

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA
DEL 05 DE NOVIEMBRE AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2017

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

1	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHAS + INFUSION
	05/11/2017					
2	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	06/11/2017					
3	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	07/11/2017					
4	MIÉRCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUENCIA DE POLLO
	08/11/2017					
5	JUEVES	QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHAS	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUIADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION
	09/11/2017					
6	VIERNES	QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	JUGO DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHAS + INFUSION
	10/11/2017					
7	SÁBADO	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	ANIS + 01 PAN CON QUESO	ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + INFUSION
	11/11/2017					
8	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHAS + INFUSION
	12/11/2017					
9	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	13/11/2017					
10	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	14/11/2017					
11	MIÉRCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUENCIA DE POLLO
	15/11/2017					
12	JUEVES	QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHAS	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUIADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION
	16/11/2017					
13	VIERNES	QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	JUGO DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHAS + INFUSION
	17/11/2017					
14	SÁBADO	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	ANIS + 01 PAN CON QUESO	ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + INFUSION
	18/11/2017					
15	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHAS + INFUSION
	19/11/2017					
16	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	20/11/2017					

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 01-15

05/11/2017 - 19/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
Avena+ 01 PAN CON HIGADITO									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,80	75,44
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HIGADO DE POLLO	30,00	47,10	6,15	2,10	0,48	24,60	18,90	1,92	45,42
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,49	5,94	37,47	41,96	53,46	149,88	245,30
VCT DES.:						245		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA :									
MAIZENA CON LECHE									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	7,00	26,88	0,00	0,00	6,88	0,00	0,00	27,52	27,52
SUBTOTAL		213,10	1,52	1,66	26,40	6,08	14,94	105,60	126,62
VCT DES.:						127		TOTAL	10%

ALMUERZO :									
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAVITA	50,00	120,60	10,05	10,10	0,00	40,20	90,90	0,00	131,10
LENTEJAS SECAS	25,00	84,75	5,65	0,25	15,25	22,60	2,25	61,00	85,85
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
LIMÓN	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		455,31	20,05	15,65	61,11	80,18	140,85	244,44	465,47
VCT ALM.:						465		TOTAL	38%

MEDIA TARDE :									
SEMOLA CON LECHE									
SEMOLA	20,00	72,40	1,56	0,22	15,68	6,24	1,98	62,72	70,94
LECHE EVAPORADA	40,00	0,00	2,80	3,24	4,36	11,20	29,16	17,44	57,80
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		479,68	4,36	3,46	24,96	17,44	31,14	99,82	148,40
VCT DES.:						148		TOTAL	12%

CENA									
ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		247,60	11,56	10,25	28,255	46,24	92,25	113,02	251,51
VCT CEN.:						252		TOTAL	20%

TOTAL (g)	47,98	36,96	178,19
VCT (Kcal.)	191,9	332,6	712,76
TOTAL %	16%	27%	59%

TOTAL VCT MENU: 1237 100%

CONTRATISTA


Lauriano García
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU Nº 02.15

06/11/2017 - 20/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS									
DESAYUNO :									
TRIGO	20,00	71,60	1,68	0,28	15,22	6,72	2,52	60,88	70,12
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
PAN FRANCES	20,00	0,00	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	35,00	0,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
ESPINACA	10,00	0,00	0,19	0,06	0,63	0,76	0,54	2,52	3,82
TOMATE	10,00	0,00	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		0,00	9,76	4,96	36,80	39,02	44,64	147,2	230,86
VCT DES.:						231		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	120,00	34,56	0,48	0,12	9,84	1,92	1,08	39,36	42,36
MERMELADA	15,00	32,10	0,06	0,03	8,79	0,24	0,27	35,16	35,67
SUBTOTAL		119,40	0,54	0,15	18,63	2,16	1,35	74,52	78,03
						VCT DES.:	78	TOTAL	7%

ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
PAPA AMARILLA	20,00	19,57	0,40	0,08	4,66	1,60	0,72	18,64	20,96
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
MARGARINA	10,00	72,00	0,06	8,10	0,03	0,24	72,90	0,12	73,26
SILLAO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		459,54	15,09	20,16	56,085	60,34	181,44	224,34	466,12
						VCT ALM.:	466	TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
CANELA ENTERA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		498,70	0,45	0,15	33,70	1,80	1,35	134,78	137,93
						VCT DES.:	138	TOTAL	12%

CENA SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION									
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		228,63	12,47	5,25	34,395	49,88	47,25	137,58	234,71
						VCT CEN.:	235	TOTAL	20%

TOTAL (g)	38,30	30,67	179,61
VCT (Kcal.)	153,2	276,0	718,42
TOTAL %	13%	24%	63%

TOTAL VCT MENU:	1148	100%
-----------------	------	------

CONTRTISTA

NUTRICIONISTA


 Luciano Garcia Idrogo
 CONSULTA TS DEL TONOCERO


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 03

07/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
QUESO	30,00	0,00	4,89	3,09	1,02	19,56	27,81	4,08	51,45
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,27	4,55	36,51	37,08	40,95	146,04	224,07
VCT DES.:						224		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
FRESAS	50,00	20,50	0,35	0,40	4,45	1,40	3,60	17,80	22,80
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		172,00	2,45	2,83	12,64	9,80	25,47	50,54	85,81
VCT DES.:						86		TOTAL	8%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		468,55	15,47	21,13	55,18	61,88	190,17	220,72	472,77
VCT ALM.:						473		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		506,95	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
VCT DES.:						130		TOTAL	11%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		224,65	8,83	8,72	28,255	35,32	78,48	113,02	226,82
VCT CEN.:						227		TOTAL	20%

TOTAL (g)	36,47	37,38	164,31
VCT (Kcal.)	145,9	336,4	657,24
TOTAL %	13%	29,5%	58%

TOTAL VCT MENU: 1140 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CMP: 4483

FORMATO - C

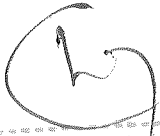
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 04

08/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
SOYA + 01 PAN HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	8,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	30,00	0,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	11,37	6,34	30,30	45,48	57,06	121,2	223,74
						VCT DES.:	224		TOTAL 19%
LECHE									
MEDIA MAÑANA :									
LECHE EVAPORADA	80,00	114,40	5,60	6,48	8,72	22,40	58,32	34,88	115,60
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		176,80	5,60	6,48	20,52	22,40	58,32	82,06	162,78
						VCT DES.:	163		TOTAL 14%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		423,35	18,68	10,88	63,78	74,70	97,88	255,12	427,70
						VCT ALM.:	428		TOTAL 37%
MAZAMORRA DE LECHE									
MEDIA TARDE :									
MAIZENA	10,00	35,10	0,06	0,02	8,67	0,24	0,18	34,68	35,10
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		423,35	2,16	2,45	21,77	8,64	22,05	87,08	117,77
						VCT DES.:	118		TOTAL 10%
SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO									
CENA									
FIDEO	25,00	90,00	2,35	0,05	19,55	9,40	0,45	78,20	88,05
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
HIGADO DE POLLO	45,00	70,65	9,23	3,15	0,72	36,90	28,35	2,88	68,13
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
SUBTOTAL		231,66	12,21	8,31	26,72	48,82	74,79	106,88	230,49
						VCT CEN.:	230		TOTAL 20%
TOTAL (g) 50,01 34,46 163,09									
VCT (Kcal.) 200,0 310,1 652,34									
TOTAL % 17% 27% 56%									
TOTAL VCT MENU:							1162		100%

CONTRATISTA


 Luciano Garcia
 REPRESENTANTE DEL COMITÉ

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA -SULLANA

MENU N°05

09/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	8,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
POLLO	35,00	0,00	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,09	4,48	32,54	40,36	40,32	130,14	210,82
						VCT DES.:	211		TOTAL 19%
MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	6,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		114,30	1,50	0,30	30,83	6,00	2,70	123,32	132,02
						VCT DES.:	132		TOTAL 12%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	80,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	50,00	54,00	10,30	1,80	0,00	41,20	16,20	0,00	57,40
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
MANDARINA	100,00	29,05	0,60	0,30	8,60	2,40	2,70	34,40	39,50
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		425,17	16,33	12,6	66,04	63,30	113,40	264,16	442,66
						VCT ALM.:	443		TOTAL 41%
MEDIA TARDE: JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	100,00	28,80	0,40	0,10	8,20	1,60	0,90	32,80	35,30
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		512,56	0,40	0,10	18,03	1,60	0,90	72,12	74,62
						VCT DES.:	75		TOTAL 7%
CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
CARNE DE RES	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		229,21	11,48	5,83	33,145	45,92	52,47	132,58	230,97
						VCT CEN.:	231		TOTAL 21%
TOTAL (g) 39,80 23,31 180,58									
VCT (Kcal.) 159,2 209,8 722,3									
TOTAL % 15% 19% 66%									
						TOTAL VCT MENU:	1091		100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 06

10/11/2017

10/11/2017									
ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	8,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	40,00	0,00	5,40	3,36	0,76	21,60	30,24	3,04	54,88
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,12	4,27	33,30	36,48	38,43	133,18	208,09
VCT DES.:						208,09		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
MAIZENA	8,00	28,08	0,05	0,02	6,94	0,19	0,14	27,74	28,08
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		152,70	3,55	4,07	17,30	14,19	36,59	69,20	119,99
VCT DES.:						119,99		TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
PESCADO	50,00	58,05	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		415,70	15,79	14,36	58,496	63,16	129,24	233,98	426,38
VCT ALM.:						426,38		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : JUGO DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SUBTOTAL		481,48	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
VCT DES.:						75,30		TOTAL	7%

CENA ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
LECHE EVAPORADA	15,00	21,45	1,05	1,22	1,64	4,20	10,94	6,54	21,68
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
PAPA BLANCA	15,00	13,82	0,32	0,02	3,35	1,26	0,14	13,38	14,78
POLLO	20,00	30,60	3,64	2,04	0,00	14,56	18,36	0,00	32,92
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		211,97	7,465	3,42	38,15	29,86	30,78	152,60	213,24
VCT CEN.:						213,24		TOTAL	20%

TOTAL (g)	37,72	26,42	163,59
VCT (Kcal.)	150,9	237,7	654,4
TOTAL %	14%	23%	63%

TOTAL VCT MENU: 1043 100%

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N°07

11/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
PESCADO	50,00	0,00	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	15,98	6,04	28,19	63,92	54,36	112,76	231,04
						VCT DES.:	231,04	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	6,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		168,10	1,50	0,30	25,92	6,00	2,70	103,66	112,36
						VCT DES.:	112,36	TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		446,92	15,35	16,21	61,38	61,40	145,89	245,52	452,81
						VCT ALM.:	452,81	TOTAL	40%

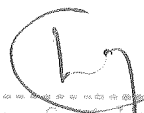
MEDIA TARDE : ANIS + 01 PAN CON QUESO									
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
QUESO	10,00	0,00	1,63	1,03	0,34	6,52	9,27	1,36	17,15
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		528,20	3,31	1,07	22,93	13,24	9,63	91,72	114,59
						VCT DES.:	114,59	TOTAL	10%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	25,00	89,75	2,05	0,13	19,45	8,20	1,13	77,80	87,13
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		212,99	8,64	8,735	25,925	34,56	78,615	103,70	216,88
						VCT CEN.:	216,88	TOTAL	19%

TOTAL (g)	44,78	32,36	164,34
VCT (Kcal.)	179,1	291,2	657,4
TOTAL %	16%	26%	58%

TOTAL VCT MENÚ: 1128 100%

CONTRATISTA


Lauriano García Ibarra
COORDINADOR DE ALIMENTACIÓN

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 08

12/11/2017

12/11/2017									
ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
AVENA+ 01 PAN CON HIGADITO									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69,40	2,03	0,80	14,40	10,04	7,20	57,60	75,44
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HIGADO DE POLLO	30,00	47,10	6,15	2,10	0,48	24,60	18,90	1,92	45,42
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,49	5,94	37,47	41,96	53,46	149,88	245,30
VCT DES.:						245		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	7,00	26,88	0,00	0,00	6,88	0,00	0,00	27,52	27,52
SUBTOTAL		213,10	1,52	1,66	26,40	6,08	14,94	105,60	126,62
VCT DES.:								127	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAVITA	50,00	120,60	10,05	10,10	0,00	40,20	90,90	0,00	131,10
LENTEJAS SECAS	25,00	84,75	5,65	0,25	15,25	22,60	2,25	61,00	85,85
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,99	1,94	2,13
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		455,31	20,05	15,65	61,11	80,18	140,85	244,44	465,47
VCT ALM.:								465	38%

MEDIA TARDE : SEMOLA CON LECHE									
SEMOLA	20,00	72,40	1,56	0,22	15,68	6,24	1,98	62,72	70,94
LECHE EVAPORADA	40,00	0,00	2,80	3,24	4,36	11,20	29,16	17,44	57,80
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		479,68	4,36	3,46	24,96	17,44	31,14	99,82	148,40
VCT DES.:								148	12%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		247,60	11,56	10,25	28,255	46,24	92,25	113,02	251,51
VCT CEN.:								252	20%

TOTAL (g)	47,98	36,96	178,19
VCT (Kcal.)	191,9	332,6	712,76
TOTAL %	16%	27%	58%

TOTAL VCT MENU: 1237 100%

CONTRATISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSEJO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 09

13/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS									
DESAYUNO :									
TRIGO	20,00	71,60	1,68	0,28	15,22	6,72	2,52	60,88	70,12
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
PAN FRANCES	20,00	0,00	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	35,00	0,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
ESPINACA	10,00	0,00	0,19	0,06	0,63	0,76	0,54	2,52	3,82
TOMATE	10,00	0,00	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		0,00	9,76	4,96	36,80	39,02	44,64	147,2	230,86
VCT DES.:						231		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	120,00	34,56	0,48	0,12	9,84	1,92	1,08	39,36	42,36
MERMELADA	15,00	32,10	0,06	0,03	8,79	0,24	0,27	35,16	35,67
SUBTOTAL		119,40	0,54	0,15	18,63	2,16	1,35	74,52	78,03
VCT DES.:						78		TOTAL	7%

ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
PAPA AMARILLA	20,00	19,57	0,40	0,08	4,66	1,60	0,72	18,64	20,96
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
MARGARINA	10,00	72,00	0,06	8,10	0,03	0,24	72,90	0,12	73,26
SILLAO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		459,54	15,09	20,16	56,085	60,34	181,44	224,34	466,12
VCT ALM.:						466		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
CANELA ENTERA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		498,70	0,45	0,15	33,70	1,80	1,35	134,78	137,93
VCT DES.:						138		TOTAL	12%

SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION									
CENA									
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		228,63	12,47	5,25	34,395	49,88	47,25	137,58	234,71
VCT CEN.:						235		TOTAL	20%

TOTAL (g)	38,30	30,67	179,61
VCT (Kcal.)	153,2	276,0	718,42
TOTAL %	13%	24%	63%

TOTAL VCT MENU:	1148	100%
------------------------	------	------

CONTRTISTA

NUTRICIONISTA


 Laureano García Idrogo
 N° 10.122.123.000


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 10

14/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
QUESO	30,00	0,00	4,89	3,09	1,02	19,56	27,81	4,08	51,45
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,27	4,55	36,51	37,08	40,95	146,04	224,07
VCT DES.:						224		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
FRESAS	50,00	20,50	0,35	0,40	4,45	1,40	3,60	17,80	22,80
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		172,00	2,45	2,83	12,64	9,80	25,47	50,54	85,81
						VCT DES.:	86	TOTAL	8%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		468,55	15,47	21,13	55,18	61,88	190,17	220,72	472,77
						VCT ALM.:	473	TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		506,95	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
						VCT DES.:	130	TOTAL	11%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		224,65	8,83	8,72	28,255	35,32	78,48	113,02	226,82
						VCT CEN.:	227	TOTAL	20%

TOTAL (g)	36,47	37,38	164,31
VCT (Kcal.)	145,9	336,4	657,24
TOTAL %	13%	29,5%	58%

TOTAL VCT MENU: 1140 100%

CONTRATISTA


Laureano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSEJO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 11

15/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
SOYA + 01 PAN HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	30,00	0,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	11,37	6,34	30,30	45,48	57,06	121,2	223,74
VCT DES.:						224		TOTAL 19%	
MEDIA MAÑANA : LECHE									
LECHE EVAPORADA	80,00	114,40	5,60	6,48	8,72	22,40	58,32	34,88	115,60
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		176,80	5,60	6,48	20,52	22,40	58,32	82,06	162,78
VCT DES.:						163		TOTAL 14%	
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		423,35	18,68	10,88	63,78	74,70	97,88	255,12	427,70
VCT ALM.:						428		TOTAL 37%	
MEDIA TARDE : MAZAMORRA DE LECHE									
MAIZENA	10,00	35,10	0,06	0,02	8,67	0,24	0,18	34,68	35,10
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		423,35	2,16	2,45	21,77	8,64	22,05	87,08	117,77
VCT DES.:						118		TOTAL 10%	
SOPA A LA MINUTA CON MENUJENCIA DE POLLO									
CENA									
FIDEO	25,00	90,00	2,35	0,05	19,55	9,40	0,45	78,20	88,05
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
HIGADO DE POLLO	45,00	70,65	9,23	3,15	0,72	36,90	28,35	2,88	68,13
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
SUBTOTAL		231,66	12,21	8,31	26,72	48,82	74,79	106,88	230,49
VCT CEN.:						230		TOTAL 20%	
TOTAL (g)		50,01	34,46	163,09					
VCT (Kcal.)		200,0	310,1	652,34					
TOTAL %		17%	27%	56%					
TOTAL VCT MENU:							1162		100%

CONTRATISTA


 Luciano Garcia Idrogo
 Representante Legal - SORCOCO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 13

17/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	9,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	40,00	0,00	5,40	3,36	0,76	21,60	30,24	3,04	54,88
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,12	4,27	33,30	36,48	38,43	133,18	208,09
VCT DES.:						208,09		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
MAIZENA	8,00	28,08	0,05	0,02	6,94	0,19	0,14	27,74	28,08
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		152,70	3,55	4,07	17,30	14,19	36,59	69,20	119,99
VCT DES.:						119,99		TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	33,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
PESCADO	50,00	58,05	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		415,70	15,79	14,36	58,486	63,16	129,24	233,36	426,36
VCT ALM.:						426,38		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : JUGO DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SUBTOTAL		481,48	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
VCT DES.:						75,30		TOTAL	7%

CENA ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
LECHE EVAPORADA	15,00	21,45	1,05	1,22	1,64	4,20	10,94	6,54	21,68
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
PAPA BLANCA	15,00	13,82	0,32	0,02	3,35	1,26	0,14	13,38	14,78
POLLO	20,00	30,60	3,64	2,04	0,00	14,56	18,36	0,00	32,92
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		211,97	7,465	3,42	38,15	29,86	30,78	152,60	213,24
VCT CEN.:						213,24		TOTAL	20%

TOTAL (g)	37,72	26,42	163,59
VCT (Kcal.)	150,9	237,7	654,4
TOTAL %	14%	23%	63%

TOTAL VCT MENU:	1043	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N°14

18/11/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
PESCADO	50,00	0,00	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	15,98	6,04	28,19	63,92	54,36	112,76	231,04
						VCT DES.:	231,04	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	6,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		168,10	1,50	0,30	25,92	6,00	2,70	103,66	112,36
						VCT DES.:	112,36	TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		446,92	15,35	16,21	61,38	61,40	145,89	245,52	452,81
						VCT ALM.:	452,81	TOTAL	40%

MEDIA TARDE : ANIS + 01 PAN CON QUESO									
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
QUESO	10,00	0,00	1,63	1,03	0,34	6,52	9,27	1,36	17,15
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		528,20	3,31	1,07	22,93	13,24	9,63	91,72	114,59
						VCT DES.:	114,59	TOTAL	10%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	25,00	89,75	2,05	0,13	19,45	8,20	1,13	77,80	87,13
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		212,99	8,64	8,735	25,925	34,56	78,615	103,70	216,88
						VCT CEN.:	216,88	TOTAL	19%

TOTAL (g)	44,78	32,36	164,34
VCT (Kcal.)	179,1	291,2	657,4
TOTAL %	16%	26%	58%

TOTAL VCT MENÚ: 1128 100%

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE PUURA - SUJILANA
DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE DE 2017**

MENUES CON APORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

1	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	21/11/2017					
2	MIÉRCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO
	22/11/2017					
3	JUEVES	QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUIADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION
	23/11/2017					
4	VIERNES	QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	JUGO DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	24/11/2017					
5	SÁBADO	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	ANIS + 01 PAN CON QUESO	ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + INFUSION
	25/11/2017					
6	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	26/11/2017					
7	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	27/11/2017					
8	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	28/11/2017					
9	MIÉRCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO
	29/11/2017					
10	JUEVES	QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUIADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION
	30/11/2017					
11	VIERNES	QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	JUGO DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	01/12/2017					
12	SÁBADO	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	ANIS + 01 PAN CON QUESO	ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + INFUSION
	02/12/2017					
13	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	03/12/2017					
14	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	04/12/2017					
15	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	05/12/2017					

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Jorogo
REPRESENTANTE DEL COMITÉ

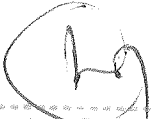

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE PUURA - SULLANA
DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE DE 2017**

MENUES CON APORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

16	MIERCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO
	06/12/2017					
17	JUEVES	QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION
	07/12/2017					
18	VIERNES	QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	JUGO DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	08/12/2017					
19	SÁBADO	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GUISO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	ANIS + 01 PAN CON QUESO	ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION
	09/12/2017					
20	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	10/12/2017					
21	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	11/12/2017					
22	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	12/12/2017					
23	MÉRCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO
	13/12/2017					
24	JUEVES	QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION
	14/12/2017					
25	VIERNES	QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	JUGO DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	15/12/2017					
26	SÁBADO	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	PURE DE PLATANO	ARROZ GRANEADO + GUISO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	ANIS + 01 PAN CON QUESO	ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION
	16/12/2017					
27	DOMINGO	AVENA + 01 PAN CON HIGADITO	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	SEMOLA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION
	17/12/2017					
28	LUNES	TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA	MANAZANA EN ALMIBAR	SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION
	18/12/2017					
29	MARTES	KIWICHA + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION
	19/12/2017					
30	MÉRCOLES	SOYA + 01 PAN CON HUEVO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA DE LECHE	SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO
	20/12/2017					

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSEJO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 01 15 20

21/11/2017 - 05/12/2017 - 19/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
QUESO	30,00	0,00	4,89	3,09	1,02	19,56	27,81	4,08	51,45
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,27	4,55	36,51	37,08	40,95	146,04	224,07
						VCT DES :	224	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
FRESAS	50,00	20,50	0,35	0,40	4,45	1,40	3,60	17,80	22,80
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		172,00	2,45	2,83	12,64	9,80	25,47	50,54	85,81
						VCT DES.:	86	TOTAL	8%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		468,55	15,47	21,13	55,18	61,88	190,17	220,72	472,77
						VCT ALM.:	473	TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		506,95	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
						VCT DES.:	130	TOTAL	11%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		224,65	8,83	8,72	28,255	35,32	78,48	113,02	226,82
						VCT CEN.:	227	TOTAL	20%

TOTAL (g)	36,47	37,38	164,31
VCT (Kcal.)	145,9	336,4	657,24
TOTAL %	13%	29,5%	58%

TOTAL VCT MENU:	1140	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 02-16-30

22/11/2017 - 06/12/2017 - 20/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
SOYA + 01 PAN HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	30,00	0,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	11,37	6,34	30,30	45,48	57,06	121,2	223,74
						VCT DES.:	224	TOTAL	19%
MEDIA MAÑANA : LECHE									
LECHE EVAPORADA	80,00	114,40	5,60	6,48	8,72	22,40	58,32	34,88	115,60
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		176,80	5,60	6,48	20,52	22,40	58,32	82,06	162,78
						VCT DES.:	163	TOTAL	14%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		423,35	18,68	10,88	63,78	74,70	97,88	255,12	427,70
						VCT ALM.:	428	TOTAL	37%
MEDIA TARDE : MAZAMORRA DE LECHE									
MAIZENA	10,00	35,10	0,06	0,02	8,67	0,24	0,18	34,68	35,10
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		423,35	2,16	2,45	21,77	8,64	22,05	87,08	117,77
						VCT DES.:	118	TOTAL	10%
CENA SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO									
FIDEO	25,00	90,00	2,35	0,05	19,55	9,40	0,45	78,20	88,05
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
HIGADO DE POLLO	45,00	70,65	9,23	3,15	0,72	36,90	28,35	2,88	68,13
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
SUBTOTAL		231,66	12,21	8,31	26,72	48,82	74,79	105,88	230,49
						VCT CEN.:	230	TOTAL	20%
TOTAL (g) 50,01 34,46 163,09									
VCT (Kcal.) 200,0 310,1 652,34									
TOTAL % 17% 27% 56%									
TOTAL VCT MENU:							1162	100%	

CONTRATISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjín Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N°03-17

23/11/2017 - 07/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA									
DESAYUNO :									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	8,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
POLLO	35,00	0,00	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,09	4,48	32,54	40,36	40,32	130,14	210,82
VCT DES.:						211		TOTAL	19%

MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	0,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		114,30	1,50	0,30	30,83	6,00	2,70	123,32	132,02
VCT DES.:						132			TOTAL 12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	50,00	54,00	10,30	1,80	0,00	41,20	16,20	0,00	57,40
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
MANDARINA	100,00	29,05	0,60	0,30	8,60	2,40	2,70	34,40	39,50
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		425,17	16,33	12,6	66,04	65,30	113,40	264,16	442,86
VCT ALM.:						443			TOTAL 41%

MEDIA TARDE: JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	100,00	28,80	0,40	0,10	8,20	1,60	0,90	32,80	35,30
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		512,56	0,40	0,10	18,03	1,60	0,90	72,12	74,62
VCT DES.:						75			TOTAL 7%

CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
CARNE DE RES	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		229,21	11,48	5,83	33,145	45,92	52,47	132,58	230,97
VCT CEN.:						231			TOTAL 21%

TOTAL (g)	39,80	23,31	180,58
VCT (Kcal.)	159,2	209,8	722,3
TOTAL %	15%	19%	66%

TOTAL VCT MENU:	1091	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA


 Lauriano Garcia Irogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 04-18

24/11/2017 - 08/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	8,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	40,00	0,00	5,40	3,36	0,76	21,60	30,24	3,04	54,88
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,12	4,27	33,30	36,48	38,43	133,18	208,09
VCT DES.:						208,09		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
MAIZENA	8,00	28,08	0,05	0,02	6,94	0,19	0,14	27,74	28,08
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		152,70	3,55	4,07	17,30	14,19	36,59	69,20	119,99
VCT DES.:						119,99		TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
PESCADO	50,00	58,05	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		415,70	15,79	14,36	58,496	63,16	129,24	233,98	426,38
VCT ALM.:						426,38		TOTAL	41%

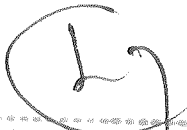
MEDIA TARDE : JUGO DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SUBTOTAL		481,48	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
VCT DES.:						75,30		TOTAL	7%

CENA ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
LECHE EVAPORADA	15,00	21,45	1,05	1,22	1,64	4,20	10,94	6,54	21,68
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
PAPA BLANCA	15,00	13,82	0,32	0,02	3,35	1,26	0,14	13,38	14,78
POLLO	20,00	30,60	3,64	2,04	0,00	14,56	18,36	0,00	32,92
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		211,97	7,465	3,42	38,15	29,86	30,78	152,60	213,24
VCT CEN.:						213,24		TOTAL	20%

TOTAL (g)	37,72	26,42	163,59
VCT (Kcal.)	150,9	237,7	654,4
TOTAL %	14%	23%	63%

TOTAL VCT MENU: 1043 100%

CONTRATISTA


 Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N°05-19

25/11/2017 - 09/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ	
						PROT	GRASAS	CHO		
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO										
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25	
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12	
PESCADO	50,00	0,00	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35	
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32	
SUBTOTAL		0,00	15,98	6,04	28,19	63,92	54,36	112,76	231,04	
VCT DES.:						231,04		TOTAL	20%	

MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	6,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		168,10	1,50	0,30	25,92	6,00	2,70	103,66	112,36
VCT DES.:						112,36		TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GUIISO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
AZUCAR REFINADA	20,00	78,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		446,92	15,35	16,21	61,38	61,40	145,89	245,52	452,81
VCT ALM.:						452,81		TOTAL	40%

MEDIA TARDE : ANIS + 01 PAN CON QUESO									
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
QUESO	10,00	0,00	1,63	1,03	0,34	6,52	9,27	1,36	17,15
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		528,20	3,31	1,07	22,93	13,24	9,63	91,72	114,59
VCT DES.:						114,59		TOTAL	10%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	25,00	89,75	2,05	0,13	19,45	8,20	1,13	77,80	87,13
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		212,99	8,64	8,735	25,925	34,56	78,615	103,70	216,88
VCT CEN.:						216,88		TOTAL	19%

TOTAL (g)	44,78	32,36	164,34
VCT (Kcal.)	179,1	291,2	657,4
TOTAL %	16%	26%	58%

TOTAL VCT MENU:	1128	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA


 Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL TERCERO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 06-20

26/11/2017 - 10/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
AVENA+ 01 PAN CON HIGADITO									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HIGADO DE POLLO	30,00	47,10	6,15	2,10	0,48	24,60	18,90	1,92	45,42
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,49	5,94	37,47	41,96	53,46	149,88	245,30
VCT DES.:						245		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	7,00	26,88	0,00	0,00	6,88	0,00	0,00	27,52	27,52
SUBTOTAL		213,10	1,52	1,66	26,40	6,08	14,94	105,60	126,62
VCT DES.:						127		TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAVITA	50,00	120,60	10,05	10,10	0,00	40,20	90,90	0,00	131,10
LENTEJAS SECAS	25,00	84,75	5,65	0,25	15,25	22,60	2,25	61,00	85,85
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,16	4,32	5,26
SUBTOTAL		455,31	20,05	15,65	61,11	80,18	140,85	244,44	465,47
VCT ALM.:						465		TOTAL	38%

MEDIA TARDE : SEMOLA CON LECHE									
SEMOLA	20,00	72,40	1,56	0,22	15,68	6,24	1,98	62,72	70,94
LECHE EVAPORADA	40,00	0,00	2,80	3,24	4,36	11,20	29,16	17,44	57,80
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		479,68	4,36	3,46	24,96	17,44	31,14	99,82	148,40
VCT DES.:						148		TOTAL	12%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		247,60	11,56	10,25	28,255	46,24	92,25	113,02	251,51
VCT CEN.:						252		TOTAL	20%

TOTAL (g)	47,98	36,96	178,19
VCT (Kcal.)	191,9	332,6	712,76
TOTAL %	16%	27%	58%

TOTAL VCT MENU: 1237 100%

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Pirogo
REPRESENTANTE DEL COMITÉ

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU Nº 07-21

27/11/2017 - 11/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS									
DESAYUNO :									
TRIGO	20,00	71,60	1,68	0,26	15,22	6,72	2,52	60,66	70,12
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
PAN FRANCES	20,00	0,00	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	35,00	0,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
ESPINACA	10,00	0,00	0,19	0,06	0,63	0,76	0,54	2,52	3,82
TOMATE	10,00	0,00	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		0,00	9,76	4,96	36,80	39,02	44,64	147,2	230,86
VCT DES.:						231		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	120,00	34,56	0,48	0,12	9,84	1,92	1,08	39,36	42,36
MERMELADA	15,00	32,10	0,06	0,03	8,79	0,24	0,27	35,16	35,67
SUBTOTAL		119,40	0,54	0,15	18,63	2,16	1,35	74,52	78,03
VCT DES.:						78		TOTAL	7%

ALMUERZO : ARROZ CRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
PAPA AMARILLA	20,00	19,57	0,40	0,08	4,66	1,60	0,72	18,64	20,96
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
MARGARINA	10,00	72,00	0,06	8,10	0,03	0,24	72,90	0,12	73,26
SILLAO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		459,54	15,09	20,16	56,085	60,34	181,44	224,34	466,12
VCT ALM.:						466		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,90	0,00	0,00	47,18	47,18
CANELA ENTERA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		498,70	0,45	0,15	33,70	1,80	1,35	134,78	137,93
VCT DES.:						138		TOTAL	12%

CENA SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION									
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,63	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		228,63	12,47	5,25	34,395	49,88	47,25	137,58	234,71
VCT CEN.:						235		TOTAL	20%

TOTAL (g)	38,30	30,67	179,61
VCT (Kcal.)	153,2	276,0	718,42
TOTAL %	13%	24%	63%

TOTAL VCT MENU: 1148 100%

CONTRTISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL COMITÉ

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 08-22

28/11/2017 - 12/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
QUESO	30,00	0,00	4,89	3,09	1,02	19,56	27,81	4,08	51,45
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,27	4,55	36,51	37,08	40,95	146,04	224,07
						VCT DES.:	224	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
FRESAS	50,00	20,50	0,35	0,40	4,45	1,40	3,60	17,80	22,80
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		172,00	2,45	2,83	12,64	9,80	25,47	50,54	85,81
						VCT DES.:	86	TOTAL	8%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		468,55	15,47	21,13	55,18	61,88	190,17	220,72	472,77
						VCT ALM.:	473	TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		506,95	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
						VCT DES.:	130	TOTAL	11%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		224,65	8,83	8,72	28,255	35,32	78,48	113,02	226,82
						VCT CEN.:	227	TOTAL	20%

TOTAL (g)	36,47	37,38	164,31
VCT (Kcal.)	145,9	336,4	657,24
TOTAL %	13%	29,5%	58%

TOTAL VCT MENU:	1140	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 09-23

29/11/2017 - 13/12/2017

29/11/2017 - 13/12/2017									
ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
SOYA + 01 PAN HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	30,00	0,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	11,37	6,34	30,30	45,48	57,06	121,2	223,74
VCT DES. :						224		TOTAL	19%

MEDIA MAÑANA : LECHE									
LECHE EVAPORADA	80,00	114,40	5,60	6,48	8,72	22,40	58,32	34,88	115,60
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		176,80	5,60	6,48	20,52	22,40	58,32	82,06	162,78
VCT DES.:						163			14%
TOTAL									

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		423,35	18,68	10,88	63,78	74,70	97,88	255,12	427,70
VCT ALM.:						428			37%
TOTAL									

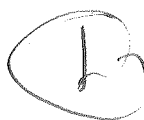
MEDIA TARDE : MAZAMORRA DE LECHE									
MAIZENA	10,00	35,10	0,06	0,02	8,67	0,24	0,18	34,68	35,10
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		423,35	2,16	2,45	21,77	8,64	22,05	87,08	117,77
VCT DES.:						118			10%
TOTAL									

CENA SOPA A LA MINUTA CON MENUDENCIA DE POLLO									
FIDEO	25,00	90,00	2,35	0,05	19,55	9,40	0,45	78,20	88,05
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
HIGADO DE POLLO	45,00	70,65	9,23	3,15	0,72	36,90	28,35	2,88	68,13
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
SUBTOTAL		231,66	12,21	8,31	26,72	48,82	74,79	106,88	230,49
VCT CEN.:						230			20%
TOTAL									

TOTAL (g)	50,01	34,46	163,09
VCT (Kcal.)	200,0	310,1	652,34
TOTAL %	17%	27%	56%

TOTAL VCT MENU:	1162	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjela Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA -SULLANA

MENU N°10-24

30/11/2017 - 14/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
QUINUA + 01 PAN CON POLLO A LA PLANCHA									
DESAYUNO :									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	8,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
POLLO	35,00	0,00	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,09	4,48	32,54	40,36	40,32	130,14	210,82
						VCT DES.:	211	TOTAL	19%

MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	6,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		114,30	1,50	0,30	30,83	6,00	2,70	123,32	132,02
						VCT DES.:	132		TOTAL 12%

ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + FRUTA + ZARZA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	50,00	54,00	10,30	1,80	0,00	41,20	16,20	0,00	57,40
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
MANDARINA	100,00	29,05	0,60	0,30	8,60	2,40	2,70	34,40	39,50
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		425,17	16,33	12,6	66,04	65,30	113,40	264,16	442,86
						VCT ALM.:	443		TOTAL 41%

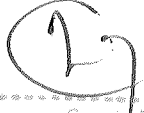
MEDIA TARDE: JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	100,00	28,80	0,40	0,10	8,20	1,60	0,90	32,80	35,30
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		512,56	0,40	0,10	18,03	1,60	0,90	72,12	74,62
						VCT DES.:	75		TOTAL 7%

CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
CARNE DE RES	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		229,21	11,48	5,83	33,145	45,92	52,47	132,58	230,97
						VCT CEN.:	231		TOTAL 21%

TOTAL (g)	39,80	23,31	180,58
VCT (Kcal.)	159,2	209,8	722,3
TOTAL %	15%	19%	66%

TOTAL VCT MENU:	1091	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL COMITÉ

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 11-25

01/12/2017 - 15/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : QUINUA + 01 PAN CON HUEVO DURO									
QUINUA	15,00	56,10	2,04	0,87	9,95	8,16	7,83	39,78	55,77
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	40,00	0,00	5,40	3,36	0,76	21,60	30,24	3,04	54,88
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	9,12	4,27	33,30	36,48	38,43	133,18	208,09
VCT DES.:						208,09		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
MAIZENA	8,00	28,08	0,05	0,02	6,94	0,19	0,14	27,74	28,08
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		152,70	3,55	4,07	17,30	14,19	36,59	69,20	119,99
VCT DES.:						119,99		TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	12,00	108,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
PESCADO	50,00	58,05	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		415,70	15,79	14,36	58,496	63,16	129,24	233,98	426,38
VCT ALM.:						426,38		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : JUGO DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SUBTOTAL		481,48	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
VCT DES.:						75,30		TOTAL	7%

CENA : ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
LECHE EVAPORADA	15,00	21,45	1,05	1,22	1,64	4,20	10,94	6,54	21,68
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
PAPA BLANCA	15,00	13,82	0,32	0,02	3,35	1,26	0,14	13,38	14,78
POLLO	20,00	30,60	3,64	2,04	0,00	14,56	18,36	0,00	32,92
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		211,97	7,465	3,42	38,15	29,86	30,78	152,60	213,24
VCT CEN.:						213,24		TOTAL	20%

TOTAL (g)	37,72	26,42	163,59
VCT (Kcal.)	150,9	237,7	654,4
TOTAL %	14%	23%	63%

TOTAL VCT MENU: 1043 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
COORDINADOR DEL CC. ESCUELA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N°12-26

02/12/2017 - 16/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	50,00	71,50	3,50	4,05	5,45	14,00	36,45	21,80	72,25
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
PESCADO	50,00	0,00	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	15,98	6,04	28,19	63,92	54,36	112,76	231,04
						VCT DES.:	231,04	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : PURE DE PLATANO									
PLATANO DE SEDA	100,00	56,44	1,50	0,30	21,00	6,00	2,70	84,00	92,70
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		168,10	1,50	0,30	25,92	6,00	2,70	103,66	112,36
						VCT DES.:	112,36	TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GUIZO DE RES CON ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		446,92	15,35	16,21	61,38	61,40	145,89	245,52	452,81
						VCT ALM.:	452,81	TOTAL	40%

MEDIA TARDE : ANIS + 01 PAN CON QUESO									
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
QUESO	10,00	0,00	1,63	1,03	0,34	6,52	9,27	1,36	17,15
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		528,20	3,31	1,07	22,93	13,24	9,63	91,72	114,59
						VCT DES.:	114,59	TOTAL	10%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	25,00	89,75	2,05	0,13	19,45	8,20	1,13	77,80	87,13
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
POLLO	35,00	53,55	6,37	3,57	0,00	25,48	32,13	0,00	57,61
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		212,99	8,64	8,735	25,925	34,56	78,615	103,70	216,88
						VCT CEN.:	216,88	TOTAL	19%

TOTAL (g)	44,78	32,36	164,34
VCT (Kcal.)	179,1	291,2	657,4
TOTAL %	16%	26%	58%

TOTAL VCT MENÚ: 1128 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Torero
PRESIDENTE DEL COMITÉ


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 13-27

03/12/2017 - 17/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
AVENA+ 01 PAN CON HIGADITO									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69,40	2,68	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN FRANCES	20,00	58,20	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HIGADO DE POLLO	30,00	47,10	6,15	2,10	0,48	24,60	18,90	1,92	45,42
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		0,00	10,49	5,94	37,47	41,96	53,46	149,88	245,30
VCT DES.:						245		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MAIZENA CON LECHE									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	7,00	26,88	0,00	0,00	6,88	0,00	0,00	27,52	27,52
SUBTOTAL		213,10	1,52	1,66	26,40	6,08	14,94	105,60	126,62
VCT DES.:						127		TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAVITA	50,00	120,60	10,05	10,10	0,00	40,20	90,90	0,00	131,10
LENTEJAS SECAS	25,00	84,75	5,65	0,25	15,25	22,60	2,25	61,00	85,85
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		455,31	20,05	15,65	61,11	80,18	140,85	244,44	465,47
VCT ALM.:						465		TOTAL	38%

MEDIA TARDE : SEMOLA CON LECHE									
SEMOLA	20,00	72,40	1,56	0,22	15,68	6,24	1,98	62,72	70,94
LECHE EVAPORADA	40,00	0,00	2,80	3,24	4,36	11,20	29,16	17,44	57,80
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		479,68	4,36	3,46	24,96	17,44	31,14	99,82	148,40
VCT DES.:						148		TOTAL	12%

CENA ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	30,00	107,70	2,46	0,15	23,34	9,84	1,35	93,36	104,55
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		247,60	11,56	10,25	28,25	46,24	92,25	113,02	251,51
VCT CEN.:						252		TOTAL	20%

TOTAL (g)	47,98	36,96	178,19
VCT (Kcal.)	191,9	332,6	712,76
TOTAL %	16%	27%	58%

TOTAL VCT MENU: 1237 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Luciano Garcia (Idrogo)
 REPRESENTANTE DEL FONDO


