

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA EL PERSONAL INPE DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DÍA

N° DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
1	MIÉRCOLES 01/05/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PIÑA)
2	JUEVES 02/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
3	VIERNES 03/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
4	SABADO 04/05/2019	ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSION
5	DOMINGO 05/05/2019	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
6	LUNES 06/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO
		ENTRADA	ENSALADA
7	MARTES 07/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
8	MIÉRCOLES 08/05/2019	ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
9	JUEVES 09/05/2019	DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ENTRADA	CEVICHE DE TOYO
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
10	VIERNES 10/05/2019	CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
		DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
11	SABADO 11/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PIÑA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
12	DOMINGO 12/05/2019	ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
13	LUNES 13/05/2019	DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
14	MARTES 14/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
15	MIÉRCOLES 15/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA EL PERSONAL INPE DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2.750 KILOCALORIAS POR DÍA

N° DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
16	JUEVES 16/05/2019	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
17	VIERNES 17/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ENTRADA	ENSALADA
18	SABADO 18/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
19	DOMINGO 19/05/2019	ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
20	LUNES 20/05/2019	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
		ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
21	MARTES 21/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
22	MIERCOLES 22/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
23	JUEVES 23/05/2019	ENTRADA	CEVICHE DE TOYO
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
		CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
24	VIERNES 24/05/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + LOCRE DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PINA)
25	SABADO 25/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
26	DOMINGO 26/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
27	LUNES 27/05/2019	ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSION
28	MARTES 28/05/2019	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
29	MIERCOLES 29/05/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
		ENTRADA	ENSALADA
30	JUEVES 30/05/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhordan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA EL PERSONAL INPE DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APOORTE CALÓRICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
31	VIERNES 31/05/2019	DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
32	SABADO 01/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSIÓN
		DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
33	DOMINGO 02/06/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSIÓN
		DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
34	LUNES 03/06/2019	ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
35	MARTES 04/06/2019	DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
36	MIERCOLES 05/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ENTRADA	CEVICHE DE TOYO
37	JUEVES 06/06/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
		CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
		DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
38	VIERNES 07/06/2019	ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PINA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
39	SABADO 08/06/2019	DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
40	DOMINGO 09/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
		ENTRADA	ENSALADA
41	LUNES 10/06/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
42	MARTES 11/06/2019	ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
43	MIERCOLES 12/06/2019	DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
		ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
44	JUEVES 13/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
45	VIERNES 14/06/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
46	SABADO 15/06/2019	ENTRADA	CEVICHE DE TOYO
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
		CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
47	DOMINGO 16/06/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PINA)
48	LUNES 17/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
49	MARTES 18/06/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS
50	MIERCOLES 19/06/2019	ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (NARANJA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSION

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Thonday Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

RELACION DE MENÚS PROPUESTOS PARA EL PERSONAL INPE DEL E.P DE TUMBES
DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DÍA

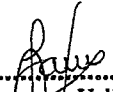
N° DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
46	SABADO 15/06/2019	DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
		ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
47	DOMINGO 16/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	QUINUA CON AVENA + 3 PANES CON ENCEBOLLADO DE CORSEVA DE PESCADO
		ENTRADA	ENSALADA
48	LUNES 17/06/2019	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA (PANAMITO) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
49	MARTES 18/06/2019	ENTRADA	ENSALADA FRESCA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (MAIZ MORADO)
		CENA	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSION
50	MIERCOLES 19/06/2019	DESAYUNO	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA
		ENTRADA	CEVICHE DE TOYO
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMA)
51	JUEVES 20/06/2019	CENA	SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION
		DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + LOCRE DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (PINA)
		CENA	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (LENTEJITA) + ENSALADA + INFUSION
		DESAYUNO	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO
		ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA



Lauriano Garcia Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO



Lic. Jonathan Valle Mendoza
 BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
 C.N.P 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

01/05/2019 15/05/2019 29/05/2019 12/06/2019

MENÚ N° 1 15 29 43

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
AVENA	25.00	86.75	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN	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
SUB TOTAL		660.86	23.89	16.89	22.61	95.54	152.01	435.06	682.61
						V.C. DESAYUNO			683
						% DIST. DESAYUNO			25%

ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ALMUERZO:									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA (PIÑA)									
ARROZ	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
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
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	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		1164.96	48.77	23.18	204.54	195.09	208.55	818.10	1221.74
								V. C. ALMUERZO	1222
								% DIST. ALMUERZO	44%

CENA:									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	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	35.00	6.58	0.28	0.07	1.51	1.12	0.63	6.02	7.77
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
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	5.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
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
SUB TOTAL		840.29	50.42	11.35	137.22	201.68	102.15	548.86	852.69
								V. C. CENA	853
								% DIST. CENA	31%
		VCT (Gr.)	123.08	51.42	364.37				
		VCT	492.31	462.71	1802.02				
		VCT (%)	18%	17%	65%				
								V. C. T. MENU	100%
									2757

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

02/05/2019 16/05/2019 30/05/2019 13/06/2019

MENÚ N° 2 16 30 44

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	KCAL.	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO									
LECHE EVAPORADA	120.00	171.60	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
COCOA	10.00	40.40	1.90	1.71	4.78	7.60	15.39	19.12	42.11
QUESO	60.00	103.80	9.78	6.18	2.04	39.12	55.62	8.16	102.90
PAN	90.00	261.90	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	36.00	138.24	0.00	0.00	35.39	0.00	0.00	141.55	141.55
SUB TOTAL		715.94	27.64	17.79	112.71	110.56	160.11	450.83	721.50
V.C. DESAYUNO									721.50
% DIST. DESAYUNO									- 26%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ALMUERZO:									
ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ	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
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
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
SUB TOTAL		1180.78	45.30	20.92	210.53	181.19	188.20	842.11	1211.50
V. C. ALMUERZO									1211.50
% DIST. ALMUERZO									44%
CENA:									
ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSIÓN									
CARNE DE GALLINA	100.00	108.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
ARROZ	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	40.00	7.52	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
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	0.86
PAPA BLANCA	120.00	110.58	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
ACEITE VEGETAL	13.00	114.92	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AJOS	2.00	1.55	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
AZUCAR RUBIA	35.00	134.40	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
ANIS	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		816.46	31.66	17.46	137.50	126.65	157.14	549.99	833.78
V. C. CENA									833.78
% DIST. CENA									30%
VCT (Gr.)		104.60	56.17	460.74					
VCT		418.40	505.45	1842.93					
VCT (%)		15%	18%	67%					
V. C. T. MENU									100%
									2767

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jorge Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

03/05/2019 17/05/2019 31/05/2019 14/06/2019

MENÚ Nº 3 17 31 45

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS									
KIWICHA	25.00	94.25	3.38	1.78	16.13	13.50	15.98	64.50	93.98
PAN	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
ESPINACA	15.00	3.36	0.29	0.09	0.95	1.14	0.81	3.78	5.73
TOMATE	15.00	2.82	0.12	0.03	0.65	0.48	0.27	2.68	3.43
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CEBOLLA	15.00	6.62	0.21	0.03	1.70	0.84	0.27	6.73	7.84
ACEITE VEGETAL	13.00	114.40	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AZUCAR RUBIA	35.00	134.40	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		689.66	19.66	20.15	112.40	78.60	181.31	449.55	709.46
						V.C. DESAYUNO			709.46
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + ENSALADA + MENESTRA + FRUTA + REFRESCO DE (NARANJA)									
ARROZ	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	14.00	123.76	0.00	14.00	0.00	0.00	126.00	0.00	126.00
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
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
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
NARANJA AGRIA	40.00	13.20	0.20	0.08	3.28	0.80	0.72	13.12	14.64
AZUCAR RUBIA	21.00	80.64	0.00	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
LIMA	150.00	81.00	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
SUB TOTAL		1249.19	60.62	22.12	195.90	242.49	199.04	783.60	1225.13
						V. C. ALMUERZO			1225.13
						% DIST. ALMUERZO			44%
CENA: ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	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
AJI AMARILLO	3.00	0.90	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.36
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	0.90	0.04	0.04	0.78	0.86
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	14.00	123.76	0.00	14.00	0.00	0.00	126.00	0.00	126.00
AZUCAR RUBIA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
TORONJIL	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		811.12	28.49	34.85	102.27	113.95	313.70	406.22	833.87
						V. C. CENA			833.87
						% DIST. CENA			30%
VCT (Gr.)			108.77	77.12	410.57				
VCT			435.04	694.05	1639.37				
VCT (%)			16%	25%	59%				
						V. C. T. MENU		100%	2768

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

04/05/2019 18/05/2019 01/06/2019 15/06/2019

MENÚ N° 4 18 32 46

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA									
QUINUA	25.00	93.50	3.40	1.45	16.58	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	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	10.00	38.40	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		650.76	16.34	26.56	95.84	65.36	239.04	383.34	687.74
						V.C. DESAYUNO			687.74
						% DIST. DESAYUNO			25%

ALMUERZO:									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (LIMONADA) + FRUTA									
ARROZ	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
FREJOL CASTILLA	60.00	198.00	13.50	1.08	34.98	54.00	9.72	139.92	203.64
TOMATE	10.00	1.88	0.08	0.02	0.43	0.32	0.18	1.72	2.22
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	1.36
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
LECHUGA	20.00	3.61	0.30	0.04	0.78	1.20	0.36	3.12	4.68
LIMA	150.00	36.45	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
AJOS	2.00	1.55	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
AZUCAR	7.00	26.88	0.00	0.00	6.88	0.00	0.00	27.52	27.52
SUB TOTAL		1220.93	55.50	37.18	176.81	222.00	334.59	707.25	1263.84
								V. C. ALMUERZO	1263.84
								% DIST. ALMUERZO	45%

