
10	miércoles 30/01/2019	DESAYUNO	Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
11	jueves 31/01/2019	DESAYUNO	Café de cebada + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
12	viernes 01/02/2019	DESAYUNO	Maizena+ 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
13	sábado 02/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche+ 03 panes + Platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
14	domingo 03/02/2019	DESAYUNO	Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
15	lunes 04/02/2019	DESAYUNO	Quinoa con Leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE SAN IGNACIO

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/02/2019	MARTES	DESAYUNO
			Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
			ALMUERZO
			Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
			CENA
			Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
17	06/02/2019	MIÉRCOLES	DESAYUNO
			Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
			ALMUERZO
			Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion
18	07/02/2019	JUEVES	DESAYUNO
			Café de cebada + 03 panes + Jamonada
			ALMUERZO
			Arros graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
			CENA
			Infusion + 02 Panes con hot dog frito
19	08/02/2019	VIERNES	DESAYUNO
			Maizena+ 03 panes + Platano frito
			ALMUERZO
			Arroz graneado +Saltado de Higado + Papa + Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz Graneado + Picante de Res+ Infusion
20	09/02/2019	SÁBADO	DESAYUNO
			Avena con leche+ 03 panes + Camote Frito
			ALMUERZO
			Arros graneado + Seco de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
			CENA
			Mazamorra con leche + 02 Panes
21	10/02/2019	DOMINGO	DESAYUNO
			Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
			ALMUERZO
			Arroz a la jardinera +Pollo picado+ Fruta + Refresco
			CENA
			Infusion + 02 Panes con camote
22	11/02/2019	LUNES	DESAYUNO
			Quinua con Leche + 03 panes + Mermelada
			ALMUERZO
			Arroz graneado + Picante de Res+ Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
23	12/02/2019	MARTES	DESAYUNO
			Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna y Palta
			ALMUERZO
			Arroz + Pollo Frito(presa) + camote+ Ensalada+Fruta + Refresco
			CENA
			Sopa de fideos con menudencia de pollo
24	13/02/2019	MIÉRCOLES	DESAYUNO
			Avena+ 03 panes + Manjar Blanco
			ALMUERZO
			Arros graneado + Saltado de Molleja+ Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz a la cubana + Infusion
25	14/02/2019	JUEVES	DESAYUNO
			Café de cebada + 03 panes + Margarina
			ALMUERZO
			Arros graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
			CENA
			Infusion + 02 Panes con hot dog frito
26	15/02/2019	VIERNES	DESAYUNO
			Maizena+ 03 panes + Jamonada
			ALMUERZO
			Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz chaufa de pollo + Infusion
27	16/02/2019	SÁBADO	DESAYUNO
			Avena con leche+ 03 panes + Platano
			ALMUERZO
			Arros graneado + Estofado de res (presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz con leche + 02 panes
28	17/02/2019	DOMINGO	DESAYUNO
			Café de Cebada+ 03 panes + 01 Huevo sancochado
			ALMUERZO
			Arroz Chaufa de Pollo + Fruta + Refresco
			CENA
			Infusion + 02 Panes con camote
29	18/02/2019	LUNES	DESAYUNO
			Quinua con Leche + 03 panes + Queso
			ALMUERZO
			Arroz graneado + Picante de Pota+ Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion
30	19/02/2019	MARTES	DESAYUNO
			Leche de Soya+ 03 panes + Aceituna
			ALMUERZO
			Arroz + Pollo Guisado(presa) + camote + Ensalada+Fruta + Refresco
			CENA
			Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + Refresco
31	20/02/2019	MIÉRCOLES	DESAYUNO
			Avena+ 03 panes + Atun Encebollado
			ALMUERZO
			Arros graneado + Guiso de Molleja+ Yuca + Fruta + Refresco
			CENA
			Arroz Graneado + Guiso de Pollo + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI/07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con Leche + 03 Panes + Queso							
Quinoa Cruda	25.00	3.40	1.45	16.58	13.60	13.05	66.30	92.95
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.93	17.68	86.23	95.72	159.12	344.92	
					V.C DESAYUNO			599.76
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		28.01	41.62	188.59	112.03	374.55	754.34	
					V.C ALMUERZO			1240.93
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.81	24.19	88.09	115.25	217.67	352.34	
					V.C CENA			685.26
					% DIST. CENA			27
					80.75	83.48	362.90	
					323.0	751.3	1451.6	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU		2525.9	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Leche de Soya + 03 Panes +Aceituna								
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
SUB TOTAL		18.63	18.44	77.97	74.52	165.96	311.88	
					V.C DESAYUNO			552.36
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO								
Arroz graneado + Pollo Guisado (presa) + camote + Ensalada +Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	1.75	0.82	18.29	7.01	7.34	73.15	87.50
SUB TOTAL		61.14	33.65	200.17	244.56	302.83	800.68	
					V.C ALMUERZO			1348.07
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA								
Sopa de Arrocillo con Res con Hueso + refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
Carne de res	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca	70.00	1.96	14.00	2.52	7.84	126.00	10.08	143.92
Papa blanca	70.00	1.47	0.07	15.61	5.88	0.63	62.44	68.95
apio	30.00	0.21	0.06	1.44	0.84	0.54	5.76	7.14
Porro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
linaza	30.00	0.15	0.06	2.91	0.60	0.54	11.64	12.78
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		28.29	17.79	88.00	113.16	160.11	352.00	
					V.C CENA			625.27
					% DIST. CENA			25
					108.06	69.88	366.14	
					432.2	628.9	1464.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2525.7
								100%