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 14-28

04/12/2017 - 18/12/2017

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (Kcal)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
TRIGO CON LECHE + 01 PAN CON TORTILLA DE VERDURAS									
DESAYUNO :									
TRIGO	20,00	71,60	1,88	0,28	15,22	6,72	2,52	60,66	70,12
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
PAN FRANCES	20,00	0,00	1,68	0,04	12,76	6,72	0,36	51,04	58,12
HUEVOS ROSADOS	35,00	0,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
ESPINACA	10,00	0,00	0,19	0,06	0,63	0,76	0,54	2,52	3,82
TOMATE	10,00	0,00	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		0,00	9,76	4,96	36,80	39,02	44,64	147,2	230,86
VCT DES.:						231		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	120,00	34,56	0,48	0,12	9,84	1,92	1,08	39,36	42,36
MERMELADA	15,00	32,10	0,06	0,03	8,79	0,24	0,27	35,16	35,67
SUBTOTAL		119,40	0,54	0,15	18,63	2,16	1,35	74,52	78,03
VCT DES.:						78		TOTAL	7%

ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA + POLLO AL SILLAO + ENSALADA + LIMONADA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
PAPA AMARILLA	20,00	19,57	0,40	0,08	4,66	1,60	0,72	18,64	20,96
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
MARGARINA	10,00	72,00	0,06	8,10	0,03	0,24	72,90	0,12	73,26
SILLAO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		459,54	15,09	20,16	56,085	60,34	181,44	224,34	466,12
VCT ALM.:						466		TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,90	0,00	0,00	47,13	47,13
CANELA ENTERA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		498,70	0,45	0,15	33,70	1,80	1,35	134,78	137,93
VCT DES.:						138		TOTAL	12%

CENA SOPA DE FIDEO CON POLLO + INFUSION									
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	20,00	18,43	0,42	0,02	4,46	1,68	0,18	17,84	19,70
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,08	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		228,63	12,47	5,25	34,395	49,88	47,25	137,58	234,71
VCT CEN.:						235		TOTAL	20%

TOTAL (g)	38,30	30,67	179,61
VCT (Kcal.)	153,2	276,0	713,42
TOTAL %	13%	24%	63%

TOTAL VCT MENU: 1148 100%

CONTRISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marijah Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

DEL 05 DE NOVIEMBRE AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2017

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2.750 KILOCALORIAS POR DIA

1	DOMINGO 05/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
2	LUNES 06/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA. ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
3	MARTES 07/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON MENUENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + PURE DE PAPA + ENSALADA + INFUSION
4	MIÉRCOLES 08/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO + CHULETA DE CERDO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUSO + FRUTA + INFUSION
5	JUEVES 09/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
6	VIERNES 10/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
7	SÁBADO 11/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION
8	DOMINGO 12/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES + SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
9	LUNES 13/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
10	MARTES 14/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSION
11	MIÉRCOLES 15/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON HUEVO DURO CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + FRUTA + INFUSION
12	JUEVES 16/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHIANCIO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
13	VIERNES 17/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
14	SÁBADO 18/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION.
15	DOMINGO 19/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
16	LUNES 20/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA. ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Luciano García Torero
 SECRETARIO DEL COMITÉ


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 03-3

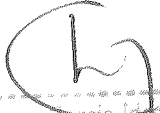
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENÚ 01-15

05/11/2017 - 19/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES									
DESAYUNO :									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
RES SIN HUESO	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		598,74	21,96	12,85	100,90	87,84	115,65	403,60	607,09
						V.C. DESAYUNO			607,09
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA +									
REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
FREJOL CASTILLA	80,00	264,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJI PANCA	1,00	2,92	0,07	0,08	0,59	0,28	0,70	2,35	3,33
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
LECHUGA	100,00	28,69	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	25,00	11,92	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	50,00	13,81	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
PIÑA	50,00	12,16	0,20	0,10	4,90	0,80	0,90	19,60	21,30
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
SUBTOTAL		1225,08	59,61	15,35	213,45	238,44	138,15	853,80	1230,40
						V.C. ALMUERZO			1230,40
						% DIST. ALMUERZO			45%
TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS TALLARIN	120,00	388,80	11,40	0,12	83,52	45,60	1,08	334,08	380,76
YUCA	140,00	226,80	1,12	0,28	55,02	4,48	2,52	220,08	227,08
RES CON HUESO	120,00	107,10	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	19,00	72,96	0,00	0,00	18,68	0,00	0,00	74,71	74,71
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		895,74	39,50	8,09	170,81	158,00	72,81	683,25	914,06
						V.C. CENA			914,06
						% DIST. ALMUERZO			33%
	VCT (Gr.)	121,07	36,29	485,16					
	VCT (Kcal.)	484,28	326,61	1940,65					
	VCT (%)	18%	12%	71%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


Leonardo Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


Lic. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-G

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 02 10

06/11/2017 - 20/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		605,28	23,49	11,94	102,06	93,94	107,48	408,23	609,65
						V.C. DESAYUNO			609,65
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA (PIÑA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
CHOCLO DESGRANADO	15,00	22,50	0,57	0,15	4,40	2,28	1,35	17,58	21,21
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,68	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1144,23	48,72	23,15	198,64	194,88	208,38	794,56	1197,83
						V.C. ALMUERZO			1197,83
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	159,51
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
CEBOLLA	80,00	35,28	1,12	0,16	9,04	4,48	1,44	36,16	42,08
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
AZUCAR RUBIA	21,00	80,64	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		930,55	54,98	13,56	150,61	219,92	122,04	602,45	944,41
						V.C. CENA			944,41
						% DIST. ALMUERZO			34%
	VCT (Gr.)	127,19	48,66	451,31					
	VCT (Kcal.)	508,74	437,90	1805,24					
	VCT (%)	18%	16%	66%					
	V.C.T. MENU								2752

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Laureano Garcia Arango
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 GNP: 4483

FORMATO N° 03-6

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 01

07/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
PALTA	70,00	60,52	1,19	8,75	3,92	4,76	78,75	15,68	99,19
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		598,67	15,48	11,38	120,49	61,90	102,42	481,96	646,28
						V.C. DESAYUNO			646,28
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO +									
FRUTA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	185,76	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
VINAGRE	1,00	0,12	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
BROCOLI	10,00	4,00	0,49	0,09	0,57	1,96	0,91	2,22	5,05
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
MANZANA	40,00	43,20	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
NARANJA DE MESA	150,00	135,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO)	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1401,08	62,60	28,56	208,68	250,41	257,08	834,72	1.342,21
						V.C. ALMUERZO			1342,21
						% DIST. ALMUERZO			49%
ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + ENSALADA + PURE DE PAPA + INFUSIÓN									
CENA									
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,19	0,02	0,62	0,40	0,18	2,08	2,66
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
MARGARINA	5,00	36,00	0,03	4,05	0,02	0,12	36,45	0,06	36,63
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		760,67	29,69	13,74	130,53	118,77	123,62	522,11	764,50
						V.C. CENA			764,50
						% DIST. ALMUERZO			28%
	VCT (Gr.)	107,77	53,68	459,70					
	VCT (Kcal)	431,08	483,12	1838,79					
	VCT (%)	16%	18%	67%					
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA


 Luciano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 03-03

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 04

08/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	1,73	3,93	28,20	42,53	33,70	100,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		574,26	22,71	14,95	92,06	90,84	134,51	368,24	593,59
						V.C. DESAYUNO			593,50
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO									
ARROZ GRANEADO + CHULETA DE CERDO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA									
+ REFRESCO DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
SEMOLA	30,00	108,60	2,34	0,33	23,52	9,36	2,97	94,08	106,41
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	206,46
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,99	3,57
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
RES CON HUESO	50,00	44,63	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
TOMATE	10,00	1,33	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
SUBTOTAL		1444,06	65,022	36,21	224,87	260,09	325,89	899,47	1.485,45
						V.C. ALMUERZO			1485,45
						% DIST. ALMUERZO			54%
SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION									
CENA									
TRIGO	50,00	168,00	4,30	0,75	36,85	17,20	6,75	147,40	171,35
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	4,00	0,27	0,03	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
SUBTOTAL		594,91	33,76	8,49	116,06	135,05	76,37	464,23	675,65
						V.C. CENA			675,65
						% DIST. ALMUERZO			25%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Launano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-E

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 05

09/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA.									
DESAYUNO :									
SOYA	35,00	140,35	9,87	6,62	12,50	39,48	59,54	49,98	149,00
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	166,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		635,91	17,91	26,06	93,96	71,64	234,50	375,82	681,96
						V.C. DESAYUNO			681,96
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + ZARZA +									
REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,00	382,40
YUCA	120,00	194,40	0,96	0,24	47,16	3,84	2,16	188,64	194,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
VINAGRE	2,00	0,24	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,46	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MANZANA	40,00	19,44	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
COMINO MOLIDO	1,00	2,53	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
SUBTOTAL		1260,57	43,16	36,37	202,19	172,65	327,34	808,75	1308,74
						V.C. ALMUERZO			1308,74
						% DIST. ALMUERZO			45%
ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
ARVEJITA PARTIDA	60,00	210,60	13,02	1,92	36,66	62,08	17,28	146,64	216,00
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	40,00	7,22	0,60	0,08	1,56	2,40	0,72	6,24	9,36
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		895,50	41,97	26,79	128,27	167,48	241,07	513,09	921,65
						V.C. CENA			921,65
						% DIST. ALMUERZO			32%

CONTRATISTA



Luciano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA



LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-G

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 06

10/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES + YUCA SANCOCHADA CON SALTADITO DE POLLO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
YUCA	100,00	162,00	0,80	0,20	39,30	3,20	1,80	157,20	162,20
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		771,65	20,79	16,48	139,30	83,14	148,32	557,18	788,64
						V.C. DESAYUNO			788,64
						% DIST. DESAYUNO			29%
ENTRADA: ENSALADA RUSA									
TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFresco DE (NARANJA) +									
FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
BETERRAGA	30,00	10,96	0,51	0,03	2,95	2,04	0,27	11,48	13,71
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PAPA BLANCA	60,00	55,29	1,26	0,06	13,38	5,04	0,54	53,52	59,10
ALBAHACA ENTERA	20,00	8,60	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	40,00	10,03	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,11	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
SUBTOTAL		1137,20	49,12	29,66	190,16	196,46	266,94	760,65	1224,05
						V.C. ALMUERZO			1224,05
						% DIST. ALMUERZO			45%
YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
YUCA	200,00	324,00	1,50	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	169,51
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	33,00	126,72	0,00	0,00	32,44	0,00	0,00	129,76	129,76
SUBTOTAL		718,69	30,71	16,66	118,46	122,84	140,94	473,60	737,58
						V.C. CENA			737,58
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		100,61	61,80	447,91					
VCT (Kcal.)		402,44	556,20	1791,62					
VCT (%)		15%	20%	65%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Launiano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
GNP: 4483

FORMATO N° 03-03

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 07

11/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON CAFE + 03 PANES CON QUESO FRESCO									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
CAFE	10,00	0,20	0,03	0,01	0,08	0,12	0,09	0,320	0,53
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,960	117,96
SUBTOTAL		652,70	25,77	16,09	102,11	103,08	144,81	408,44	656,33
						V.C. DESAYUNO			656,33
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	189,68
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,12	0,06	3,39	1,68	0,51	13,56	15,78
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	25,00	2,39	0,13	0,03	0,65	0,50	0,23	2,60	3,33
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
PALILLO MOLIDO	1,00	0,54	0,00	0,04	0,06	0,02	0,32	0,23	0,57
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1287,23	62,632	19,84	207,12	250,53	178,57	828,49	1257,59
						V.C. ALMUERZO			1257,59
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		815,77	30,08	21,05	132,23	120,32	189,45	528,92	838,69
						V.C. CENA			838,69
						% DIST. ALMUERZO			30%
		VCT (Gr.)	118,48	56,98	441,46				
		VCT (Kcal)	473,93	512,83	1765,85				
		VCT (%)	17%	19%	64%				
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA

Laureano Garcia Jirogo
EST. TENDENTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 03

12/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA+ 03 PANES CON MILANESA DE POLLO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	67,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		668,37	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: SOPA A LA MINUTA									
ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES + SARZA +									
INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
RES SIN HUESO	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84
OLLUCO	120,00	74,40	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	76,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SUBTOTAL		1302,11	52,37	16,93	253,06	209,48	143,33	1012,25	1365,07
						V.C. ALMUERZO			1365,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
APIO	20,00	3,99	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	20,00	8,00	0,54	0,16	1,52	2,16	1,44	6,08	9,68
BROCOLI	15,00	6,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		647,63	28,48	16,18	108,78	113,90	145,58	435,12	694,60
						V.C. CENA			694,60
						% DIST. ALMUERZO			25%
	VCT (Gr.)	109,93	51,48	461,84					
	VCT (Kcal.)	439,72	463,33	1847,35					
	VCT (%)	16%	17%	67%					
	V.C.T. MENU								2750

CONTRATISTA

Launano García Idrogo
RESPONSABLE DEL SERVICIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-03

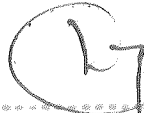
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENÚ N° 03

13/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,00	3,40	1,45	16,53	13,60	13,05	66,30	92,55
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
PESCADO	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		698,02	33,47	15,48	108,78	133,88	139,32	435,12	708,32
						V.C. DESAYUNO			708,32
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	150,00	156,00	25,35	5,25	0,00	101,40	47,25	0,00	148,65
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	14,00	123,76	0,00	14,00	0,00	0,00	126,00	0,00	126,00
PAPA BLANCA	200,00	184,30	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
TOMATE	60,00	11,29	0,48	0,12	2,58	1,92	1,08	10,32	13,32
CEBOLLA	60,00	26,46	0,84	0,12	6,78	3,36	1,08	27,12	31,56
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	66,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1179,25	45,25	20,89	209,56	180,99	188,02	838,23	1207,24
						V.C. ALMUERZO			1207,24
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
PAPA BLANCA	115,00	105,97	2,42	0,12	25,65	9,66	1,04	102,58	113,28
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,63	15,82	18,41
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		808,33	30,90	23,97	124,25	123,61	215,73	497,00	836,33
						V.C. CENA			836,33
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	109,62	60,34	442,59					
	VCT (Kcal.)	438,48	543,07	1770,35					
	VCT (%)	16%	20%	64%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