CENA:									
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSIÓN									
POLLO CON HUESO	100.00	153.00	18.20	10.20	0.00	72.80	91.80	0.00	164.60
ARROZ SUPERIOR	90.00	323.10	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
PAPA BLANCA	120.00	110.58	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.40	118.56
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
BROCOLI	25.00	10.00	1.23	0.23	1.43	4.90	2.03	5.70	12.63
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
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	30.00	115.20	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
ANIS	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		826.99	30.32	21.18	134.55	121.27	190.54	538.53	850.34
								V. C. CENA	850.34
								% DIST. CENA	30%
VCT (Gr.)		102.16	84.92	407.20					
VCT		408.63	764.17	1629.12					
VCT (%)		15%	27%	58%					
								V. C. T. MENU	100%
									2802

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

46

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

05/05/2019 19/05/2019 02/06/2019 16/06/2019 MENÚ N° 5 19 33 47

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	KCAL.	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA CON AVENA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO.									
QUINUA	25.00	93.50	3.40	1.45	16.58	13.60	13.05	66.30	92.95
AVENA	20.00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
PAN	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
SUB TOTAL		674.68	26.15	12.74	116.47	104.58	114.68	465.83	685.09
								V.C. DESAYUNO	685.09
								% DIST. DESAYUNO	25%

ENTRADA: ENSALADA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)									
ARROZ	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	159.36
FREJOL PANAMITO	60.00	201.60	12.90	1.02	36.42	51.60	9.18	145.68	206.46
ACEITE VEGETAL	15.00	132.60	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
CEBOLLA	35.00	15.44	0.49	0.07	3.96	1.96	0.63	15.82	18.41
LECHUGA	50.00	9.03	0.75	0.10	1.95	3.00	0.90	7.80	11.70
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
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	124.88	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
LIMON	12.00	1.84	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.68	5.14
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
SUB TOTAL		1276.29	62.99	20.05	204.61	251.94	180.43	818.45	1250.82
								V. C. ALMUERZO	1250.82
								% DIST. ALMUERZO	45%

CENA: ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS + INFUSION									
ARROZ	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	160.00	147.44	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
AZUCAR RUBIA	30.00	115.20	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
AJOS	3.00	2.32	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
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	16.00	141.44	0.00	16.00	0.00	0.00	144.00	0.00	144.00
SUB TOTAL		805.10	27.95	17.91	136.10	111.79	161.23	544.41	817.43
								V. C. CENA	817.43
								% DIST. CENA	30%
VCT (Gr.)		117.09	50.70	457.18					
VCT		468.31	456.34	1828.69					
VCT (%)		17%	17%	66%					
								V. C. T. MENU	100%
									2753

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

45

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

06/05/2019 20/05/2019 03/06/2019 17/06/2019 MENÚ N° 6 20 34 48

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
SOYA	25.00	100.25	7.05	4.73	8.93	28.20	42.53	35.70	106.43
PAN	90.00	261.90	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
POLLO SIN HUESO	50.00	80.75	9.10	5.10	0.00	36.40	45.90	0.00	82.30
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
AZUCAR RUBIA	35.00	134.40	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		665.70	23.71	20.01	100.76	94.84	180.05	403.00	677.89
						V.C. DESAYUNO			678
						% DIST. DESAYUNO			25%

ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFresco DE (MAIZ MORADO)									
ARROZ	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
CEBOLLA	26.00	11.47	0.36	0.05	2.94	1.46	0.47	11.75	13.68
CAMOTE	100.00	116.00	1.20	0.20	27.60	4.80	1.80	110.40	117.00
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	0.86
SAZONADOR BLANCO	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
MAIZ MORADO	25.00	89.25	1.83	0.85	19.05	7.30	7.65	76.20	91.15
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
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
SUB TOTAL		1216.19	40.93	31.81	199.41	163.73	286.31	797.64	1247.68
V. C. ALMUERZO									1248
% DIST. ALMUERZO									45%

CENA: ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	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	35.00	6.58	0.28	0.07	1.51	1.12	0.63	6.02	7.77
CEBOLLA	38.00	16.76	0.53	0.08	4.29	2.13	0.68	17.18	19.99
LIMON	2.00	0.31	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
PAPA BLANCA	130.00	119.80	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
HIERBA LUISA	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
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		808.74	29.38	20.98	130.88	117.53	188.82	523.52	829.87
V. C. CENA									830
% DIST. CENA									30%
VCT (Gr.)		94.02	72.80	431.05					
VCT		376.10	655.18	1724.16					
VCT (%)		14%	24%	63%					
V. C. T. MENU									2755

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

44

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

07/05/2019 21/05/2019 04/06/2019 18/06/2019

MENÚ N° 7 21 35 49

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	KCAL.	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA									
MACA	25.00	78.50	2.95	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	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
ESPINACA	15.00	3.36	0.29	0.09	0.95	1.14	0.81	3.78	5.73
SAL	2.00	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
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		693.57	22.30	17.16	117.27	89.18	154.44	469.02	712.64
V.C. DESAYUNO									713
% DIST. DESAYUNO									25%
ENTRADA:CEVICHE DE TOYO									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (LIMA)									
ARROZ	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
FREJOL CASTILLA	60.00	198.00	13.50	1.08	34.98	54.00	9.72	139.92	203.64
CEBOLLA	15.00	6.62	0.21	0.03	1.70	0.84	0.27	6.78	7.89
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
PIMIENTOS	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	4.00	35.36	0.00	4.00	0.00	0.00	36.00	0.00	36.00
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	15.00	57.60	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		1233.25	79.09	23.98	182.26	316.37	215.78	728.99	1261.14
V. C. ALMUERZO									1261
% DIST. ALMUERZO									45%
CENA: SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION									
ARROZ	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	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
PAN	60.00	174.60	6.04	0.12	38.28	20.16	1.03	153.12	174.31
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	5.00	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
ZANAHORIA	10.00	3.90	0.06	0.05	0.92	0.24	0.45	3.63	4.32
APIO	5.00	1.00	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
SUB TOTAL		829.78	32.77	9.03	156.95	127.07	81.18	627.72	835.97
V. C. CENA									836
% DIST. CENA									30%
VCT (Gr.)		134.16	50.17	456.48					
VCT		532.62	451.40	1825.73					
VCT (%)		19%	16%	65%					
V. C. T. MENU									2810

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

08/05/2019 22/05/2019 05/06/2019 19/06/2019

MENÚ N° 8 22 36 50

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
G AVENA CON LECHE + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
AVENA	25.00	86.75	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN	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
SUB TOTAL		660.86	23.89	16.89	22.61	95.54	152.01	435.06	682.61
V.C. DESAYUNO									683
% DIST. DESAYUNO									25%

ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA (PIÑA)									
ARROZ	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
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
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	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		1164.96	48.77	23.18	204.54	195.09	208.55	818.10	1221.74
V. C. ALMUERZO									1222
% DIST. ALMUERZO									44%

CENA: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	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	35.00	6.58	0.28	0.07	1.51	1.12	0.63	6.02	7.77
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
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	5.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
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
SUB TOTAL		840.29	50.42	11.35	137.22	201.68	102.15	548.86	852.69
V. C. CENA									853
% DIST. CENA									31%
VCT (Gr.)		123.08	51.42	364.37					
VCT		492.31	462.71	1802.02					
VCT (%)		18%	17%	65%					
V. C. T. MENU									2757

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATÓLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

FORMATO - B

42

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

09/05/2019 23/05/2019 06/06/2019 20/06/2019

MENÚ N° 9 23 37 51

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	KCAL.	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO									
LECHE EVAPORADA	120.00	171.60	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
COCOA	10.00	40.40	1.90	1.71	4.78	7.60	15.39	19.12	42.11
QUESO	60.00	103.80	9.78	6.18	2.04	39.12	55.62	8.16	102.90
PAN	90.00	261.90	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	36.00	138.24	0.00	0.00	35.39	0.00	0.00	141.55	141.55
SUB TOTAL		715.94	27.64	17.79	112.71	110.56	160.11	450.83	721.50
								V.C. DESAYUNO	721.50
								% DIST. DESAYUNO	26%

ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ALMUERZO:									
ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ	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
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
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
SUB TOTAL		1180.78	45.30	20.92	210.53	181.19	188.20	842.11	1211.50
								V. C. ALMUERZO	1211.50
								% DIST. ALMUERZO	44%

CENA:									
ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSIÓN									
CARNE DE GALLINA	100.00	108.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
ARROZ	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	40.00	7.52	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
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	0.86
PAPA BLANCA	120.00	110.58	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
ACEITE VEGETAL	13.00	114.92	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AJOS	2.00	1.55	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
AZUCAR RUBIA	35.00	134.40	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
ANIS	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		816.46	31.66	17.46	137.50	126.65	157.14	549.99	833.78
								V. C. CENA	833.78
								% DIST. CENA	30%
		VCT (Gr.)	104.60	56.17	460.74				
		VCT	418.40	505.45	1842.93				
		VCT (%)	15%	18%	67%				
								V. C. T. MENU	100%
									2767