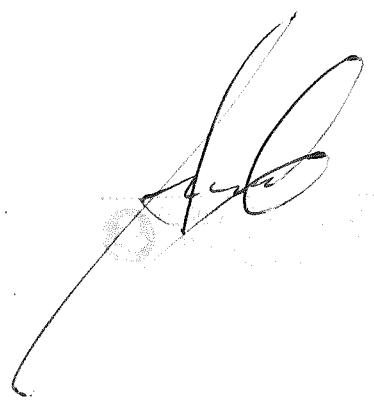
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI/07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Avena + 03 panes + Atún encebollado								
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	30.00	7.26	6.15	0.30	29.04	55.35	1.20	85.59
Cebolla de cabeza	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
SUB TOTAL		21.90	12.52	83.06	87.58	112.68	332.22	
					V.C DESAYUNO			532.48
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO								
Arroz graneado + Guiso de molleja + Yuca + Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		43.85	38.90	226.57	175.42	350.14	906.29	
					V.C ALMUERZO			1431.84
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA								
Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.86	19.22	83.13	115.45	172.96	332.53	
					V.C CENA			620.94
					% DIST. CENA			24
					94.61	70.64	392.76	
					378.4	635.8	1571.0	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2585.3
								100%



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DINI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 04-18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Jamonada							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		17.91	14.40	85.58	71.64	129.60	342.30	
					V.C DESAYUNO			543.54
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado Frito (filete) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	18.20	4.20	2.20	170.72	37.80	8.80	217.32
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		48.86	32.75	235.47	195.44	294.71	941.89	
					V.C ALMUERZO			1432.04
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	40.50	46.59	47.12	364.52	186.35	
					V.C CENA			597.99
					% DIST. CENA			23
					78.55	87.65	367.64	
					314.2	788.8	1470.5	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU		2573.6	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

141

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena+ 03 panes + Platanos frito							
Maizena	25.00	0.15	0.05	21.68	0.60	0.45	86.70	87.75
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Plátano verde (3)	150.00	1.50	0.30	61.35	6.00	2.70	245.40	254.10
SUB TOTAL		12.54	10.66	144.39	50.16	95.94	577.56	
					V.C DESAYUNO			723.66
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	15.00	0.37	0.12	0.84	1.49	1.08	3.36	5.93
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	50.00	0.45	0.05	7.90	1.80	0.45	31.60	33.85
SUB TOTAL		37.91	31.15	186.88	151.66	280.37	747.52	
					V.C ALMUERZO			1179.55
					% DIST. ALMUERZO			46
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	30.0	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Papa blanca	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.60	49.25
Arvejas frescas	30.00	2.13	0.18	5.64	8.52	1.62	22.56	32.70
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		21.76	21.58	100.41	87.05	194.18	401.62	
					V.C CENA			682.86
					% DIST. CENA			26
					72.22	63.39	431.68	
					288.9	570.5	1726.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2586.1	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Avena con Leche + 03 Panes + Camote Frito								
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Camote amarillo	80.00	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		20.08	22.14	118.91	80.30	199.26	475.62	
					V.C DESAYUNO			755.18
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO								
Arroz graneado + Seco de res (Presa) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		64.47	20.68	232.03	257.86	186.10	928.11	
					V.C ALMUERZO			1372.07
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA								
Mazamorra con leche + 02 panes								
Chuño	60.0	0.30	0.00	2.94	1.20	0.00	11.76	12.96
Leche evaporada	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		11.06	7.59	73.88	44.24	68.31	295.50	
					V.C CENA			408.05
					% DIST. CENA			16
					95.60	50.41	424.81	
					382.4	453.7	1699.2	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		2535.3	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