Luciano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL USUARIO

NUTRICIONISTA


L.C. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4433

FORMATO N° 03-B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENÚ N° 10

14/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
PALTA	80,00	69,17	1,36	10,00	4,48	5,44	90,00	17,92	113,36
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		527,32	15,97	14,91	95,40	63,88	134,15	381,60	579,63
						V.C. DESAYUNO			579,63
						% DIST. DESAYUNO			21%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON POLLO									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA + REFRESCO DE (NARANJA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	150,00	174,15	32,40	5,85	0,45	129,60	52,65	1,80	184,05
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	50,00	16,08	1,05	0,05	11,15	1,20	0,15	11,60	19,25
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	206,46
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
NARANJA AGRIA	40,00	13,20	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
FIDEOS SURTIDO	30,00	216,00	2,32	0,03	23,46	11,22	0,54	93,24	105,66
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1511,12	73,34	18,88	230,70	293,35	169,93	922,79	1386,07
						V.C. ALMUERZO			1386,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSIÓN									
CENA									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,46	4,30	5,55
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,55	2,52	0,12	26,76	10,03	1,68	107,04	118,20
MARGARINA	5,00	36,00	0,03	4,05	0,02	0,12	36,45	0,06	36,63
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		771,89	33,672	15,91	127,36	134,69	143,19	509,43	787,31
						V.C. CENA			787,31
						% DIST. ALMUERZO			29%
VCT (Gr.)	122,98	49,70	453,46						
VCT (Kcal.)	491,82	447,26	1813,82						
VCT (%)	18%	16%	66%						
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Laureano Garcia Idrogo
CONTRATISTA


L.C. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4433

FORMATO N° 03-B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 11

16/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA + 03 PANES CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
MACA	25,00	73,60	2,30	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	55,00	65,92	7,43	4,62	1,05	29,70	41,58	4,18	75,46
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		595,82	21,34	6,65	116,22	85,34	59,85	464,86	610,05
						V.C. DESAYUNO			610,05
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: CERVICHE DE TOYO CON CAMOTE									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA +									
REFRESCO DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
TOYO	120,00	97,61	22,44	0,48	0,00	89,76	4,32	0,00	94,08
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,88	4,26
CAMOTE	80,00	92,80	0,96	0,16	22,08	3,84	1,44	88,32	93,60
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	70,00	30,87	0,98	0,14	7,91	3,92	1,26	31,64	36,82
ROCOTO	10,00	3,60	0,12	0,50	0,82	0,48	4,50	3,28	8,26
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,52	0,40	0,18	2,08	2,66
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,46	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1387,75	81,222	25,35	217,61	324,89	228,11	870,43	1.423,43
						V.C. ALMUERZO			1423,43
						% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,46	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
SUBTOTAL		695,73	27,41	7,06	136,83	109,65	63,50	547,31	720,46
						V.C. CENA			720,46
						% DIST. ALMUERZO			26%
	VCT (Gr.)	129,97	39,05	470,65					
	VCT (Kcal)	519,88	351,47	1882,60					
	VCT (%)	19%	13%	68%					
						V.C.T. MENU			2754

CONTRATISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 L.I.C. Marijón Alvarado Vergara
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 12

16/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA.									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		615,01	15,09	24,17	95,30	60,36	217,49	381,20	659,05
						V.C. DESAYUNO			659,05
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO									
ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	35,23	1,12	0,16	3,01	1,43	1,14	30,16	42,03
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
SUBTOTAL		1264,82	51,96	40,98	182,94	207,83	368,83	731,75	1308,41
						V.C. ALMUERZO			1308,41
						% DIST. ALMUERZO			48%
ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
HUEVOS	90,00	107,87	12,15	7,56	1,71	48,60	68,04	6,84	123,48
PLATANO FREIR	150,00	114,24	1,80	0,30	44,40	7,20	2,70	177,60	187,50
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
CEBOLLA	25,00	11,03	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	18,00	69,12	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	70,78
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		693,23	22,60	14,52	140,48	90,41	130,68	561,90	782,99
						V.C. CENA			782,99
						% DIST. ALMUERZO			28%
	VCT (Gr.)	89,65	79,67	418,71					
	VCT (Kcal.)	358,60	716,99	1674,86					
	VCT (%)	13%	26%	61%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Latunano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-0

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 13

17/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		668,37	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFresco DE (NARANJA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
BETERRAGA	60,00	21,91	1,02	0,06	5,70	4,08	0,54	22,80	27,42
ZANAHORIA	60,00	23,37	0,36	0,30	5,52	1,44	2,70	22,08	26,22
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AJI PANCA	2,00	5,84	0,14	0,16	1,17	0,56	1,40	4,70	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	60,00	16,05	0,30	0,12	4,92	1,20	1,08	19,68	21,96
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		1184,44	53,73	27,22	202,66	214,90	244,94	810,62	1270,47
						V.C. ALMUERZO			1270,47
						% DIST. ALMUERZO			46%
CENA: CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSIÓN									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	180,00	165,87	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,66	177,30
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		707,52	31,67	7,94	147,98	126,68	71,46	591,91	790,05
						V.C. CENA			790,05
						% DIST. ALMUERZO			29%
		VCT (Gr.)	114,48	54,54	450,63				
		VCT (Kcal.)	457,92	490,82	1802,52				
		VCT (%)	17%	18%	66%				
		V.C.T. MENU							2751

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-G

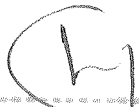
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 14

18/11/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,600	90,75
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	23,00	88,32	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,436	90,44
SUBTOTAL		738,92	28,09	17,94	121,83	112,36	161,46	487,32	761,14
						V.C. DESAYUNO			761,14
						% DIST. DESAYUNO			28%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + INFUSION + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
RES CON HUESO	160,00	142,80	34,08	2,56	0,00	136,32	23,04	0,00	169,36
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
ACEITE VEGETAL	3,00	70,72	0,00	3,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	100,00	18,05	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
PALILLO MOLIDO	2,00	1,08	0,01	0,07	0,11	0,03	0,65	0,46	1,14
NARANJA DE MESA	150,00	121,63	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	35,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1270,08	68,795	12,90	212,49	275,18	116,07	849,94	1241,20
						V.C. ALMUERZO			1241,20
						% DIST. ALMUERZO			45%
ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
HIERBA LUISA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		731,64	29,02	15,944	122,61	116,08	143,50	490,46	760,03
						V.C. CENA			760,03
						% DIST. ALMUERZO			27%
	VCT (Gr.)	125,91	46,78	456,93					
	VCT (Kcal.)	503,62	421,03	1827,72					
	VCT (%)	18%	15%	66%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE DE 2017

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2.750 KILOCALORIAS POR DIA

1	MARTES 21/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + PURE DE PAPA + ENSALADA + INFUSION
2	MIÉRCOLES 22/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO + CHULETA DE CERDO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUSO + FRUTA + INFUSION
3	JUEVES 23/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
4	VIERNES 24/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
5	SÁBADO 25/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION
6	DOMINGO 26/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES + SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
7	LUNES 27/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
8	MARTES 28/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALADA + INFUSION
9	MIÉRCOLES 29/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON HUEVO DURO CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + FRUTA + INFUSION
10	JUEVES 30/11/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
11	VIERNES 01/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
12	SÁBADO 02/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION.
13	DOMINGO 03/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
14	LUNES 04/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA. ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
15	MARTES 05/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + PURE DE PAPA + ENSALADA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Ibarra
PERSONAL DEL COMERCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE DE 2017

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DIA

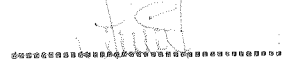
16	MIÉRCOLES 06/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO + CHULETA DE CERDO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUSO + FRUTA + INFUSION
17	JUEVES 07/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
18	VIERNES 08/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
19	SÁBADO 09/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION
20	DOMINGO 10/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES + SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
21	LUNES 11/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
22	MARTES 12/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSION
23	MIÉRCOLES 13/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON HUEVO DURO CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + FRUTA + INFUSION
24	JUEVES 14/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
25	VIERNES 15/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
26	SÁBADO 16/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION
27	DOMINGO 17/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
28	LUNES 18/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
29	MARTES 19/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + PURE DE PAPA + ENSALADA + INFUSION
30	MIÉRCOLES 20/12/2017	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO + CHULETA DE CERDO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUSO + FRUTA + INFUSION

CONTRATISTA



Contratasta
REPRESENTANTE LEGAL

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 01 15 20

07/11/2017 - 05/12/2017 - 19/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
PALTA	70,00	60,52	1,19	8,75	3,92	4,76	78,75	15,68	99,19
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		598,67	15,48	11,38	120,49	61,90	102,42	481,96	646,28
						V.C. DESAYUNO			646,28
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO +									
ALMUERZO : FRUTA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	185,76	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
VINAGRE	1,00	0,12	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
BROCOLI	10,00	4,99	0,49	0,09	0,57	1,95	0,21	2,25	5,05
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
MANZANA	40,00	43,20	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
NARANJA DE MESA	150,00	135,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO)	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1401,08	62,60	28,56	208,68	250,41	257,08	834,72	1.342,21
						V.C. ALMUERZO			1342,21
						% DIST. ALMUERZO			49%
ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + ENSALADA + PURE DE PAPA + INFUSIÓN									
CENA									
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,62	0,40	0,18	2,08	2,66
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
MARGARINA	5,00	36,00	0,03	4,05	0,02	0,12	36,45	0,06	36,63
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		760,67	29,69	13,74	130,53	118,77	123,62	522,11	764,50
						V.C. CENA			764,50
						% DIST. ALMUERZO			28%
	VCT (Gr.)		107,77	53,68	459,70				
	VCT (Kcal.)		431,08	483,12	1838,79				
	VCT (%)		16%	18%	67%				
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA


Laureano Garcia Jorogo
RESPONSABLE DEL SERVICIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjuth Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 02-16-30

22/11/2017 - 06/12/2017 - 20/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	199,25	7,95	1,73	3,93	28,29	42,33	53,70	199,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		574,26	22,71	14,95	92,06	90,84	134,51	368,24	593,59
						V.C. DESAYUNO			593,59
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO									
ARROZ GRANEADO + CHULETA DE CERDO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA									
+ REFRESCO DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
SEMOLA	30,00	108,60	2,34	0,33	23,52	9,36	2,97	94,08	106,41
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	208,46
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,73	0,42	0,27	2,33	3,57
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
RES CON HUESO	50,00	44,63	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
TOMATE	10,00	1,38	0,03	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
SUBTOTAL		1444,06	65,022	36,21	224,87	260,09	325,89	899,47	1.485,45
						V.C. ALMUERZO			1485,45
						% DIST. ALMUERZO			54%
SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION									
CENA									
TRIGO	50,00	168,00	4,30	0,75	36,85	17,20	6,75	147,40	171,35
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
SUBTOTAL		594,91	33,76	8,49	116,06	135,05	76,37	464,23	675,65
						V.C. CENA			675,65
						% DIST. ALMUERZO			26%
VCT (Gr.)		121,49	59,64	432,99					
VCT (Kcal.)		485,98	536,77	1731,94					
VCT (%)		18%	19%	63%					
						V.C.T. MENU			2755

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Irogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 03-17

23/11/2017 - 07/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA.									
DESAYUNO :									
SOYA	35,00	140,35	9,87	6,62	12,60	39,48	59,54	49,98	149,00
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		635,91	17,91	26,06	93,96	71,64	234,50	375,82	681,96
						V.C. DESAYUNO			681,96
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + ZARZA +									
REFresco DE (MANZANA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,00	382,40
YUCA	120,00	194,40	0,96	0,24	47,16	3,84	2,16	188,64	194,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,23	0,11	0,19	1,06	1,35
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
VINAGRE	2,00	0,24	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MANZANA	40,00	19,44	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
COMINO MOLIDO	1,00	2,53	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
SUBTOTAL		1260,57	43,16	36,37	202,19	172,65	327,34	808,75	1308,74
						V.C. ALMUERZO			1308,74
						% DIST. ALMUERZO			45%
ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
ARVERJITA PARTIDA	60,00	210,60	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	40,00	7,22	0,60	0,08	1,56	2,40	0,72	6,24	9,36
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		895,50	41,97	26,79	128,27	187,49	241,07	519,09	921,65
						V.C. CENA			921,65
						% DIST. ALMUERZO			32%
	VCT (Gr.)		102,95	89,21	424,42				
	VCT (Kcal.)		411,78	802,91	1697,66				
	VCT (%)		14%	28%	58%				
						V.C.T. MENU			2912

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Hrogo
DIRECTOR DE SALUD


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-G

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 04-18

24/11/2017 - 08/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA + 03 PANES + YUCA SANCOCHADA CON SALTADITO DE POLLO									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
YUCA	100,00	162,00	0,80	0,20	39,30	3,20	1,80	157,20	162,20
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		771,55	20,79	16,48	139,30	83,14	148,32	557,18	788,64
						V.C. DESAYUNO			788,64
						% DIST. DESAYUNO			29%
ENTRADA: ENSALADA RUSA									
TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFresco DE (NARANJA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
BETERRAGA	30,00	10,96	0,51	0,03	2,35	2,04	0,27	11,49	13,71
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,16	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PAPA BLANCA	60,00	55,29	1,26	0,06	13,38	5,04	0,54	53,52	59,10
ALBAHACA ENTERA	20,00	8,60	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	40,00	10,03	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
SUBTOTAL		1137,20	49,12	29,66	190,16	196,46	266,94	760,65	1224,05
						V.C. ALMUERZO			1224,05
						% DIST. ALMUERZO			45%
YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
YUCA	200,00	324,00	1,30	0,40	76,60	6,40	3,60	314,40	324,40
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	159,51
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	33,00	126,72	0,00	0,00	32,44	0,00	0,00	129,76	129,76
SUBTOTAL		718,09	30,71	15,66	118,46	122,84	140,94	473,80	737,58
						V.C. CENA			737,58
						% DIST. ALMUERZO			27%
	VCT (Gr.)	100,61	61,80	447,91					
	VCT (Kcal.)	402,44	556,20	1791,62					
	VCT (%)	16%	20%	65%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL COMITE