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

10/05/2019 24/05/2019 07/06/2019

MENÚ N° 10 24 38

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: KIWICHA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS									
KIWICHA	25.00	94.25	3.38	1.78	16.13	13.50	15.98	64.50	93.98
PAN	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
ESPINACA	15.00	3.36	0.29	0.09	0.95	1.14	0.81	3.78	5.73
TOMATE	15.00	2.82	0.12	0.03	0.65	0.48	0.27	2.68	3.43
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CEBOLLA	15.00	6.62	0.21	0.03	1.70	0.84	0.27	6.73	7.84
ACEITE VEGETAL	13.00	114.40	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AZUCAR RUBIA	35.00	134.40	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		689.66	19.66	20.15	112.40	78.60	181.31	449.55	709.46
						V.C. DESAYUNO			709.46
						% DIST. DESAYUNO			26%

ENTRADA: ENSALADA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + ENSALADA + MENESTRA + FRUTA + REFresco DE (NARANJA)									
ARROZ	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	14.00	123.76	0.00	14.00	0.00	0.00	126.00	0.00	126.00
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
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
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
NARANJA AGRIA	40.00	13.20	0.20	0.08	3.28	0.80	0.72	13.12	14.64
AZUCAR RUBIA	21.00	80.64	0.00	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
LIMA	150.00	81.00	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
SUB TOTAL		1249.19	60.62	22.12	195.90	242.49	199.04	783.60	1225.13
V. C. ALMUERZO									1225.13
% DIST. ALMUERZO									44%

CENA: ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	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
AJI AMARILLO	3.00	0.90	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.36
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	0.90	0.04	0.04	0.78	0.86
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	14.00	123.76	0.00	14.00	0.00	0.00	126.00	0.00	126.00
AZUCAR RUBIA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
TORONJIL	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		811.12	28.49	34.85	102.27	113.95	313.70	406.22	833.87
V. C. CENA									833.87
% DIST. CENA									30%
VCT (Gr.)		108.77	77.12	410.57					
VCT		435.04	694.05	1639.37					
VCT (%)		16%	25%	59%					
V. C. T. MENU									2768

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

11/05/2019 25/05/2019 08/06/2019

MENÚ N° 11 25 39

ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	KCAL.	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA									
QUINUA	25.00	93.50	3.40	1.45	16.58	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	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	10.00	38.40	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		650.76	16.34	26.56	95.84	65.36	239.04	383.34	687.74
V.C. DESAYUNO									687.74
% DIST. DESAYUNO									25%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (LIMONADA) + FRUTA									
ARROZ	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
FREJOL CASTILLA	60.00	198.00	13.50	1.08	34.98	54.00	9.72	139.92	203.64
TOMATE	10.00	1.88	0.08	0.02	0.43	0.32	0.18	1.72	2.22
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	1.36
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
LECHUGA	20.00	3.61	0.30	0.04	0.78	1.20	0.36	3.12	4.68
LIMA	150.00	36.45	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
LIMON	10.00	1.53	0.05	0.02	0.97	0.20	0.18	3.88	4.26
AJOS	2.00	1.55	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
AZUCAR	7.00	26.88	0.00	0.00	6.88	0.00	0.00	27.52	27.52
SUB TOTAL		1220.93	55.50	37.18	176.81	222.00	334.59	707.25	1263.84
V. C. ALMUERZO									1263.84
% DIST. ALMUERZO									45%
CENA: ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON VERDURAS + PAPAS FRITAS + ENSALADA + INFUSIÓN									
POLLO CON HUESO	100.00	153.00	18.20	10.20	0.00	72.80	91.80	0.00	164.60
ARROZ SUPERIOR	90.00	323.10	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
PAPA BLANCA	120.00	110.58	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.40	118.56
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
BROCOLI	25.00	10.00	1.23	0.23	1.43	4.90	2.03	5.70	12.63
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
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	30.00	115.20	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
ANIS	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		826.99	30.32	21.18	134.55	121.27	190.54	538.53	850.34
V. C. CENA									850.34
% DIST. CENA									30%
VCT (Gr.)			102.16	84.92	407.20				
VCT			408.63	764.17	1629.12				
VCT (%)			15%	27%	58%				
V. C. T. MENU								100%	2802

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhondar Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

39

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

12/05/2019 26/05/2019 09/06/2019

MENÚ N° 12 26 40

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA CON AVENA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
QUINUA	25.00	93.50	3.40	1.45	16.58	13.60	13.05	66.30	92.95
AVENA	20.00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
PAN	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
SUB TOTAL		674.68	26.15	12.74	116.47	104.58	114.68	465.83	685.09
						V.C. DESAYUNO			685.09
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO (LIMONADA)									
ARROZ	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	159.36
FREJOL PANAMITO	60.00	201.60	12.90	1.02	36.42	51.60	9.18	145.68	206.46
ACEITE VEGETAL	15.00	132.60	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
CEBOLLA	35.00	15.44	0.49	0.07	3.96	1.96	0.63	15.82	18.41
LECHUGA	50.00	9.03	0.75	0.10	1.95	3.00	0.90	7.80	11.70
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
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	1.80	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
LIMON	12.00	1.84	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.68	5.14
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
SUB TOTAL		1276.29	62.99	20.05	204.61	251.94	180.43	818.45	1250.82
						V. C. ALMUERZO			1250.82
						% DIST. ALMUERZO			45%
CENA: ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS FRITAS +INFUSION									
ARROZ	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	160.00	147.44	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
AZUCAR RUBIA	30.00	115.20	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
AJOS	3.00	2.32	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
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	16.00	141.44	0.00	16.00	0.00	0.00	144.00	0.00	144.00
SUB TOTAL		805.10	27.95	17.91	136.10	111.79	161.23	544.41	817.43
						V. C. CENA			817.43
						% DIST. CENA			30%
		VCT (Gr.)	117.09	50.70	457.18				
		VCT	468.31	456.34	1828.69				
		VCT (%)	17%	17%	66%				
						V. C. T. MENU		100%	2753

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

13/05/2019 27/05/2019 10/06/2019

MENÚ N° 13 27 41

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
SOYA	25.00	100.25	7.05	4.73	8.93	28.20	42.53	35.70	106.43
PAN	90.00	261.90	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
POLLO SIN HUESO	50.00	80.75	9.10	5.10	0.00	36.40	45.90	0.00	82.30
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
AZUCAR RUBIA	35.00	134.40	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		665.70	23.71	20.01	100.76	94.84	180.05	403.00	677.89
								V.C. DESAYUNO	678
								% DIST. DESAYUNO	25%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + ADOBO DE CHULETA DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (MAIZ MORADO)									
ARROZ	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
CEBOLLA	26.00	11.47	0.36	0.05	2.94	1.46	0.47	11.75	13.68
CAMOTE	100.00	116.00	1.20	0.20	27.60	4.80	1.80	110.40	117.00
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	0.86
SAZONADOR BLANCO	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
MAIZ MORADO	25.00	89.25	1.83	0.85	19.05	7.30	7.65	76.20	91.15
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
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
SUB TOTAL		1216.19	40.93	31.81	199.41	163.73	286.31	797.64	1247.68
								V. C. ALMUERZO	1248
								% DIST. ALMUERZO	45%
CENA: ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPAS FRITA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	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	35.00	6.58	0.28	0.07	1.51	1.12	0.63	6.02	7.77
CEBOLLA	38.00	16.76	0.53	0.08	4.29	2.13	0.68	17.18	19.99
LIMON	2.00	0.31	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
PAPA BLANCA	130.00	119.80	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
HIERBA LUISA	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
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		808.74	29.38	20.98	130.88	117.53	188.82	523.52	829.87
								V. C. CENA	830
								% DIST. CENA	30%
			VCT (Gr.)	94.02	72.80	431.05			
			VCT	376.10	655.18	1724.16			
			VCT (%)	14%	24%	63%			
								V. C. T. MENU	2755

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL DEL EP. DE TUMBES

14/05/2019 28/05/2019 11/06/2019

MENÚ N°

14

28

42

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE ESPINACA									
MACA	25.00	78.50	2.95	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	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
ESPINACA	15.00	3.36	0.29	0.09	0.95	1.14	0.81	3.78	5.73
SAL	2.00	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
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		693.57	22.30	17.16	117.27	89.18	154.44	469.02	712.64
						V.C. DESAYUNO			713
						% DIST. DESAYUNO			25%

ALMUERZO: ENTRADA:CEVICHE DE TOYO. ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFresco DE (LIMA)									
ARROZ	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
FREJOL CASTILLA	60.00	198.00	13.50	1.08	34.98	54.00	9.72	139.92	203.64
CEBOLLA	15.00	6.62	0.21	0.03	1.70	0.84	0.27	6.78	7.89
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
PIMIENTOS	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	4.00	35.36	0.00	4.00	0.00	0.00	36.00	0.00	36.00
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	15.00	57.60	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		1233.25	79.09	23.98	182.26	316.37	215.78	728.99	1261.14
V. C. ALMUERZO									1261
% DIST. ALMUERZO									45%

CENA: SOPA DE ARROZ + RES CON HUESO + 02 PANES + INFUSION									
ARROZ	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	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
PAN	60.00	174.60	6.04	0.12	38.28	20.16	1.03	153.12	174.31
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	5.00	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
ZANAHORIA	10.00	3.90	0.06	0.05	0.92	0.24	0.45	3.63	4.32
APIO	5.00	1.00	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
SUB TOTAL		829.78	32.77	9.03	156.95	127.07	81.18	627.72	835.97
V. C. CENA									836
% DIST. CENA									30%
VCT (Gr.)		134.16		50.17	456.48				
VCT		532.62		451.40	1825.73				
VCT (%)		19%		16%	65%				
V. C. T. MENU								100%	2810