143

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:		Cafe de cebada + 03 Panes + Huevo Sancochado						
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	87.29	83.66	94.95	349.14	
					V.C DESAYUNO			527.75
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO		Arroz a la jardinera+ pollo picado + Fruta + Refresco						
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ají amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	80.00	5.25	0.32	49.79	20.99	2.88	199.17	223.04
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.32	0.04	5.53	1.26	0.32	22.12	23.70
SUB TOTAL		42.36	32.81	228.02	169.44	295.28	912.07	
					V.C ALMUERZO			1376.79
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA		Infusion + 02 panes con camote						
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Camote amarillo	100.0	1.20	0.20	27.60	4.80	1.80	110.40	117.00
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		8.46	28.74	78.34	33.84	258.66	313.36	
					V.C CENA			605.86
					% DIST. CENA			24
					71.73	72.10	393.64	
					286.9	648.9	1574.6	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU		2510.4	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con Leche + 03 panes+ Mermelada							
Quinoa Cruda	30.00	4.08	1.74	19.89	16.32	15.66	79.56	111.54
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		19.97	12.77	112.08	79.88	114.93	448.30	
					V.C DESAYUNO			643.11
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.94	29.20	211.94	163.76	262.84	847.77	
					V.C ALMUERZO			1274.36
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltadito de Pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.09	19.23	84.69	116.37	173.03	338.76	
					V.C CENA			628.16
					% DIST. CENA			25
					90.00	61.20	408.71	
					360.0	550.8	1634.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU		2545.6	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO LOLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
Leche de soya+ 03 Panes +Aceituna y Palta								
Leche de Soya	250.00	7.50	3.50	9.50	30.00	31.50	38.00	99.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	30.00	0.24	9.63	2.19	0.96	86.67	8.76	96.39
Palta	60.00	1.02	7.50	3.36	4.08	67.50	13.44	85.02
SUB TOTAL		19.65	25.94	86.25	78.60	233.46	344.98	
					V.C DESAYUNO			657.04
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO								
Arroz + Pollo Frito (presa) + camote + Ensalada+ Fruta + Refresco								
Arroz Pilado o pulido crudo	150.00	3.60	0.15	37.80	14.40	1.35	151.20	166.95
Aceite vegetal	50.00	0.00	50.00	0.00	0.00	450.00	0.00	450.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Camote amarillo	150.00	26.70	0.30	1.50	106.80	2.70	6.00	115.50
Limón	10.00	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	35.00	0.25	0.03	4.42	1.01	0.25	17.70	18.96
SUB TOTAL		65.83	56.77	88.21	263.34	510.93	352.82	
					V.C ALMUERZO			1127.09
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA								
Sopa de fideos con menudencia de Pollo + infusion								
Fideos	50.0	4.00	0.09	33.24	15.98	0.77	132.94	149.69
Yuca	100.0	2.38	17.00	3.06	9.52	153.00	12.24	174.76
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Apio	15.0	0.09	0.03	0.61	0.36	0.23	2.45	3.03
Poro	30.00	0.81	0.24	2.28	3.24	2.16	9.12	14.52
Zanahoria	30.0	0.15	0.13	2.35	0.61	1.15	9.38	11.14
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Menudencia de pollo	100.00	16.83	4.00	0.00	67.32	35.96	0.00	103.28
Linaza	30.00	0.13	0.05	2.47	0.51	0.46	9.89	10.86
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		26.69	26.68	92.80	106.78	240.16	371.21	
					V.C CENA			718.14
					% DIST. CENA			29
					112.18	109.39	267.25	
					448.7	984.5	1069.0	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2502.3
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Manjar Blanco							
Avena, hojuelas cruda	30.00	3.99	1.20	21.60	15.96	10.80	86.40	113.16
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	25.00	6.78	12.75	4.23	27.10	114.75	16.90	158.75
SUB TOTAL		21.66	19.26	87.19	86.62	173.34	348.76	
					V.C DESAYUNO			608.72
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de molleja + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		40.18	27.14	220.86	160.72	244.30	883.45	
					V.C ALMUERZO			1288.46
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Plátano de freir	50.0	0.16	0.08	3.92	0.64	0.72	15.68	17.04
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.29	24.73	89.59	57.16	222.57	358.34	
					V.C CENA			638.07
					% DIST. CENA			25
					76.12	71.13	397.64	
					304.5	640.2	1590.5	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2535.3	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DINI 07261988