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-03

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 05-10

25/11/2017 - 09/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON CAFE + 03 PANES CON QUESO FRESCO									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
CAFÉ	10,00	0,20	0,03	0,01	0,08	0,12	0,09	0,320	0,53
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,960	117,96
SUBTOTAL		652,70	25,77	16,09	102,11	103,08	144,81	408,44	656,33
						V.C. DESAYUNO			656,33
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,12	0,06	3,39	1,68	0,51	13,66	15,78
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	25,00	2,39	0,13	0,03	0,65	0,50	0,23	2,60	3,33
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
PALILLO MOLIDO	1,00	0,54	0,00	0,04	0,06	0,02	0,32	0,23	0,57
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1287,23	62,632	19,84	207,12	250,53	178,57	828,49	1257,59
						V.C. ALMUERZO			1257,59
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		815,77	30,08	21,05	132,23	120,32	189,45	528,92	838,69
						V.C. CENA			838,69
						% DIST. ALMUERZO			30%
		VCT (Gr.)	118,48	56,98	441,46				
		VCT (Kcal.)	473,93	512,83	1765,85				
		VCT (%)	17%	19%	64%				
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA


Laureano Garcia Idrogo
EX-REPRESENTANTE LEGAL

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-G

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 06-20

26/11/2017 - 10/12/2017

2011/2011 - 10/12/2011									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA+ 03 PANES CON MILANESA DE POLLO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	19,00	13,30	9,00	72,00	91,30
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		668,37	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: SOPA A LA MINUTA									
ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES + SARZA +									
INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
RES SIN HUESO	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84
OLLUCO	120,00	74,40	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SUBTOTAL		1302,11	52,37	15,93	253,06	209,48	143,33	1012,25	1365,07
						V.C. ALMUERZO			1365,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
APIO	20,00	3,99	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	20,00	8,00	0,54	0,16	1,52	2,16	1,44	6,08	9,68
BROCOLI	15,00	6,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		647,63	28,48	16,18	108,78	113,90	145,58	435,12	694,60
						V.C. CENA			694,60
						% DIST. ALMUERZO			25%
VCT (Gr.)		109,93	51,48	461,84					
VCT (Kcal.)		439,72	463,33	1847,35					
VCT (%)		16%	17%	67%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA


 Luciano Garcia
 NUTRICIONISTA

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 03-0

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 07-21

27/11/2017 - 11/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT'	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,00	3,40	1,46	16,53	13,60	13,05	66,30	92,95
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
PESCADO	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		698,02	33,47	15,48	108,78	133,88	139,32	435,12	708,32
						V.C. DESAYUNO			708,32
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + INFUSION									
+ FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	150,00	156,00	25,35	5,25	0,00	101,40	47,25	0,00	148,65
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	14,00	123,76	0,00	14,00	0,00	0,00	126,00	0,00	126,00
PAPA BLANCA	200,00	184,30	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
TOMATE	60,00	11,29	0,48	0,12	2,58	1,92	1,08	10,32	13,32
CEBOLLA	60,00	26,46	0,84	0,12	6,78	3,36	1,08	27,12	31,56
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1179,25	45,25	20,89	209,56	180,99	188,02	838,23	1207,24
						V.C. ALMUERZO			1207,24
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA +									
INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
PAPA BLANCA	115,00	105,97	2,42	0,12	25,65	9,66	1,04	102,58	113,28
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,63	15,82	18,41
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		808,33	30,90	23,97	124,25	123,61	215,73	497,00	836,33
						V.C. CENA			836,33
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	109,62	60,34	442,59					
	VCT (Kcal.)	438,48	543,07	1770,35					
	VCT (%)	16%	20%	64%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE LEGAL


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 03-22

28/11/2017 - 12/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,64
PALTA	80,00	69,17	1,36	10,00	4,48	5,44	90,00	17,92	113,36
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		527,32	15,97	14,91	95,40	63,88	134,15	381,60	579,63
						V.C. DESAYUNO			579,63
						% DIST. DESAYUNO			21%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON POLLO									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA + REFRESCO DE (NARANJA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	150,00	174,15	32,40	5,85	0,45	129,60	52,65	1,80	184,05
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	50,00	15,03	1,05	0,05	11,15	1,20	0,15	11,60	19,25
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	208,46
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
NARANJA AGRIA	40,00	13,20	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
FIDEOS SURTIDO	30,00	216,00	2,82	0,03	23,40	11,28	0,54	93,84	105,66
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1511,12	73,34	18,88	230,70	293,35	169,93	922,79	1.386,07
						V.C. ALMUERZO			1386,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSIÓN									
CENA									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	23,76	10,08	1,68	107,04	118,20
MARGARINA	5,00	36,00	0,03	4,05	0,02	0,12	36,45	0,06	36,63
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		771,89	33,672	15,91	127,36	134,69	143,19	509,43	787,31
						V.C. CENA			787,31
						% DIST. ALMUERZO			29%
	VCT (Gr.)	122,98	49,70	453,46					
	VCT (Kcal.)	491,92	447,26	1813,82					
	VCT (%)	18%	16%	66%					
	V.C.T. MENU								2753

CONTRATISTA

(Firma)
Lauriano Garcia Idrogo
CNP: 4483

NUTRICIONISTA

(Firma)
LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 03-23

29/11/2017 - 13/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA + 03 PANES CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
MACA	25,00	73,50	2,35	0,40	15,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	55,00	65,92	7,43	4,62	1,05	29,70	41,58	4,18	75,46
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		595,82	21,34	6,65	116,22	85,34	59,85	464,86	610,05
						V.C. DESAYUNO			610,05
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: CÉVICHE DE TOYO CON CAMOTE									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA +									
REFRESCO DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
TOYO	120,00	97,61	22,44	0,48	0,00	89,76	4,32	0,00	94,08
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,88	4,26
CAMOTE	80,00	92,80	0,96	0,16	22,08	3,84	1,44	88,32	93,60
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	70,00	30,87	0,98	0,14	7,91	3,92	1,26	31,64	36,82
ROCOTO	10,00	3,60	0,12	0,50	0,82	0,48	4,50	3,28	8,26
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,52	0,40	0,18	2,08	2,66
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1387,75	81,222	25,35	217,61	324,89	228,11	870,43	1423,43
						V.C. ALMUERZO			1423,43
						% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
SUBTOTAL		695,73	27,41	7,06	136,83	109,65	63,50	547,31	720,46
						V.C. CENA			720,46
						% DIST. ALMUERZO			26%
VCT (Gr.)		129,97	39,05	470,65					
VCT (Kcal.)		519,88	351,47	1882,60					
VCT (%)		19%	13%	68%					
						V.C.T. MENU			2754

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 10-24

30/11/2017 - 14/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA.									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		615,01	15,09	24,17	95,30	60,36	217,49	381,20	659,05
						V.C. DESAYUNO			659,05
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO									
ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	35,22	1,12	0,16	9,01	1,42	1,14	36,16	42,03
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
MANDARINA	150,00	43,68	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
SUBTOTAL		1264,82	51,96	40,98	182,94	207,83	368,83	731,75	1308,41
						V.C. ALMUERZO			1308,41
						% DIST. ALMUERZO			48%
ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
HUEVOS	90,00	107,87	12,15	7,56	1,71	48,60	68,04	6,84	123,48
PLATANO FREIR	150,00	114,24	1,80	0,30	44,40	7,20	2,70	177,60	187,50
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
CEBOLLA	25,00	11,03	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	18,00	69,12	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	70,78
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		693,23	22,60	14,52	140,48	90,41	130,68	561,90	782,99
						V.C. CENA			782,99
						% DIST. ALMUERZO			28%
				</					

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Launiano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 11-25

01/12/2017 - 15/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO	100,00	163,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		668,37	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	476,95
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
BETERRAGA	60,00	21,91	1,02	0,06	5,70	4,08	0,54	22,80	27,42
ZANAHORIA	60,00	23,37	0,36	0,30	5,52	1,44	2,70	22,08	26,22
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AJI PANCA	2,00	5,84	0,14	0,16	1,17	0,56	1,40	4,70	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	60,00	16,05	0,30	0,12	4,92	1,20	1,08	19,68	21,96
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		1184,44	53,73	27,22	202,66	214,90	244,94	810,62	1270,47
						V.C. ALMUERZO			1270,47
						% DIST. ALMUERZO			46%
CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	180,00	165,87	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,16	5,40	5,40	111,60	152,40
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		707,52	31,67	7,94	147,98	126,68	71,46	591,91	790,05
						V.C. CENA			790,05
						% DIST. ALMUERZO			29%
		VCT (Gr.)	114,48	54,54	450,63				
		VCT (Kcal.)	457,92	490,82	1802,52				
		VCT (%)	17%	18%	66%				
						V.C.T. MENU			2751

CONTRATISTA


Laureano G. Rodríguez
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


L.C. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-G

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 12-26

02/12/2017 - 16/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,600	90,75
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	23,00	88,32	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,436	90,44
SUBTOTAL		738,92	28,09	17,94	121,83	112,36	161,46	487,32	761,14
						V.C. DESAYUNO			761,14
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + INFUSION + ENSALADA									
+ FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
RES CON HUESO	160,00	142,80	34,08	2,56	0,00	136,32	23,04	0,00	169,36
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
ACEITE VEGETAL	3,00	79,72	0,00	3,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	100,00	18,05	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
PALILLO MOLIDO	2,00	1,08	0,01	0,07	0,11	0,03	0,65	0,46	1,14
NARANJA DE MESA	150,00	124,86	1,36	0,36	10,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1270,08	68,795	12,90	212,49	275,18	116,07	849,94	1241,20
						V.C. ALMUERZO			1241,20
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
HIERBA LUISA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		731,64	29,02	15,944	122,61	116,08	143,50	490,46	750,03
						V.C. CENA			750,03
						% DIST. ALMUERZO			27%
		VCT (Gr.)	125,91	46,78	456,93				
		VCT (Kcal.)	503,62	421,03	1827,72				
		VCT (%)	18%	15%	66%				
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


Lauriano O. Rodríguez
COORDINADOR DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 13-27

03/12/2017 - 17/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES									
DESAYUNO :									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
RES SIN HUESO	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		598,74	21,96	12,85	100,90	87,84	115,65	403,60	607,09
						V.C. DESAYUNO			607,09
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA +									
REFresco DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
FREJOL CASTILLA	80,00	264,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJI PANCA	1,00	2,92	0,07	0,08	0,59	0,28	0,70	2,35	3,33
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
LECHUGA	100,00	28,69	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	25,00	11,92	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	50,00	13,81	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
PIÑA	50,00	12,16	0,20	0,10	4,90	0,80	0,90	19,60	21,30
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
SUBTOTAL		1225,08	59,61	15,35	213,45	238,44	138,15	853,80	1230,40
						V.C. ALMUERZO			1230,40
						% DIST. ALMUERZO			45%
TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS TALLARIN	120,00	388,80	11,40	0,12	83,52	45,60	1,08	334,08	380,76
YUCA	140,00	226,80	1,12	0,28	55,02	4,48	2,52	220,08	227,08
RES CON HUESO	120,00	107,10	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
SAL	2,00	0,00	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	0,00
AZUCAR RUBIA	19,00	72,96	0,00	0,00	18,68	0,00	0,00	74,71	74,71
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		895,74	39,50	8,09	170,81	158,00	72,81	683,25	914,06
						V.C. CENA			914,06
						% DIST. ALMUERZO			33%
	VCT (Gr.)	121,07	36,29	485,16					
	VCT (Kcal.)	484,28	326,61	1940,65					
	VCT (%)	18%	12%	71%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


 Luciano Garcia Idrogo
 REABASTANTE DEL INPE

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 03-B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 14-23

04/12/2017 - 18/12/2017

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		605,28	23,49	11,94	102,06	93,94	107,48	408,23	609,65
						V.C. DESAYUNO			609,65
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA (PIÑA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
CHOCLO DESGRANADO	15,00	22,50	0,57	0,15	4,40	2,28	1,35	17,58	21,21
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1144,23	48,72	23,15	198,64	194,88	208,38	794,56	1197,83
						V.C. ALMUERZO			1197,83
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	159,51
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
CEBOLLA	80,00	35,28	1,12	0,16	9,04	4,48	1,44	36,16	42,08
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
AZUCAR RUBIA	21,00	80,64	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		930,55	54,98	13,56	150,61	219,92	122,04	602,45	944,41
						V.C. CENA			944,41
						% DIST. ALMUERZO			34%
		VCT (Gr.)	127,19	48,66	451,31				
		VCT (Kcal.)	508,74	437,90	1805,24				
		VCTP (%)	18%	16%	66%				
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


 Luciano Garcia Idrogo
 00000000000000000000

NUTRICIONISTA


 Lic. Marijth Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

DEL 05 DE NOVIEMBRE AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2017
MENUES CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

1	DOMINGO 05/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFULA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUENCIA DE POLLO
2	LUNES 06/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
3	MARTES 07/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUFU CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
4	MIÉRCOLES 08/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROZ GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
5	JUEVES 09/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
6	VIERNES 10/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
7	SÁBADO 11/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
8	DOMINGO 12/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFULA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
9	LUNES 13/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
10	MARTES 14/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
11	MIÉRCOLES 15/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
12	JUEVES 16/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
13	VIERNES 17/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
14	SÁBADO 18/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
15	DOMINGO 19/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFULA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUENCIA DE POLLO
16	LUNES 20/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION

CONTRATISTA


Contrataste
RESPONSABLE DEL MENÚ

NUTRICIONISTA


L.C. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
GNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 01

05/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	21,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		48,48	32,86	222,55	193,93	295,74	890,18	1379,85
				V.C. ALMUERZO				1379,85
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURA + MENUDENCIA DE POLLO								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	50,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
MOLLEJA	60,00	12,30	4,20	0,96	49,20	37,80	3,84	90,84
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		21,44	4,71	83,73	85,74	42,35	334,93	463,02
				V.C. CENA				463,02
				% DIST. ALMUERZO				19%
	VCT (Gr.)	84,58	57,82	410,41				
	VCT (Kcal.)	338,31	520,34	1641,65				
	VCT (%)	14%	21%	66%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA


Lauriano García Androgo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO Nº 01 - A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU Nº 02