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonny Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

RELACION DE MENÚS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DÍA

N° DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
1	MIÉRCOLES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
	01/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO GUIADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES
2	JUEVES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	02/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO
3	VIERNES	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	03/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUIZO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION
4	SABADO	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MORTADELA
	04/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + SECO DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
5	DOMINGO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	05/05/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + ESTOFADO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUIZO DE POLLO CON HUESO + INFUSION
6	LUNES	DESAYUNO	SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	06/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
7	MARTES	DESAYUNO	CHUFIA + 03 PANES CON MERMELADA
	07/05/2019	ALMUERZO	ARROZ CHAUFIA CON HOT DOG + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSION
8	MIÉRCOLES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
	08/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO MECHADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES
9	JUEVES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	09/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
10	VIERNES	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	10/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION
11	SABADO	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	11/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
12	DOMINGO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	12/05/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + SECO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + MECHADO DE POLLO CON HUESO + INFUSION
13	LUNES	DESAYUNO	CHUFIA + 03 PANES CON MERMELADA
	13/05/2019	ALMUERZO	ARROZ A LA JARDINERA + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + CAU CAU + INFUSION
14	MARTES	DESAYUNO	SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	14/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA GUIADA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	AGUADITO DE POLLO
15	MIÉRCOLES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
	15/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO GUIADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

RELACION DE MENÚS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APOORTE CALÓRICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DÍA

N° DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
16	JUEVES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	16/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO
17	VIERNES	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	17/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION
18	SABADO	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MORTADELA
	18/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + SECO DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
19	DOMINGO	ALMUERZO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	19/05/2019	CENA	TALLARINES ROJOS + ESTOFADO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
			ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSION
20	LUNES	DESAYUNO	SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	20/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
21	MARTES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	21/05/2019	ALMUERZO	ARROZ CHAUFIA CON HOT DOG + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSION
22	MIÉRCOLES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
	22/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO MECHADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES
23	JUEVES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	23/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
24	VIERNES	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	24/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION
25	SABADO	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	25/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
26	DOMINGO	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	26/05/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + SECO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + MECHADO DE POLLO CON HUESO + INFUSION
27	LUNES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	27/05/2019	ALMUERZO	ARROZ A LA JARDINERA + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + CAU CAU + INFUSION
28	MARTES	DESAYUNO	SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	28/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA GUISADA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	AGUADITO DE POLLO
29	MIÉRCOLES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
	29/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO GUISADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES
30	JUEVES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	30/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLÓGICO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

RELACION DE MENÚS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
31	VIERNES	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
	31/05/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
32	SABADO	CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION
	01/06/2019	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MORTADELA
33	DOMINGO	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + SECO DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
	02/06/2019	CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
34	LUNES	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	03/06/2019	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + ESTOFADO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
35	MARTES	CENA	ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSION
	04/06/2019	DESAYUNO	SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
36	MIERCOLES	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
	05/06/2019	CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
37	JUEVES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA
	06/06/2019	ALMUERZO	ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
38	VIERNES	CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSION
	07/06/2019	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
39	SABADO	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO MECHADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
	08/06/2019	CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES
40	DOMINGO	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	09/06/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
41	LUNES	CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO
	10/06/2019	DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO
42	MARTES	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
	11/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION
43	MIERCOLES	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA
	12/06/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
44	JUEVES	CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
	13/06/2019	DESAYUNO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
45	VIERNES	ALMUERZO	TALLARINES ROJOS + SECO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
	14/06/2019	CENA	ARROZ GRANEADO + MECHADO DE POLLO CON HUESO + INFUSION

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

RELACION DE MENÚS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚS CON APORTE CALÓRICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº DE MENÚ	FECHA	DETALLE DEL MENÚ	
46	SABADO	DESAYUNO	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MORTADELA
	15/06/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + SECO DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
47	DOMINGO	ALMUERZO	QUINUA + 03 PANES CON QUESO
	16/06/2019	CENA	TALLARINES ROJOS + ESTOFADO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
			ARROZ GRANEADO + GUISO DE POLLO CON HUESO + INFUSIÓN
48	LUNES	DESAYUNO	SOYA + 03 PANES CON MARGARINA
	17/06/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS
49	MARTES	DESAYUNO	CHUFLA + 03 PANES CON MERMELEDA
	18/06/2019	ALMUERZO	ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSIÓN
50	MIERCÓLES	DESAYUNO	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)
	19/06/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO MECHADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	ARROZ CON LECHE + 02 PANES
51	JUEVES	DESAYUNO	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA
	20/06/2019	ALMUERZO	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE
		CENA	SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

01/05/2019 15/05/2019 29/05/2019 12/06/2019

MENÚ N° 1 15 29 43

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)								
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	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
PLATANO DE SEDA	150.00	2.25	0.45	31.50	9	4.05	126.000	139.05
AZUCAR RUBIA	17.00	0.06	0.00	16.71	0.00	0.00	66.84	66.84
SUB TOTAL		18.15	8.08	129.39	72.34	72.68	517.54	662.56
					V.C. DESAYUNO			662.56
					% DIST. DESAYUNO			26%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO GUISADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
CORAZON DE POLLO	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
AJOS	3.00	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
CEBOLLA	40.00	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	18.08	21.04
AJI AMARILLO	5.00	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
TOMATE	35.00	0.28	0.07	1.51	1.12	0.63	6.02	7.77
ACHIOTE MOLIDO	1.50	0.10	0.07	1.17	0.40	0.62	4.69	5.71
COL SILVESTRE	35.00	0.88	0.21	4.24	3.50	1.89	16.94	22.33
ACEITE VEGETAL	24.00	0.00	24.00	0.00	0.00	216.00	0.00	216.00
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
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
LIMON	3.00	0.02	0.01	0.29	0.06	0.05	1.16	1.27
SUB TOTAL		62.95	35.11	213.19	211.81	315.94	852.79	1380.54
					V. C. ALMUERZO			1380.54
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA: * ARROZ CON LECHE + 2 PANES								
ARROZ	40.00	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
PAN	60.00	5.04	0.12	38.28	20.16	1.08	153.12	174.36
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
CANELA ENTERA	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
LECHE EVAPORADA	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
SUB TOTAL		11.89	4.37	95.49	47.28	39.33	381.97	468.58
					V. C. CENA			468.58
					% DIST. CENA			19%
VCT (Gr.)		92.985	47.56	438.07				
VCT (Kcal.)		331.43	427.95	1752.3				
VCT (%)		13%	17%	70%				
					V. C. T. MENU		100%	2512

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

31

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

02/05/2019 16/05/2019 30/05/2019 13/06/2019

MENÚ N° 2 16 30 44

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
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
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	46.21	0.00	0.00	184.80	184.80
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
SUB TOTAL		16.44	22.74	119.63	65.12	204.66	478.48	748.26
					V.C. DESAYUNO			748.26
					% DIST. DESAYUNO			30%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
BOFE DE RES	100.00	13.40	2.20	0.00	53.60	19.80	0.00	73.40
AJOS	2.00	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
CEBOLLA	28.00	0.39	0.06	3.16	1.57	0.50	12.66	14.73
ACHIOTE MOLIDO	1.00	0.07	0.05	0.78	0.26	0.41	3.13	3.80
COL SILVESTRE	30.00	0.75	0.18	3.63	3.00	1.62	14.52	19.14
HIERBA BUENA	5.00	0.16	0.50	0.85	0.62	0.45	1.40	2.47
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.3	8.40	0.90	89.2	98.5
COMINO MOLIDO	1.00	0.11	0.12	0.29	0.46	1.12	1.14	2.72
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	46.21	0.00	0.00	184.80	184.80
ACEITE VEGETAL	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		42.10	29.52	229.42	128.12	261.55	915.64	1305.31
					V. C. ALMUERZO			1305.31
					% DIST. ALMUERZO			52%
CENA: SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO								
FIDEO SURTIDOS	30.00	2.82	0.60	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
RES CON HUESO	100.00	21.3	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
ZAPALLO	15.00	0.11	0.03	0.96	0.42	0.24	3.84	4.50
APIO	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
OREGANO SECO	0.50	0.01	0	0.06	0.03	0.02	0.23	0.28
PORO	18.00	0.49	0.14	1.37	1.94	1.30	5.47	8.71
ZANAHORIA	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
ACEITE VEGETAL	19.00	0.00	19.00	0.00	0.00	171.00	0.00	171.00
SAL	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
PAPA BLANCA	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.6	49.25
SUB TOTAL		26.04	21.56	39.80	104.11	189.21	159.18	452.50
					V. C. CENA			452.50
					% DIST. CENA			18%
	VCT (Gr.)	84.587	73.82	388.8565				
	VCT (Kcal.)	297.35	655.42	1553.304				
	VCT (%)	12%	26%	62%				
	V. C. T. MENU						100%	2506