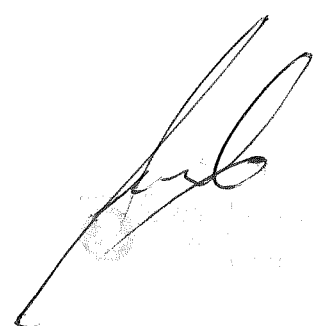
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + Margarina							
Cebada	30.00	6.39	0.48	0.00	25.56	4.32	0.00	29.88
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	10.00	0.06	8.20	0.00	0.24	73.80	0.00	74.04
SUB TOTAL		17.34	13.99	61.37	69.36	125.91	245.46	
					V.C DESAYUNO			440.73
					% DIST. DESAYUNO			17
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Pescado Pampanito	220.00	106.00	19.20	2.70	170.72	32.58	8.80	212.10
Frijol negro (2)	80.00	11.65	0.83	40.58	46.59	7.49	162.30	216.38
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.59	0.10	1.91	2.35	0.92	7.65	10.91
Lechuga redonda	30.00	0.31	0.05	0.50	1.25	0.43	2.02	3.70
Límón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		132.29	36.29	196.23	529.15	326.65	784.90	
					V.C ALMUERZO			1640.70
					% DIST. ALMUERZO			64
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.43
SUB TOTAL		11.78	30.50	41.68	47.12	274.50	166.70	
					V.C CENA			488.32
					% DIST. CENA			19
					161.41	80.78	299.27	
					645.6	727.1	1197.1	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU		2569.8	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Maizena + 03 panes + Jamonada							
Maizena	30.00	0.18	0.06	26.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	30.00	4.71	8.85	0.30	18.84	79.65	1.20	99.69
SUB TOTAL		15.78	14.22	92.59	63.12	127.98	370.36	
					V.C DESAYUNO			561.46
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	35.00	2.56	1.19	26.67	10.22	10.71	106.68	127.61
SUB TOTAL		37.80	33.78	227.06	151.21	304.06	908.23	
					V.C ALMUERZO			1363.50
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla china	5.0	0.03	0.00	0.24	0.13	0.04	0.94	1.11
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.06	16.57	78.66	128.25	149.17	314.64	
					V.C CENA			592.05
					% DIST. CENA			24
					85.65	64.58	398.31	
					342.6	581.2	1593.2	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2517.0	100%



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO
MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con Leche + 03 panes + Platano							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano de isla	150.00	1.35	0.60	35.40	5.40	5.40	141.60	152.40
SUB TOTAL		23.97	16.63	118.02	95.86	149.67	472.06	
					V.C DESAYUNO			717.59
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res (Presa)+ Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Arvejas secas	80.00	5.68	0.48	15.04	22.72	4.32	60.16	87.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Mandarina	150.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		52.80	46.35	194.18	211.18	417.13	776.72	
					V.C ALMUERZO			1405.04
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.71	6.18	91.96	50.85	55.64	367.84	
					V.C CENA			474.32
					% DIST. CENA			18
					89.47	69.16	404.15	
					357.9	622.4	1616.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2596.9
								100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