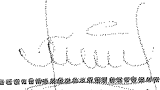
09/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
					V.C. DESAYUNO			536,46
					% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	17,00	0,00	17,00	0,00	0,00	153,00	0,00	153,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		42,67	20,07	265,07	170,69	180,64	1060,26	1411,60
					V.C. ALMUERZO			1.411,60
					% DIST. ALMUERZO			56%
ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
BROCOLI	8,00	0,39	0,07	0,46	1,57	0,65	1,82	4,04
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	5,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		26,15	15,75	76,64	104,59	141,79	306,56	552,93
					V.C. CENA			552,93
					% DIST. ALMUERZO			22%
	VCT (Gr.)	87,81	42,05	442,84				
	VCT (Kcal.)	351,22	378,41	1771,36				
	VCT (%)	14%	15%	71%				
					V.C.T. MENU			2501

CONTRATISTA


Luciano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 03

07/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
					V.C. DESAYUNO			541,05
					% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	30,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
HOTDOG DE POLLO	25,00	2,75	8,58	0,00	11,00	77,18	0,00	88,18
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		40,914	52,81	197,30	163,66	475,28	789,20	1428,13
					V.C. ALMUERZO			1.428,13
					% DIST. ALMUERZO			57%
ARROZ CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	40,00	3,28	0,20	31,12	13,12	1,80	124,48	139,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
SUBTOTAL		13,22	5,99	106,52	52,88	53,91	426,08	532,87
					V.C. CENA			532,87
					% DIST. ALMUERZO			21%
	VCT (Gr.)	71,61	64,55	408,66				
	VCT (Kcal.)	286,46	580,94	1634,66				
	VCT (%)	11%	23%	65%				
					V.C.T. MENU			2502

CONTRATISTA

(Firma)
Caunano Gutierrez Idrogo
RESPONSABLE DEL SERVICIO

NUTRICIONISTA

(Firma)
LIC. Marjón Alvarado Vergara
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 04

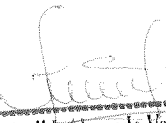
08/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MERMELADA	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		16,14	5,91	115,20	64,56	53,19	460,80	578,55
				V.C. DESAYUNO				578,55
				% DIST. DESAYUNO				23%
ARROZ GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POTA	180,00	19,08	0,36	0,00	76,32	3,24	0,00	79,56
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
HARINA DE TRIGO	20,00	2,10	0,40	14,96	8,40	3,60	59,84	71,84
FREJOL CASTILLA	80,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
LIMON	5,00	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		57,80	31,37	226,97	231,19	282,34	907,87	1421,40
				V.C. ALMUERZO				1421,40
				% DIST. ALMUERZO				57%
AGUADITO CON POLLO								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	50,00	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	30,00	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	150,00	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
SUBTOTAL		19,34	11,96	78,67	77,36	107,64	314,68	499,68
				V.C. CENA				499,68
				% DIST. ALMUERZO				20%
	VCT (Gr.)	93,28	49,24	420,84				
	VCT (Kcal.)	373,11	443,17	1683,35				
	VCT (%)	15%	18%	67%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
AL. PERS. NUTE. DEL. ASORCIO


LIC. Marjilio Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 05

09/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,99
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SURTOTAL		13,16	2,43	143,67	64,64	22,32	583,68	673,64
				V.C. DESAYUNO				673,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	30,00	17,33	2,56	48,88	63,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	24,00	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIPIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
ACEITE VEGETAL	18,00	0,00	18,00	0,00	0,00	162,00	0,00	162,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		53,13	28,95	227,66	212,54	260,59	910,64	1383,77
				V.C. ALMUERZO				1383,77
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO								
CENA								
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	35,00	3,29	0,07	27,37	13,16	0,63	109,48	123,27
PAPA BLANCA	160,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	12,00	0,32	0,10	0,91	1,30	0,86	3,65	5,81
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		28,52	7,03	66,38	114,07	63,26	265,51	442,84
				V.C. CENA				442,84
				% DIST. ALMUERZO				18%
VCT (Gr.)	97,81	38,46	440,71					
VCT (Kcal.)	391,24	346,16	1762,84					
VCT (%)	16%	14%	71%					
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Launano Garcia Androgo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

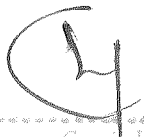
MENU N° 06

10/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CAMOTE	200,00	2,40	0,40	55,20	9,60	3,60	220,80	234,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	10,00	0,09	0,07	0,88	0,36	0,63	3,52	4,51
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	10,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		50,90	18,24	196,60	203,58	164,16	786,39	1154,13
					V.C. ALMUERZO			1154,13
					% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
SILLAO	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
AZUCAR RUBIA	23,00	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,44	90,44
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,32	11,23	119,33	105,28	101,07	477,32	683,67
					V.C. CENA			683,67
					% DIST. ALMUERZO			27%
	VCT (Gr.)	93,50	52,21	413,92				
	VCT (Kcal.)	373,98	469,89	1655,68				
	VCT (%)	15%	19%	66%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Contratasta: Carlos Idrogo
 Contratasta: S. EL CONSORCIO


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA**

MENU N° 07

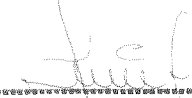
11/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
DESAYUNO :								
KIWICHA	25,00	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		20,55	16,48	105,75	82,18	148,28	423,00	653,46
				V.C. DESAYUNO				653,46
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
BOFE DE RES	120,00	16,08	2,64	0,00	64,32	23,76	0,00	88,08
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
CULANTRO	1,00	0,03	0,01	0,07	0,13	0,12	0,28	0,53
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,16	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		37,48	20,02	212,34	149,92	180,16	849,35	1179,44
				V.C. ALMUERZO				1179,44
				% DIST. ALMUERZO				47%
ARROZ GRANEADO A LA JARDINERA CON RES + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
				V.C. CENA				667,47
				% DIST. ALMUERZO				27%
	VCT (Gr.)	78,64	47,93	438,54				
	VCT (Kcal.)	314,56	431,62	1754,17				
	VCT (%)	13%	17%	70%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Luciano Garcia Lopez
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 03

12/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,01	0,15	0,14	2,13	3,02
MARGARINA	6,00	0,04	4,86	0,02	0,14	43,74	0,07	43,96
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
LECHE EVAPORADA	10,00	0,70	0,81	1,09	2,80	7,29	4,36	14,45
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	12,00	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		49,17	35,50	222,23	196,69	319,46	888,92	1405,07
				V.C. ALMUERZO				1405,07
				% DIST. ALMUERZO				56%
SOPA DE SEMOLA CON VERDURA + RES CON HUESO								
CENA								
SEMOLA	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		28,86	2,45	75,03	115,42	22,01	300,13	437,56
				V.C. CENA				437,56
				% DIST. ALMUERZO				18%
	VCT (Gr.)	92,69	58,19	401,40				
	VCT (Kcal.)	370,76	523,71	1605,59				
	VCT (%)	15%	21%	64%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Adrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 09

13/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
					V.C. DESAYUNO			536,46
					% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES VERDES + YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	16,00	0,00	16,00	0,00	0,00	144,00	0,00	144,00
ALBAHACA ENTERA	20,00	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SUBTOTAL		41,63	19,32	239,61	166,53	173,89	958,42	1298,85
					V.C. ALMUERZO			1.298,85
					% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PIMIENTO MORRON	8,00	0,12	0,04	0,62	0,48	0,36	2,46	3,30
CEBOLLA	10,00	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
ACEITE VEGETAL	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
BROCOLI	15,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,12	7,58
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		26,58	18,85	97,20	106,30	169,61	388,78	664,69
					V.C. CENA			664,69
					% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	87,19	44,39	437,94					
VCT (Kcal.)	348,77	399,47	1751,75					
VCT (%)	14%	16%	70%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergara
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 10

14/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
					V.C. DESAYUNO			541,05
					% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
OLLUCO	100,00	1,10	0,10	14,30	4,40	0,90	57,20	62,50
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	28,00	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		38,966	41,99	250,94	155,86	377,91	1003,77	1537,55
					V.C. ALMUERZO			1537,55
					% DIST. ALMUERZO			62%
MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
MAIZENA	40,00	0,24	0,08	34,68	0,96	0,72	138,72	140,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	27,00	0,00	0,00	26,54	0,00	0,00	106,16	106,16
SUBTOTAL		5,28	0,20	99,50	21,12	1,80	398,00	420,92
					V.C. CENA			420,92
					% DIST. ALMUERZO			17%
VCT (Gr.)	61,73	47,94	455,29					
VCT (Kcal.)	246,90	431,46	1821,16					
VCT (%)	10%	17%	73%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 11

15/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		18,27	6,30	124,21	73,08	56,70	496,82	626,60
				V.C. DESAYUNO				626,60
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS SECAS	80,00	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		64,17	39,35	208,60	256,69	354,18	834,40	1445,27
					V.C. ALMUERZO			1445,27
					% DIST. ALMUERZO			58%
SOPA DE TRIGO CON POLLO								
CENA								
TRIGO	40,00	3,44	0,60	29,48	13,76	5,40	117,92	137,08
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
APIO	20,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
SUBTOTAL		18,03	12,27	61,75	72,10	110,47	246,99	429,56
					V.C. CENA			429,56
					% DIST. ALMUERZO			17%
	VCT (Gr.)	100,47	57,93	394,55				
	VCT (Kcal.)	401,88	521,34	1578,22				
	VCT (%)	16%	21%	63%				
					V.C.T. MENU			2501

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vargaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 12

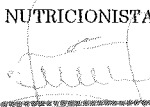
16/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
ATUN	30,00	7,26	6,15	0,00	29,04	55,35	0,00	84,39
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	0,50	0,00	0,00	0,05	0,01	0,01	0,19	0,21
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		21,45	8,22	117,43	85,81	73,39	463,91	629,71
					V.C. DESAYUNO			629,71
					% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	28,00	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
BROCOLI	20,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
CEBOLLA	25,00	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	22,00	0,00	22,00	0,00	0,00	198,00	0,00	198,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		54,04	33,12	232,12	216,18	298,12	928,47	1442,76
					V.C. ALMUERZO			1442,76
					% DIST. ALMUERZO			58%
CALDO DE FIDEOS + CON HUEVOS REVUELTOS								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	40,00	3,76	0,08	31,28	15,04	0,72	125,12	140,88
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		12,78	8,38	75,26	51,11	75,44	301,05	427,60
					V.C. CENA			427,60
					% DIST. ALMUERZO			17%
	VCT (Gr.)	88,27	49,73	424,86				
	VCT (Kcal.)	353,10	447,55	1699,43				
	VCT (%)	14%	18%	68%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
RESPONSABLE DEL CONSUMO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PUURA - SUJANA

MENU N° 13

17/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
ARVERJITA PARTIDA	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIPIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	20,00	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		65,66	15,31	198,45	262,62	137,79	793,79	1194,20
				V.C. ALMUERZO				1194,20
				% DIST. ALMUERZO				48%
ARROZ GRANEADO CON SALTADITO DE MOLLLEJAS CON PAPA + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,62	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
AZUCAR RUBIA	15,00	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
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,63	9,23	115,15	106,52	83,07	460,58	650,17
				V.C. CENA				650,17
				% DIST. ALMUERZO				26%
	VCT (Gr.)	108,57	47,28	411,59				
	VCT (Kcal.)	434,26	425,52	1646,35				
	VCT (%)	17%	17%	66%				
				V.C.T. MENU				2506

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marijah Alvarado Vargaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 14

18/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
AVENA	30,00	3,99	1,20	21,60	15,96	10,80	86,40	113,16
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		21,16	15,90	111,23	84,64	143,10	444,90	672,64
				V.C. DESAYUNO				672,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	25,00	0,95	0,25	7,33	3,80	2,25	29,30	35,35
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		38,88	15,56	216,18	165,51	140,00	864,73	1160,24
				V.C. ALMUERZO				1160,24
				% DIST. ALMUERZO				46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
				V.C. CENA				667,47
				% DIST. ALMUERZO				27%
	VCT (Gr.)	80,65	42,92	447,86				
	VCT (Kcal.)	322,61	386,28	1791,45				
	VCT (%)	13%	15%	72%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergara
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO Nº 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU Nº 15

19/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		48,48	32,86	222,55	193,93	295,74	890,18	1379,85
				V.C. ALMUERZO				1379,85
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURA + MENUENCIA DE POLLO								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	50,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
MOLLEJA	60,00	12,30	4,20	0,96	49,20	37,80	3,84	90,84
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,66
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		21,44	4,71	83,73	85,74	42,35	334,93	463,02
				V.C. CENA				463,02
				% DIST. ALMUERZO				19%
VCT (Gr.)	84,58	57,82	410,41					
VCT (Kcal.)	338,31	520,34	1641,65					
VCT (%)	14%	21%	66%					
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Leonano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjhan Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 16

20/11/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
					V.C. DESAYUNO			536,46
					% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,10	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	17,00	0,00	17,00	0,00	0,00	153,00	0,00	153,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIPIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		42,67	20,07	265,07	170,69	180,64	1060,26	1411,60
					V.C. ALMUERZO			1.411,60
					% DIST. ALMUERZO			56%
ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
BROCOLI	8,00	0,39	0,07	0,46	1,57	0,65	1,82	4,04
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	5,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		26,15	15,75	76,64	104,59	141,79	306,56	552,93
					V.C. CENA			552,93
					% DIST. ALMUERZO			22%
VCT (Gr.)	87,81	42,05	442,84					
VCT (Kcal.)	351,22	378,41	1771,36					
VCT (%)	14%	15%	71%					
					V.C.T. MENU			2501

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE E.P. CONSORCIO

NUTRICIONISTA


L.C. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

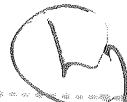
RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE DE 2017

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

1	MARTES 21/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA+ 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
2	MIÉRCOLES 22/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
3	JUEVES 23/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
4	VIERNES 24/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
5	SÁBADO 25/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
6	DOMINGO 26/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
7	LUNES 27/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
8	MARTES 28/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
9	MIÉRCOLES 29/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
10	JUEVES 30/11/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
11	VIERNES 01/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
12	SÁBADO 02/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
13	DOMINGO 03/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
14	LUNES 04/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
15	MARTES 05/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA+ 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES