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

30

03/05/2019 17/05/2019 31/05/2019 14/06/2019

MENÚ N° 3 17 31 45

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO								
AVENA	30.00	2.70	1.35	22.14	10.80	12.15	88.56	111.51
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
MANJAR BLANCO	30.00	13.26	2.76	16.11	9.48	24.84	64.44	98.76
SUB TOTAL		23.62	4.29	125.16	50.52	38.61	500.64	589.77
					V.C. DESAYUNO			589.77
					% DIST. DESAYUNO			22%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
PESCADO	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
ARVEJA PARTIDA	60.00	13.02	1.92	36.66	52.08	17.28	146.64	216.00
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
PEPINILLOS	30.00	0.15	0.03	0.78	0.60	0.27	3.12	3.99
AJOS	2.00	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
ACEITE VEGETAL	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SUB TOTAL		85.52	37.78	218.69	302.05	340.02	874.77	1516.84
					V. C. ALMUERZO			1516.84
					% DIST. ALMUERZO			58%
CENA: ARROZ GRANEADO + GUISO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION								
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
PAPA BLANCA	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.6	49.25
CORAZON DE POLLO	80.00	16.40	5.60	1.28	65.60	50.40	5.12	121.12
TOMATE	7.00	0.06	0.01	0.30	0.22	0.13	1.20	1.55
CEBOLLA	9.00	0.13	0.02	1.02	0.50	0.16	4.07	4.73
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
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	6.00	0.02	0.00	5.89	0.00	0.00	23.59	23.59
ACEITE VEGETAL	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
SAL	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		25.123	7.19	90.49	100.35	64.72	361.98	527.05
					V. C. CENA			527.05
					% DIST. CENA			20%
	VCT (Gr.)	134.26	49.26	434.34				
	VCT (Kcal.)	452.92	443.35	1737.39				
	VCT (%)	17%	17%	66%				
	V. C. T. MENU						100%	2634

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

29

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

04/05/2019 18/05/2019 01/06/2019 15/06/2019 MENÚ N° 4 18 32 46

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MORTADELA								
AVENA	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
MORTADELA	30.00	4.71	8.85	0.00	18.84	79.65	0.00	98.49
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		20.60	15.70	112.54	81.98	141.30	450.16	673.44
					V.C. DESAYUNO			673.44
					% DIST. DESAYUNO			27%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + SECO DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
POLLO CON HUESO	160.00	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
COL SILVESTRE	35.00	0.88	0.21	4.24	3.50	1.89	16.94	22.33
PIMIENTA MOLIDA	1.00	0.08	0.08	0.64	0.34	0.72	2.54	3.60
CULANTRO	10.00	0.30	0.10	0.70	1.30	1.20	2.80	5.30
ZAPALLO	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
CEBOLLA	40.00	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	18.08	21.04
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SUB TOTAL		51.78	36.00	213.41	167.19	324.37	853.62	1345.18
					V. C. ALMUERZO			1345.18
					% DIST. ALMUERZO			54%
CENA: MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
MAIZENA	50.00	0.30	0.10	43.35	1.20	0.90	173.40	175.50
LECHE EVAPORADA	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
PAN	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	16.00	0.06	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
SUB TOTAL		8.90	4.27	102.81	35.36	38.43	411.23	485.02
					V. C. CENA			485.02
					% DIST. CENA			19%
VCT (Gr.)		81.275	55.97	428.755				
VCT (Kcal.)		284.53	504.1	1715.01				
VCT (%)		11%	20%	69%				
					V. C. T. MENU		100%	2504

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonny Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

28

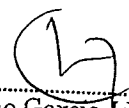
DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

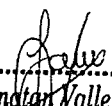
05/05/2019 19/05/2019 02/06/2019 16/06/2019 MENÚ N° 5 19 33 47

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:								
QUINUA + 03 PANES CON QUESO								
QUINUA	28.00	3.81	1.62	18.56	15.23	14.62	74.26	104.11
QUESO	30.00	4.89	3.09	1.02	19.56	27.81	4.08	51.45
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	47.19	0.00	0.00	188.73	188.73
SUB TOTAL		16.42	4.89	124.19	65.03	44.05	496.75	605.83
					V.C. DESAYUNO			605.83
					% DIST. DESAYUNO			24%
ALMUERZO:								
TALLARINES ROJOS + ESTOFADO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
FIDEO TALLARIN	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
RES CON HUESO	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
ACEITE VEGETAL	34.00	0.00	34.00	0.00	0.00	306.00	0.00	306.00
PEPINILLOS	35.00	0.18	0.04	0.91	0.70	0.32	3.64	4.66
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
AJOS	2.00	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
CEBOLLA	40.00	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	18.08	21.04
ACHIOTE MOLIDO	1.00	0.07	0.05	0.78	0.26	0.10	3.13	3.49
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	1.36
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
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	46.21	0.00	0.00	184.80	184.80
PLATANO DE SEDA	160.00	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
SUB TOTAL		62.05	37.48	215.76	207.90	336.94	863.02	1407.86
					V. C. ALMUERZO			1407.86
					% DIST. ALMUERZO			56%
CENA:								
ARROZ GRANEADO + GUIZO DE POLLO CON HUESO + INFUSION								
ARROZ ,	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	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
MANZANILLA	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	6.00	0.02	0.00	5.89	0.00	0.00	23.59	23.59
SUB TOTAL		25.77	11.69	77.15	103.03	105.13	308.67	516.83
					V. C. CENA			516.83
					% DIST. CENA			20%
VCT (Gr.)		104.246	54.06	417.1033				
VCT (Kcal.)		375.96	486.12	1668.442				
VCT (%)		15%	19%	66%				
					V. C. T. MENU		100%	2531

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

06/05/2019 20/05/2019 03/06/2019 17/06/2019

MENÚ N° 6 20 34 48

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: SOYA + 03 PANES CON MARGARINA								
SOYA	25.00	7.05	4.73	8.93	28.20	42.53	35.700	106.43
MARGARINA	20.00	0.12	16.2	0.06	0.48	145.8	0.240	146.52
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.680	261.54
AZUCAR RUBIA	25.00	0.09	0.00	24.57	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		14.82	21.11	90.98	58.92	189.95	363.92	612.79
					V.C. DESAYUNO			612.79
					% DIST. DESAYUNO			24%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	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	60.00	13.92	0.66	36.6	55.68	5.94	146.4	208.02
AJOS	3.00	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
COL SILVESTRE	30.00	0.75	0.18	3.63	3.00	1.62	14.52	19.14
AJI AMARILLO	5.00	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
TOMATE	8.00	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
ACEITE VEGETAL	10.00	0	10	0	0	90	0.00	90.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SAL	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
LIMON	3.00	0.02	0	0.29	0.06	0.05	1.16	1.27
SUB TOTAL		71.84	44.49	213.54	247.42	400.45	854.20	1502.07
					V. C. ALMUERZO			1502.07
					% DIST. ALMUERZO			60%
CENA: SOPA DE SEMOLA CON HUEVOS REVUELTOS								
SEMOLA	40.00	3.12	0.44	31.36	12.48	3.96	125.44	141.88
HUEVOS	30.00	4.05	2.52	0.57	16.20	22.68	2.28	41.16
PORO	20.00	0.54	0.16	1.52	2.16	1.44	6.08	9.68
APIO	20.00	0.14	0.04	0.96	0.56	0.36	3.84	4.76
ACEITE VEGETAL	9.00	0	9	0	0	81	0.00	81.00
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.3	8.40	0.90	89.2	98.50
ZANAHORIA	30.00	0.18	0.15	2.76	0.72	1.35	11.04	13.11
SUB TOTAL		10.13	12.41	59.47	40.52	111.69	237.88	390.09
					V. C. CENA			390.09
					% DIST. CENA			16%
	VCT (Gr.)	96.79	78.01	363.9914				
	VCT (Kcal.)	346.86	702.09	1455.998				
	VCT (%)	14%	28%	58%				
					V. C. T. MENU		100%	2505

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

07/05/2019 21/05/2019 04/06/2019 18/06/2019

MENÚ N° 7 21 35 49

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA								
CHUFLA	30.00	2.70	1.35	22.14	10.80	12.15	88.56	111.51
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	46.21	0.00	0.00	184.80	184.80
MERMELADA	30.00	0.12	0.06	17.58	0.48	0.54	70.32	71.34
SUB TOTAL		10.54	1.59	143.35	41.52	14.31	573.362	629.19
					V.C. DESAYUNO			629.19
					% DIST. DESAYUNO			25%
ALMUERZO: ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
POLLO CON HUESO	120.00	21.84	12.24	0.00	87.36	110.16	0.00	197.52
HUEVOS	30.00	4.05	2.52	0.57	16.20	22.68	2.28	41.16
HOT DOG DE POLLO	20.00	2.20	6.86	0.00	8.80	61.74	0.00	70.54
AZUCAR RUBIA	16.00	0.06	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
CEBOLLA CHINA	25.00	0.58	0.10	1.88	2.30	0.90	7.50	10.70
COL SILVESTRE	30.00	0.75	0.18	3.63	3.00	1.62	14.52	19.14
CEBOLLA	30.00	0.42	0.06	3.39	1.68	0.54	13.56	15.78
TOMATE	20.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
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	0.86
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	1.00	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	32.00	0.00	32.00	0.00	0.00	288.00	0.00	288.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SUB TOTAL		54.76	55.31	177.29	179.16	497.83	709.13	1386.12
					V. C. ALMUERZO			1386.12
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA: ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA + INFUSION								
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
BOFE DE RES	60.00	8.04	1.32	0.00	32.16	11.88	0.00	44.04
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.3	8.40	0.90	89.2	98.50
HIERBA LUISA	5.00	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
ACEITE VEGETAL	2.00	0.00	5.00	2.00	0.00	18.00	0.00	18.00
CEBOLLA	8.00	0.11	0.02	0.90	0.45	0.14	3.62	4.21
AZUCAR RUBIA	6.00	0.02	0.00	5.89	0.00	0.00	23.59	23.59
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.843	6.96	101.85	71.28	35.63	399.45	506.36
					V. C. CENA			506.36
					% DIST. CENA			20%
	VCT (Gr.)	83.15	63.86	422.49				
	VCT (Kcal.)	291.96	547.77	1681.942				
	VCT (%)	12%	22%	67%				
					V. C. T. MENU			100%
								2522