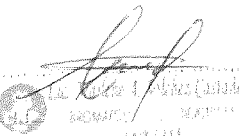
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Café de Cebada + 03 panes + 01 huevo sancocado							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		21.30	10.59	91.27	85.20	96.31	365.08	
					V.C DESAYUNO			545.59
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz chaufa de pollo + fruta + refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Carne de Pollo pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Cebolla china	40.00	0.26	0.03	1.89	1.02	0.29	7.55	8.86
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Sillao	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
lima	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	50.00	3.65	1.70	38.10	14.60	15.30	152.40	182.30
SUB TOTAL		44.79	50.98	212.12	179.14	458.84	848.49	
					V.C ALMUERZO			1486.47
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	03 panes con camote + Infusion							
Menta	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Camote amarillo	100.0	0.96	0.16	22.08	3.84	1.44	88.32	93.60
Aceite vegetal	12.0	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
SUB TOTAL		11.85	17.47	73.62	47.40	167.23	294.46	
					V.C CENA			499.09
					% DIST. CENA			20
		77.94	79.04	377.01				
		311.7	711.4	1508.0				
		13%	28%	59%				
					V.C.T MENU		2531.2	100%

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988


DNI 07261988

151

**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

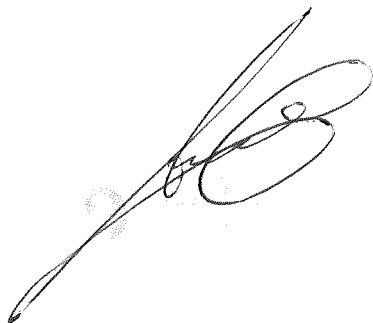
**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P SAN IGNACIO
MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA**

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/01/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/01/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo + 01 pan
8	28/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/01/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/01/2019	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

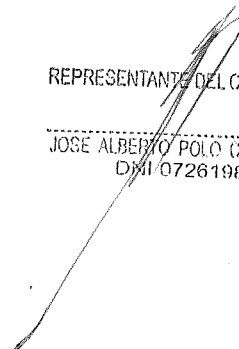
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

12	01/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
13	02/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14	03/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo + 01 pan
15	04/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
DMI 07261988



CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

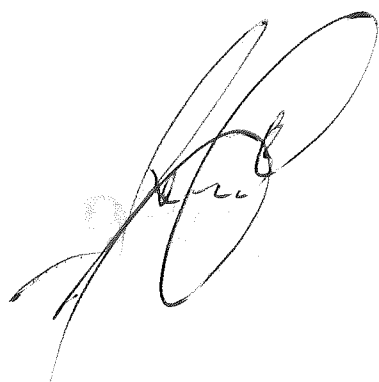
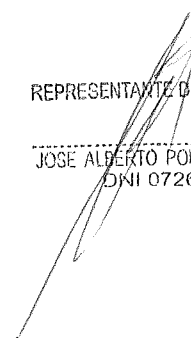
RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P SAN IGNACIO

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/02/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	06/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	07/02/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	08/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	09/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	10/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan
22	11/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	12/02/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	13/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/02/2019	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maicena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	15/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	16/02/2019	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	17/02/2019	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DNI 07261988

29	18/02/2019	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
30	19/02/2019	CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maicena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
31	20/02/2019	MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada



 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261988

FORMATO N ° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		10.50	6.60	45.29	41.98	59.355	181.15	
					VCT DESAYUNO			282
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 pan frances							
Pan de labranza o francés	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/ment	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	24.13	23.29	45.47925	96.51	
					VCT MEDIA TARDE			165
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.06	0.04	0.74	0.22	0.32	2.94	3.48
SUB TOTAL		4.23	0.67	54.92	16.92	6.021	219.69	
					VCT CENA			243
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	56.20	19.81	198.54				
	VCT (Kcal.)	224.8	178.3	794.2				
	VCT (%)	15%	15%	70%				
					TOTAL VCT MENU		1197.3	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	25.89	17.17	43.758	103.57	
					VCT MEDIA MAÑANA			164
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.82	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
SUB TOTAL		23.46	1.53	76.11	93.82	13.7799	304.45	
					VCT ALMUERZO			412
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crudo	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	14.99	17.89	24.69	134.8812	71.57	
					VCT CENA			231
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		53.62	34.18	153.44				
VCT (Kcal.)		214.5	307.6	613.8				
VCT (%)		15%	21%	64%				
TOTAL VCT MENU						1135.9	100%	