CONTRATISTA


Luciano Garcia Idrogo
PRESIDENTE DEL CONSEJO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE PIURA - SULLANA
DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE DE 2017
MENUES CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

16	MIÉRCOLES 06/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
17	JUEVES 07/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
18	VIERNES 08/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
19	SÁBADO 09/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
20	DOMINGO 10/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
21	LUNES 11/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
22	MARTES 12/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
23	MIÉRCOLES 13/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
24	JUEVES 14/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
25	VIERNES 15/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
26	SÁBADO 16/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
27	DOMINGO 17/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
28	LUNES 18/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
29	MARTES 19/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
30	MIÉRCOLES 20/12/2017	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Ibarra
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 01 15-29

21/11/2017 - 05/12/2017 - 19/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
					V.C. DESAYUNO			541,05
					% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ CHAUF A CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	30,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
HOTDOG DE POLLO	25,00	2,75	8,58	0,00	11,00	77,18	0,00	88,18
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,64	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		40,914	52,81	197,30	163,66	475,28	789,20	1428,13
					V.C. ALMUERZO			1.428,13
					% DIST. ALMUERZO			57%
ARROZ CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	40,00	3,28	0,20	31,12	13,12	1,80	124,48	139,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
SUBTOTAL		13,22	5,99	106,52	52,88	53,91	426,08	532,87
					V.C. CENA			532,87
					% DIST. ALMUERZO			21%
	VCT (Gr.)	71,61	64,55	408,66				
	VCT (Kcal)	286,46	580,94	1634,66				
	VCT (%)	11%	23%	65%				
					V.C.T. MENU			2502

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Arango
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 02-16-20

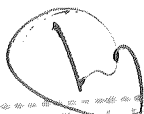
22/11/2017 - 06/12/2017 - 20/12/2017

22/11/2017 · 06/12/2017 · 20/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MERMELADA	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		16,14	5,91	115,20	64,56	53,19	460,80	578,55
					V.C. DESAYUNO			578,55
					% DIST. DESAYUNO			23%
ARROZ GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POTA	180,00	19,08	0,36	0,00	76,32	3,24	0,00	79,56
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
HARINA DE TRIGO	20,00	2,10	0,40	14,96	8,40	3,60	59,84	71,84
FREJOL CASTILLA	80,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACETE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
LIMON	5,00	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		57,80	31,37	226,97	231,19	282,34	907,87	1421,40
					V.C. ALMUERZO			1421,40
					% DIST. ALMUERZO			57%
AGUADITO CON POLLO								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	50,00	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	30,00	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACETE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	150,00	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
SUBTOTAL		19,34	11,96	78,67	77,36	107,64	314,68	499,68
					V.C. CENA			499,68
					% DIST. ALMUERZO			20%
VCT (Gr.)		93,28	49,24	420,84				
VCT (Kcal.)		373,11	443,17	1683,35				
VCT (%)		15%	18%	67%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Laureano Garcia Arago
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 03 17

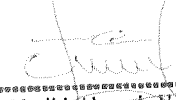
23/11/2017 - 07/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		16,16	2,48	146,67	64,64	22,32	586,68	673,64
					V.C. DESAYUNO			673,64
					% DIST. DESAYUNO			27%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	24,00	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
ACEITE VEGETAL	13,00	0,00	13,00	0,00	0,00	132,00	0,00	162,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		53,13	28,95	227,66	212,54	260,59	910,64	1383,77
					V.C. ALMUERZO			1383,77
					% DIST. ALMUERZO			55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO								
CENA								
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	35,00	3,29	0,07	27,37	13,16	0,63	109,48	123,27
PAPA BLANCA	160,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	12,00	0,32	0,10	0,91	1,30	0,86	3,65	5,81
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		28,52	7,03	66,38	114,07	63,26	265,51	442,84
					V.C. CENA			442,84
					% DIST. ALMUERZO			18%
VCT (Gr.)		97,81	38,46	440,71				
VCT (Kcal.)		391,24	346,16	1762,84				
VCT (%)		16%	14%	71%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Contratasta
Representante del Consorcio


LIC. Marjith Alvarado Vergara
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 04-13

24/11/2017 - 08/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CAMOTE	200,00	2,40	0,40	55,20	9,60	3,60	220,80	234,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	10,00	0,09	0,07	0,88	0,36	0,63	3,52	4,51
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	10,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,30	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		50,90	18,24	196,60	203,58	164,16	786,39	1154,13
					V.C. ALMUERZO			1154,13
					% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
SILLAO	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
AZUCAR RUBIA	23,00	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,44	90,44
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,32	11,23	119,33	105,28	101,07	477,32	683,67
					V.C. CENA			683,67
					% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	93,50	52,21	413,92					
VCT (Kcal)	373,98	469,89	1655,68					
VCT (%)	15%	19%	66%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Hrogo
NUTRICIONISTA
CNP: 4483


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 05-19

25/11/2017 - 09/12/2017

25/11/2017 - 09/12/2017								
ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
DESAYUNO :								
KIWICHA	25,00	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		20,55	16,48	105,75	82,18	148,28	423,00	653,46
				V.C. DESAYUNO				653,46
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	622,75
BOFE DE RES	120,00	16,08	2,64	0,00	64,32	23,76	0,00	88,08
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
CULANTRO	1,00	0,03	0,01	0,07	0,13	0,12	0,28	0,53
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		37,48	20,02	212,34	149,92	180,16	849,35	1179,44
				V.C. ALMUERZO				1179,44
				% DIST. ALMUERZO				47%
ARROZ GRANEADO A LA JARDINERA CON RES + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
				V.C. CENA				667,47
				% DIST. ALMUERZO				27%
VCT (Gr.)		78,64	47,96	438,54				
VCT (Kcal.)		314,56	431,62	1754,17				
VCT (%)		13%	17%	70%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE D.L. COMERC.


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 06-20

26/11/2017 - 10/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,01	0,45	0,14	2,43	3,02
MARGARINA	6,00	0,04	4,86	0,02	0,14	43,74	0,07	43,96
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
LECHE EVAPORADA	10,00	0,70	0,81	1,09	2,80	7,29	4,36	14,45
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	12,00	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		49,17	35,50	222,23	196,69	319,46	888,92	1405,07
				V.C. ALMUERZO				1405,07
				% DIST. ALMUERZO				56%
SOPA DE SEMOLA CON VERDURA + RES CON HUESO								
CENA								
SEMOLA	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	130,69	3,73	0,13	40,14	15,12	1,62	163,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		28,86	2,45	75,03	115,42	22,01	300,13	437,56
				V.C. CENA				437,56
				% DIST. ALMUERZO				18%
	VCT (Gr.)	92,69	58,19	401,40				
	VCT (Kcal.)	370,76	523,71	1605,59				
	VCT (%)	15%	21%	64%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA



 Lauriano Garcia Irogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO



 LIC. Marjith Alvarado Vergara
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 07-21

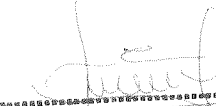
27/11/2017 - 11/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	46,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
					V.C. DESAYUNO			536,46
					% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES VERDES + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	16,00	0,00	16,00	0,00	0,00	144,00	0,00	144,00
ALBAHACA ENTERA	20,00	0,59	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SUBTOTAL		41,63	19,32	239,61	166,53	173,89	958,42	1298,85
					V.C. ALMUERZO			1.298,85
					% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PIMIENTO MORRON	8,00	0,12	0,04	0,62	0,48	0,36	2,46	3,30
CEBOLLA	10,00	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
ACEITE VEGETAL	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
BROCOLI	15,00	0,74	0,14	0,96	2,94	1,22	3,42	7,53
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		26,58	18,85	97,20	106,30	169,61	388,78	664,69
					V.C. CENA			664,69
					% DIST. ALMUERZO			27%
	VCT (Gr.)	87,19	44,39	437,94				
	VCT (Kcal.)	348,77	399,47	1751,75				
	VCT (%)	14%	16%	70%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 03-22

28/11/2017 - 12/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
					V.C. DESAYUNO			541,05
					% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
OLLUCO	100,00	1,10	0,10	14,30	4,40	0,90	57,20	62,50
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	28,00	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		38,966	41,99	250,94	155,86	377,91	1003,77	1537,55
					V.C. ALMUERZO			1.537,55
					% DIST. ALMUERZO			62%
MAIZENA CON LECHE + 03 PANES								
CENA								
MAIZENA	40,00	0,24	0,08	34,68	0,96	0,72	138,72	140,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	27,00	0,00	0,00	26,54	0,00	0,00	106,16	106,16
SUBTOTAL		5,28	0,20	99,50	21,12	1,80	398,00	420,92
					V.C. CENA			420,92
					% DIST. ALMUERZO			17%
	VCT (Gr.)	61,73	47,94	455,29				
	VCT (Kcal.)	246,90	431,46	1821,16				
	VCT (%)	10%	17%	73%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Contratasta: García Ibarro
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 09-23

29/11/2017 - 13/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		18,27	6,30	124,21	73,08	56,70	496,82	626,60
				V.C. DESAYUNO				626,60
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS SECAS	80,00	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		64,17	39,35	208,60	256,69	354,18	834,40	1445,27
				V.C. ALMUERZO				1445,27
				% DIST. ALMUERZO				58%
SOPA DE TRIGO CON POLLO								
CENA								
TRIGO	40,00	3,44	0,60	29,48	13,76	5,40	117,92	137,08
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
APIO	20,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
SUBTOTAL		18,03	12,27	61,75	72,10	110,47	246,99	429,56
				V.C. CENA				429,56
				% DIST. ALMUERZO				17%
	VCT (Gr.)	100,47	57,93	394,55				
	VCT (Kcal.)	401,88	521,34	1578,22				
	VCT (%)	16%	21%	63%				
				V.C.T. MENU				2501

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


.....
Luciano Garcia drogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
LIC. Marjith Alvarado Vergara
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 10-24

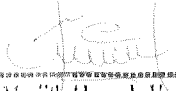
30/11/2017 - 14/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN GARZA								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
ATUN	30,00	7,26	6,15	0,00	29,04	55,35	0,00	84,39
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	0,50	0,00	0,00	0,05	0,01	0,01	0,19	0,21
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		21,45	3,22	117,43	35,81	73,33	639,91	629,71
				V.C. DESAYUNO				629,71
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	28,00	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
BROCOLI	20,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
CEBOLLA	25,00	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIPIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	22,00	0,00	22,00	0,00	0,00	198,00	0,00	198,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		54,04	33,12	232,12	216,18	298,12	928,47	1442,76
					V.C. ALMUERZO			1442,76
					% DIST. ALMUERZO			58%
CALDO DE FIDEOS + CON HUEVOS REVUELTOS								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	40,00	3,76	0,08	31,28	15,04	0,72	125,12	140,88
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,95	0,42	0,27	3,34	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		12,78	8,38	75,26	51,11	75,44	301,05	427,60
					V.C. CENA			427,60
					% DIST. ALMUERZO			17%
	VCT (Gr.)	88,27	49,73	424,86				
	VCT (Kcal.)	353,10	447,55	1699,43				
	VCT (%)	14%	18%	68%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA


Laura J. García Aragón
CNP: 7336.0552X

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PUURA - SUJILANA

MENU N° 11-25

01/12/2017 - 15/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				30%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
ARVERJITA PARTIDA	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	20,00	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		65,66	15,31	198,45	262,62	137,79	793,79	1194,20
					V.C. ALMUERZO			1194,20
					% DIST. ALMUERZO			48%
ARROZ GRANEADO CON SALTADITO DE MOLLLEJAS CON PAPA + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	3,00	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
AZUCAR RUBIA	15,00	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
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,63	9,23	115,15	106,52	83,07	460,58	650,17
					V.C. CENA			650,17
					% DIST. ALMUERZO			26%
	VCT (Gr.)	108,57	47,28	411,59				
	VCT (Kcal.)	434,26	425,52	1646,35				
	VCT (%)	17%	17%	66%				
					V.C.T. MENU			2506

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 12-26

02/12/2017 - 16/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
AVENA	30,00	3,99	1,20	21,60	15,96	10,80	86,40	113,16
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SURTOTAL		21,16	15,90	111,23	84,64	143,10	444,90	672,64
				V.C. DESAYUNO				672,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	25,00	0,95	0,25	7,33	3,80	2,25	29,30	35,35
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		38,88	15,56	216,18	155,51	140,00	864,73	1160,24
				V.C. ALMUERZO				1160,24
				% DIST. ALMUERZO				46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
				V.C. CENA				667,47
				% DIST. ALMUERZO				27%
	VCT (Gr.)	80,65	42,92	447,86				
	VCT (Kcal.)	322,61	386,28	1791,45				
	VCT (%)	13%	15%	72%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


L.C. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 13-27

03/12/2017 - 17/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	1,05	126,00	139,05
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		48,48	32,86	222,55	193,93	295,74	890,18	1379,85
				V.C. ALMUERZO				1379,85
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURA + MENUDENCIA DE POLLO								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	50,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
MOLLEJA	60,00	12,30	4,20	0,96	49,20	37,80	3,84	90,84
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		21,44	4,71	83,73	85,74	42,35	334,93	463,02
				V.C. CENA				463,02
				% DIST. ALMUERZO				19%
VCT (Gr.)	84,58	57,82	410,41					
VCT (Kcal.)	338,31	520,34	1641,65					
VCT (%)	14%	21%	66%					
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE PIURA - SULLANA

MENU N° 14-28

04/12/2017 - 18/12/2017

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
					V.C. DESAYUNO			536,46
					% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	17,00	0,00	17,00	0,00	0,00	153,00	0,00	153,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		42,67	20,07	265,07	170,69	180,64	1060,26	1411,60
					V.C. ALMUERZO			1.411,60
					% DIST. ALMUERZO			56%
ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
BROCOLI	8,00	0,39	0,07	0,46	1,57	0,65	1,82	4,04
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	5,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		26,15	15,75	76,64	104,59	141,79	306,56	552,93
					V.C. CENA			552,93
					% DIST. ALMUERZO			22%
	VCT (Gr.)	87,81	42,05	442,84				
	VCT (Kcal.)	351,22	378,41	1771,36				
	VCT (%)	14%	15%	71%				
					V.C.T. MENU			2501

CONTRATISTA


Launano Garcia
REPRESENTANTE DEL COMITE

NUTRICIONISTA


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483