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

08/05/2019 22/05/2019 05/06/2019 19/06/2019

MENÚ N° 8 22 36 50

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: KIWICHA CON LECHE + 03 PANES + 01 FRUTA (PLATANO DE SEDA)								
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	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
PLATANO DE SEDA	150.00	2.25	0.45	31.50	9	4.05	126.000	139.05
AZUCAR RUBIA	17.00	0.06	0.00	16.71	0.00	0.00	66.84	66.84
SUB TOTAL		18.15	8.08	129.39	72.34	72.68	517.54	662.56
					V.C. DESAYUNO			662.56
					% DIST. DESAYUNO			26%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + CORAZON DE POLLO MECHADO + MENESTRA (ARVEJA AMARILLA) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (NARANJA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
CORAZON DE POLLO	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
AJOS	3.00	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
CEBOLLA	40.00	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	18.08	21.04
AJI AMARILLO	5.00	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
TOMATE	35.00	0.28	0.07	1.51	1.12	0.63	6.02	7.77
ACHIOTE MOLIDO	1.50	0.10	0.07	1.17	0.40	0.62	4.69	5.71
COL SILVESTRE	35.00	0.88	0.21	4.24	3.50	1.89	16.94	22.33
ACEITE VEGETAL	23.00	0.00	23.00	0.00	0.00	207.00	0.00	207.00
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
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
LIMON	3.00	0.02	0.01	0.29	0.06	0.05	1.16	1.27
SUB TOTAL		62.95	34.11	213.19	211.81	306.94	852.79	1371.54
					V. C. ALMUERZO			1371.54
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA: ARROZ CON LECHE + 2 PANES								
ARROZ	40.00	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
PAN	60.00	5.04	0.12	38.28	20.16	1.08	153.12	174.36
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
CANELA ENTERA	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
LECHE EVAPORADA	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
SUB TOTAL		11.89	4.37	95.49	47.28	39.33	381.97	468.58
					V. C. CENA			468.58
					% DIST. CENA			19%
	VCT (Gr.)	92.985	46.56	438.07				
	VCT (Kcal.)	331.43	418.95	1752.3				
	VCT (%)	13%	17%	70%				
					V. C. T. MENU		100%	2503

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

24

09/05/2019 23/05/2019 06/06/2019 20/06/2019

MENÚ N° 9

23

37

51

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
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	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	35.00	0.08	0	34.41	0	0	137.62	137.62
SUB TOTAL		16.36	22.74	107.83	65.12	204.66	431.30	701.08
					V.C. DESAYUNO			701.08
					% DIST. DESAYUNO			28%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	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	20.00	1.42	0.12	3.76	5.68	1.08	15.04	21.80
ZANAHORIA	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
AJI AMARILLO	5.00	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
CEBOLLA	12.00	0.17	0.02	1.36	0.67	0.22	5.42	6.31
CHOCLO DESGRANADO	20.00	0.76	0.20	5.86	3.04	1.80	23.44	28.28
COL SILVESTRE	30.00	0.75	0.18	3.63	3.00	1.62	14.52	19.14
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
HIERBA BUENA	5.00	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
AZUCAR RUBIA	35.00	0.08	0	34.41	0	0	137.62	137.62
ACEITE VEGETAL	29.00	0.00	29.00	0.00	0.00	261.00	0.00	261.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		47.24	34.56	225.05	148.96	311.04	900.17	1360.17
					V. C. ALMUERZO			1360.17
					% DIST. ALMUERZO			54%
CENA: SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO								
TRIGO	50.00	4.3	0.75	36.85	17.2	6.75	147.4	171.35
RES CON HUESO	100.00	21.3	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
ZAPALLO	15.00	0.11	0.03	0.96	0.42	0.24	3.84	4.50
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	100.00	2.10	0.10	22.3	8.40	0.90	89.2	98.50
SUB TOTAL		28.89	7.89	64.98	115.52	71.02	259.91	446.45
					V. C. CENA			446.45
					% DIST. CENA			18%
	VCT (Gr.)	92.49	65.19	397.86				
	VCT (Kcal.)	329.6	586.72	1591.38				
	VCT (%)	13%	23%	63%				
	V. C. T. MENU					100%		2508

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

10/05/2019 24/05/2019 07/06/2019

MENÚ N° 10 24 38

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: AVENA + 03 PANES CON MANJAR BLANCO								
AVENA	30.00	2.70	1.35	22.14	10.80	12.15	88.56	111.51
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
MANJAR BLANCO	30.00	13.26	2.76	16.11	9.48	24.84	64.44	98.76
SUB TOTAL		23.62	4.29	125.16	50.52	38.61	500.64	589.77
					V.C. DESAYUNO			589.77
					% DIST. DESAYUNO			22%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA (ARVEJA PARTIDA) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
PESCADO	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
ARVEJA PARTIDA	60.00	13.02	1.92	36.66	52.08	17.28	146.64	216.00
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
PEPINILLOS	30.00	0.15	0.03	0.78	0.60	0.27	3.12	3.99
AJOS	2.00	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
ACEITE VEGETAL	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SUB TOTAL		85.52	37.78	218.69	302.05	340.02	874.77	1516.84
					V. C. ALMUERZO			1516.84
					% DIST. ALMUERZO			58%
CENA: ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE CORAZON DE POLLO + PAPAS + INFUSION								
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
PAPA BLANCA	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.6	49.25
CORAZON DE POLLO	80.00	16.40	5.60	1.28	65.60	50.40	5.12	121.12
TOMATE	7.00	0.06	0.01	0.30	0.22	0.13	1.20	1.55
CEBOLLA	9.00	0.13	0.02	1.02	0.50	0.16	4.07	4.73
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
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	6.00	0.02	0.00	5.89	0.00	0.00	23.59	23.59
ACEITE VEGETAL	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
SAL	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		25.123	7.19	90.49	100.35	64.72	361.98	527.05
					V. C. CENA			527.05
					% DIST. CENA			20%
VCT (Gr.)	134.26	49.26	434.34					
VCT (Kcal.)	452.92	443.35	1737.39					
VCT (%)	17%	17%	66%					
					V. C. T. MENU			2634

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

22

11/05/2019 25/05/2019 08/06/2019

MENÚ N° 11 25 39

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
AVENA	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN	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	16.00	-0.06	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
SUB TOTAL		20.56	15.70	98.78	81.98	141.30	395.11	618.39
					V.C. DESAYUNO			618.39
					% DIST. DESAYUNO			25%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + CAU CAU DE POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
POLLO CON HUESO	160.00	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
CHOCLO DESGRANADO	20.00	0.76	0.20	5.86	3.04	1.80	23.44	28.28
ARVEJAS FRESCAS	20.00	1.42	0.12	3.76	5.68	1.08	15.04	21.80
ZANAHORIA	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
AJI AMARILLO	5.00	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
COL SILVESTRE	35.00	0.88	0.21	4.24	3.50	1.89	16.94	22.33
HIERBA BUENA	5.00	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
PIMIENTA MOLIDA	1.00	0.08	0.08	0.64	0.34	0.72	2.54	3.60
CEBOLLA	40.00	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	18.08	21.04
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ACEITE VEGETAL	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SUB TOTAL		53.89	41.39	215.47	175.61	372.54	861.87	1410.02
					V. C. ALMUERZO			1410.02
					% DIST. ALMUERZO			56%
CENA: MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
MAIZENA	50.00	0.30	0.10	43.35	1.20	0.90	173.40	175.50
LECHE EVAPORADA	50.00	3.50	4.05	5.45	14.00	36.45	21.80	72.25
PAN	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	16.00	0.06	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
SUB TOTAL		8.90	4.27	102.81	35.36	38.43	411.23	485.02
					V. C. CENA			485.02
					% DIST. CENA			19%
	VCT (Gr.)	83.345	61.36	417.055				
	VCT (Kcal.)	292.95	552.27	1668.21				
	VCT (%)	12%	22%	66%				
					V. C. T. MENU		100%	2513