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DIN/07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.98	69.26	95.616	195.92	
					VCT DESAYUNO			361
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.68	3.30	98.81	138.71	29.7045	395.22	
					VCT ALMUERZO			564
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			7
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero s/men	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		78.72	22.12	189.71				
VCT (Kcal.)		314.9	199.1	758.8				
VCT (%)		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU					1272.8		100%	

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
DINI 07261988

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinoa	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	33.03	92.87	145.926	132.13	
					VCT DESAYUNO			371
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	10.25	1.90	1.071	41.00	
					VCT MEDIA MAÑANA			44
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	75.31	57.12	38.5101	301.22	
					VCT ALMUERZO			397
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maicena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	25.11	16.97	43.2432	100.43	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero s/menu	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.89	74.32	27.3519	135.57	
					VCT CENA			237
					% DIST. CENA			20
VCT (Gr.)		60.80	28.46	177.59				
VCT (Kcal.)		243.2	256.1	710.3				
VCT (%)		15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1209.6	100%

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07261968

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

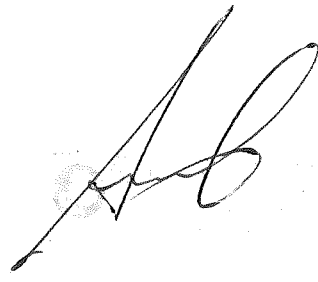
ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con pollo + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Papa blanca	60.0	1.26	0.06	13.38	5.04	0.54	53.52	59.10
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Zapallo macre	60.00	0.42	0.12	3.84	1.68	1.08	15.36	18.12
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		26.49	8.82	102.81	105.96	79.4142	411.26	
					VCT ALMUERZO			597
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Carne de Pollo Entero s/men	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fideos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apio	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Hierba luisa	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	50.73	22.54	188.72				
	VCT (Kcal.)	202.9	202.8	754.9				
	VCT (%)	15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1160.6	100%

160

FORMATO N ° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de mango							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	25.18	2.24	2.52	100.72	
					VCT MEDIA MAÑANA			105
					% DIST. MEDIA MAÑANA			12
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido crudo (3	60.0	3.26	0.30	46.68	13.04	2.70	186.72	202.46
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anís	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		19.75	2.89	88.95	79.00	26.03763	355.79	
					VCT ALMUERZO			460.83
					% DIST. ALMUERZO			38
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.51	1.15	0.864	58.03	
					VCT MEDIA TARDE			60.05
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + Margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con sal	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		11.08	11.63	53.54	44.33	104.625	214.14	
					VCT CENA			363
					% DIST. CENA			20
	VCT (Gr.)	35.02	19.28	222.87				
	VCT (Kcal.)	140.1	173.6	891.5				
	VCT (%)	13%	21%	66%				
					TOTAL VCT MENU		1205.1	100%



REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JOSE ALBERTO POLO CASTANEDA
 DNI 07267988

161

FORMATO N° C
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:								
	Trigo con leche + 01 pan + 01 Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	38.16	45.40	41.31	152.65	
					VCT DESAYUNO			239
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO								
	Pure de platano							
Plátano de seda	140.0	1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	104
SUB TOTAL		1.68	0.34	23.52	6.72	3.024	94.08	
					VCT MEDIA MAÑANA			104
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
ALMUERZO:								
	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Carne de Pollo Entero s/menu	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	10.47	88.69	17.71	94.2156	354.74	
					VCT ALMUERZO			467
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO								
	Anís + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		5.41	2.89	22.88	21.63	26.01	91.50	
					VCT MEDIA TARDE			139
					% DIST. MEDIA TARDE			11
CENA:								
	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan							
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido crudo (3	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Apio	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		7.13	1.32	49.60	28.50	11.853	198.39	
					VCT CENA			239
					% DIST. CENA			20
		VCT (Gr.)	29.99	19.60	222.84			
		VCT (Kcal.)	120.0	176.4	891.4			
		VCT (%)	10%	20%	70%			
TOTAL VCT MENU						1187.7	100%	

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JOSE ALBERTO POLO CASTAÑEDA
 DNI 07261988