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

12/05/2019 26/05/2019 09/06/2019

MENÚ N° 12 26 40

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA + 03 PANES CON QUESO								
QUINUA	28.00	3.81	1.62	18.56	15.23	14.62	74.26	104.11
QUESO	30.00	4.89	3.09	1.02	19.56	27.81	4.08	51.45
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	47.19	0.00	0.00	188.73	188.73
SUB TOTAL		16.42	4.89	124.19	65.03	44.05	496.75	605.83
					V.C. DESAYUNO			605.83
					% DIST. DESAYUNO			24%
ALMUERZO: TALLARINES ROJOS + SECO DE RES CON HUESO (PICADO) + ENSALADA (PEPINILLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
FIDEO TALLARIN	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
RES CON HUESO	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
ACEITE VEGETAL	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	342.00	0.00	342.00
PEPINILLOS	35.00	0.18	0.04	0.91	0.70	0.32	3.64	4.66
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
AJOS	2.00	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
CEBOLLA	28.00	0.39	0.06	3.16	1.57	0.50	12.66	14.73
CULANTRO	10.00	0.30	0.10	0.70	1.30	1.20	2.80	5.30
ZAPALLO	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
AJI AMARILLO	3.00	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.36
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
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	46.21	0.00	0.00	184.80	184.80
PLATANO DE SEDA	160.00	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
SUB TOTAL		61.94	33.47	213.62	207.59	373.46	854.47	1435.52
					V. C. ALMUERZO			1435.52
					% DIST. ALMUERZO			56%
CENA: ARROZ GRANEADO + MECHADO DE POLLO CON HUESO + INFUSION								
ARROZ	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	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
MANZANILLA	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	6.00	0.02	0.00	5.89	0.00	0.00	23.59	23.59
SUB TOTAL		25.77	11.69	77.15	103.03	105.13	308.67	516.83
					V. C. CENA			516.83
					% DIST. CENA			20%
VCT (Gr.)		104.136	50.05	414.9633				
VCT (Kcal.)		375.65	522.64	1659.892				
VCT (%)		15%	20%	65%				
					V. C. T. MENU			2558

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Thorvald Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

13/05/2019 27/05/2019 10/06/2019

MENÚ N° 13 27 41

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: CHUFLA + 03 PANES CON MERMELADA								
CHUFLA	30.00	2.70	1.35	22.14	10.80	12.15	88.56	111.51
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.68	261.54
AZUCAR RUBIA	47.00	0.16	0.00	46.21	0.00	0.00	184.80	184.80
MERMELADA	30.00	0.12	0.06	17.58	0.48	0.54	70.32	71.34
SUB TOTAL		10.54	1.59	143.35	41.52	14.31	573.362	629.19
					V.C. DESAYUNO			629.19
					% DIST. DESAYUNO			25%
ALMUERZO: ARROZ A LA JARDINERA + POLLO + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
POLLO CON HUESO	120.00	21.84	12.24	0.00	87.36	110.16	0.00	197.52
ARVEJAS FRESCAS	20.00	1.42	0.12	3.76	5.68	1.08	15.04	21.80
ZANAHORIA	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
CHOCLO DESGRANADO	20.00	0.76	0.20	5.86	3.04	1.80	23.44	28.28
COL SILVESTRE	30.00	0.75	0.18	3.63	3.00	1.62	14.52	19.14
CEBOLLA	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
PIMIENTA MOLIDA	1.00	0.08	0.08	0.64	0.34	0.72	2.54	3.60
AJI AMARILLO	3.00	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.36
AZUCAR RUBIA	30.00	0.10	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
LIMON	2.00	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SAZONADOR BLANCO	1.00	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	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SUB TOTAL		50.00	49.21	198.33	159.97	442.94	793.34	1396.25
					V. C. ALMUERZO			1396.25
					% DIST. ALMUERZO			55%
CENA: ARROZ GRANEADO + CAU CAU + INFUSION								
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
MONDONGO DE RES	100.00	16.90	3.50	0.00	67.60	31.50	0.00	99.10
PAPA BLANCA	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.6	49.25
HIERBA LUISA	5.00	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
ACEITE VEGETAL	1.00	0.00	2.50	1.00	0.00	9.00	0.00	9.00
CEBOLLA	8.00	0.11	0.02	0.90	0.45	0.14	3.62	4.21
AZUCAR RUBIA	6.00	0.02	0.00	5.89	0.00	0.00	23.59	23.59
SAL	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		25.653	6.59	89.7	102.52	45.8	354.85	503.17
					V. C. CENA			503.17
					% DIST. CENA			20%
	VCT (Gr.)	86.1965	57.39	431.3833				
	VCT (Kcal.)	304.01	503.05	1721.532				
	VCT (%)	12%	20%	68%				
					V. C. T. MENU		100%	2529

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

FORMATO N° 01 - A

19

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TUMBES

14/05/2019 28/05/2019 11/06/2019

MENÚ N° 14 28 42

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	K.CALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: SOYA + 03 PANES CON MARGARINA								
SOYA	25.00	7.05	4.73	8.93	28.20	42.53	35.700	106.43
MARGARINA	20.00	0.12	16.2	0.06	0.48	145.8	0.240	146.52
PAN	90.00	7.56	0.18	57.42	30.24	1.62	229.680	261.54
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
SUB TOTAL		14.80	21.11	87.05	58.92	189.95	348.19	597.06
					V.C. DESAYUNO			597.06
					% DIST. DESAYUNO			24%
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PAVITA GUISADA + MENESTRA (LENTEJON) + ENSALADA (REPOLLO) + FRUTA (PLATANO DE SEDA) + REFRESCO DE SOBRE								
ARROZ	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	60.00	13.92	0.66	36.6	55.68	5.94	146.4	208.02
AJOS	3.00	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
COL SILVESTRE	30.00	0.75	0.18	3.63	3.00	1.62	14.52	19.14
AJI AMARILLO	5.00	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
TOMATE	8.00	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
ACHIOTE MOLIDO	0.50	0.03	0.02	0.39	0.13	0.21	1.56	1.90
ACEITE VEGETAL	8.00	0	8	0	0	72	0.00	72.00
REFRESCO DE SOBRE	10.00	9.91	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
SAL	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	21.00	0.07	0.00	20.64	0.00	0.00	82.57	82.57
LIMON	3.00	0.02	0	0.29	0.06	0.05	1.16	1.27
SUB TOTAL		71.84	42.49	213.54	247.42	382.45	854.20	1484.07
					V. C. ALMUERZO			1484.07
					% DIST. ALMUERZO			59%
CENA: AGUADITO DE POLLO								
ARROZ	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
POLLO CON HUESO	100.00	18.20	10.20	22.30	72.80	91.80	0.00	164.60
PAPA BLANCA	50.00	1.05	0.05	11.15	4.20	0.45	44.6	49.25
ARVEJAS FRESCAS	15.00	1.07	0.09	2.82	4.26	0.81	11.28	16.35
ZANAHORIA	15.00	0.09	0.80	1.38	0.36	0.68	5.52	6.56
ACEITE VEGETAL	2.00	0.00	2.00	0.00	0.00	18.00	0.00	18.00
SUB TOTAL		24.51	13.39	76.55	98.02	113.99	217.00	429.01
					V. C. CENA			429.01
					% DIST. CENA			17%
VCT (Gr.)		111.15	76.99	377.14				
VCT (Kcal.)		404.36	686.39	1419.39				
VCT (%)		16%	27%	57%				
					V. C. T. MENU			100%
								2510

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO/NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚ CON APOORTE MÍNIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
1	MIÉRCOLES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
	01/05/2019					
2	JUEVES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSION
	02/05/2019					
3	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA AL ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
	03/05/2019					
4	SABADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	04/05/2019					
5	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	05/05/2019					
6	LUNES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	06/05/2019					
7	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	07/05/2019					
8	MIÉRCOLES	LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	08/05/2019					
9	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION
	09/05/2019					
10	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION
	10/05/2019					
11	SABADO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA LICUADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	11/05/2019					
12	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	12/05/2019					
13	LUNES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	13/05/2019					
14	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	14/05/2019					
15	MIÉRCOLES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
	15/05/2019					

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

RELACIÓN DE MENÚS PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚ CON APORTE MÍNIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
16	JUEVES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSION
	16/05/2019					
17	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA AL ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
	17/05/2019					
18	SABADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELEDA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	18/05/2019					
19	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	19/05/2019					
20	LUNES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	20/05/2019					
21	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	21/05/2019					
22	MIERCOLES	LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	22/05/2019					
23	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSIÓN
	23/05/2019					
24	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSIÓN	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSIÓN
	24/05/2019					
25	SABADO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA LICUADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	25/05/2019					
26	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	26/05/2019					
27	LUNES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	27/05/2019					
28	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	28/05/2019					
29	MIERCOLES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
	29/05/2019					
30	JUEVES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSION
	30/05/2019					

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

RELACION DE MENÚS PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚ CON APOORTE MÍNIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA-TARDE	CENA
31	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA AL ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
	31/05/2019					
32	SABADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELEDA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	01/06/2019					
33	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	02/06/2019					
34	LUNES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	03/06/2019					
35	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	04/06/2019					
36	MIERCOLES	LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	05/06/2019					
37	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION
	06/06/2019					
38	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION
	07/06/2019					
39	SABADO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA LICUADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	08/06/2019					
40	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	09/06/2019					
41	LUNES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	10/06/2019					
42	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	11/06/2019					
43	MIERCOLES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
	12/06/2019					
44	JUEVES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSION
	13/06/2019					
45	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA AL ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
	14/06/2019					

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. TUMBES

DEL 01 DE MAYO AL 20 DE JUNIO DE 2019

MENÚ CON APORTE MÍNIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DÍA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
46	SABADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELEDA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPE DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	15/06/2019					
47	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	16/06/2019					
48	LUNES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	17/06/2019					
49	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	18/06/2019					
50	MIERCOLES	LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	19/06/2019					
51	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION
	20/06/2019					

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 1 15 29 43

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	60.00	85.80	4.20	4.86	6.54	16.80	43.97	26.16	86.93
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
PESCADO	50.00	0.00	10.80	1.95	0.15	43.20	17.55	0.60	61.35
AZUCAR REFINADA	8.00	30.72	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
SUB TOTAL		203.82	17.52	6.87	33.69	70.08	62.06	134.78	266.92
						VCT. DES.	266.92		20%

MEDIA MAÑANA COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	130.00	63.18	0.39	0.13	18.98	1.56	1.17	75.92	78.65
MAIZENA	20.00	70.20	0.12	0.04	17.34	0.48	0.36	69.36	70.20
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		144.90	0.51	0.17	39.27	2.04	1.53	157.08	160.65
						VCT. DES.	160.65		12%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CON CAMOTE + ENSALADA INFUSIÓN									
ARROZ	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 CERDO	60.00	106.92	8.64	9.06	0.00	34.56	81.54	0.00	116.10
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
CAMOTE	60.00	69.60	0.72	0.12	16.56	2.88	1.08	66.24	70.20
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		462.23	13.68	19.47	59.97	54.72	175.23	239.88	469.83
						VCT. ALM.	469.83		35%

MEDIA TARDE MAZAMORRA MORADA									
MAIZ MORADO	25.00	89.25	1.83	0.85	19.05	7.30	7.65	76.20	91.15
MAIZENA	20.00	70.20	0.12	0.04	17.34	0.48	0.36	69.36	70.20
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		170.97	1.95	0.89	39.34	7.78	8.01	157.36	173.15
						VCT. DES.	173.15		13%

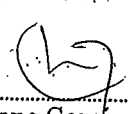
CENA SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION									
TRIGO	25.00	89.50	2.10	0.35	19.03	8.40	3.15	76.10	87.65
PORO	10.00	4.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
POLLO	30.00	45.90	5.46	3.06	0.00	21.84	27.63	0.00	49.47
PAPA AMARILLA	25.00	24.46	0.50	0.10	5.83	2.00	0.90	23.30	26.20
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		259.86	8.33	3.59	50.20	33.32	32.40	200.74	266.46
						VCT. CEN	266.46		20%

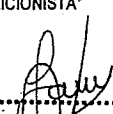
VCT (Gr.)	41.99	30.99	222.47
VCT (Kcal.)	167.94	279.23	889.84
VCT (%)	13%	21%	67%

VCT. MENU 1337 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 2 16 30 44

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: QUINUA CON LECHE + 01. PAN CON HOT DOG									
QUINUA	20.00	74.80	2.72	1.16	13.26	10.88	10.44	53.04	74.36
LECHE EVAPORADA	40.00	57.20	2.80	3.24	4.36	11.20	29.32	17.44	57.96
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
HOT DOG DE POLLO	15.00	0.00	1.65	5.15	0.00	6.60	46.31	0.00	52.91
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		230.82	9.69	9.61	39.71	38.76	86.61	158.84	284.21
VCT DES						284.21		20%	

MEDIA MAÑANA JUGO DE MANGO									
MANGO	140.00	69.72	0.56	0.28	22.26	2.24	2.52	89.04	93.80
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		88.92	0.56	0.28	27.18	2.24	2.52	108.70	113.46
						VCT. DES.	113		8%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	20.00	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
PESCADO	60.00	74.16	12.96	2.34	0.18	5.55	21.06	0.72	27.33
CEBOLLA	20.00	8.82	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
TOMATE	20.00	3.76	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
NARANJA DE MESA	50.00	17.10	0.60	0.10	5.45	2.40	0.90	21.80	25.10
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
PAPA AMARILLA	35.00	34.25	0.70	0.14	8.16	2.80	1.26	32.62	36.68
MARGARINA	7.00	50.40	0.04	5.67	0.02	0.17	51.03	0.08	51.28
ZAPALLO	20.00	5.20	0.14	0.04	1.28	0.56	0.36	5.12	6.04
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		605.09	19.80	28.67	69.81	32.92	258.03	279.20	570.15
						VCT. ALM.	570.15		40%

MEDIA TARDE MAZAMORRA DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	140.00	47.88	1.68	0.28	15.26	6.72	2.52	61.04	70.28
MAIZENA	20.00	70.20	0.12	0.04	17.34	0.48	0.36	69.36	70.20
AZUCAR REFINADA	8.00	30.72	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
SUB TOTAL		148.80	1.80	0.32	40.46	7.20	2.88	161.86	171.94
						VCT. DES.	171.94		12%

CENA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + INFUSIÓN									
ARROZ	50.00	179.50	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
POLLO	30.00	45.90	5.46	3.06	0.00	21.84	27.63	0.00	49.47
ZAPALLO	30.00	7.80	0.21	0.05	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR REFINADA	15.00	57.60	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		290.80	9.77	3.37	55.57	39.06	30.42	222.26	291.76
						VCT. CEN	291.76		20%

VCT (Gr.)	41.62	42.25	232.73
VCT (Kcal)	120.20	380.46	930.86
VCT (%)	8%	27%	65%

VCT. MENU	1431.52	100%
-----------	---------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 3 17 31 45

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
KIWICHA	20.00	75.40	2.70	1.42	12.90	10.80	12.78	51.60	75.18
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
QUESO	20.00	0.00	3.26	2.06	0.68	13.04	18.54	2.72	34.30
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		282.00	13.38	9.21	45.27	53.52	82.89	181.06	317.47
						VCT. DES.	317.47	20%	

MEDIA MAÑANA FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
FRESAS	140.00	57.40	0.98	1.12	12.46	3.92	10.08	49.84	63.84
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		169.02	5.88	6.79	23.04	23.52	61.11	92.16	176.79
						VCT. DES.	177		11%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSIÓN									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	4.00	35.36	0.00	4.00	0.00	0.00	36.00	0.00	36.00
CARNE DE RES	60.00	56.70	12.78	0.96	0.09	51.12	8.64	0.00	59.76
CEBOLLA	5.00	2.21	0.07	0.01	0.57	0.28	0.09	2.26	2.63
TOMATE	5.00	0.94	0.04	0.01	0.22	0.16	0.09	0.86	1.11
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
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
SUB TOTAL		590.81	31.37	5.88	103.73	125.48	52.92	414.88	593.28
						VCT. ALM.	593.28		38%

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	20.00	76.80	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		149.70	0.45	0.15	41.56	1.80	1.35	166.24	169.39
						VCT. DES.	169.39		11%

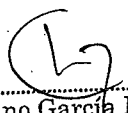
CENA ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSIÓN									
ARROZ	50.00	179.50	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
YUCA	25.00	40.50	0.20	0.05	0.80	0.80	0.45	39.30	40.55
PESCADO	60.00	69.66	12.96	2.34	51.84	51.84	21.06	0.72	73.62
TOMATE	5.00	0.94	0.04	0.01	0.16	0.16	0.09	0.86	1.11
CEBOLLA	5.00	2.21	0.07	0.01	0.28	0.28	0.09	2.26	2.63
ACEITE VEGETAL	2.00	17.68	0.00	2.00	0.00	0.00	18.00	0.00	18.00
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		322.01	17.37	4.66	94.93	69.48	41.94	210.54	321.96
						VCT. CEN	321.96		20%

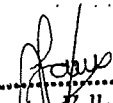
VCT (Gr.)	68.45	26.69	308.53
VCT (Kcal.)	273.80	240.21	1064.88
VCT (%)	17%	15%	67%

VCT. MENU 1579 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 Lic. Jhonatan Valle Mendoza
 BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
 C.N.P. 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 4 18 32 46

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA									
AVENA	20.00	59.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.68	0.54	76.56	87.18
LECHE EVAPORADA	50.00	71.50	3.50	4.05	5.45	14.00	36.64	21.80	72.44
MERMELADA	7.00	14.98	0.30	0.01	4.10	0.11	0.13	16.41	16.65
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		254.70	8.98	4.92	46.04	34.83	44.51	184.17	263.51
VCT. DES.						263.51		20%	

MEDIA MAÑANA JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140.00	40.32	0.56	0.14	11.48	2.24	1.26	45.92	49.42
AZUCAR REFINADA	12.00	0.00	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
SUB TOTAL		40.32	0.56	0.14	23.28	2.24	1.26	93.10	96.60
						VCT. DES.	96.60		7%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ	50.00	179.50	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
ACEITE VEGETAL	8.00	70.72	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
CARNE DE RES	60.00	56.70	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
TOMATE	5.00	0.94	0.04	0.01	0.22	0.16	0.09	0.86	1.11
AZUCAR REFINADA	8.00	30.72	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
LIMON	2.00	0.31	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
CEBOLLA	5.00	2.21	0.07	0.01	0.57	0.28	0.09	2.26	2.63
SUB TOTAL		544.50	30.56	9.83	84.34	122.24	88.51	337.36	548.11
						VCT. ALM.	548.11		42%

MEDIA TARDE PLATANO DE SEDA									
PLATANO DE SEDA	150.00	84.66	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
SUB TOTAL		84.66	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
						VCT. DES.	139.05		11%

CENA SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION									
FIDEO	20.00	72.00	1.88	0.04	15.64	7.52	0.36	62.56	70.44
PAPA AMARILLA	28.00	27.40	0.56	0.11	6.52	2.24	1.01	26.10	29.35
POLLO	30.00	45.90	5.46	3.06	0.00	21.84	27.63	0.00	49.47
AZUCAR REFINADA	28.00	107.52	0.00	0.00	27.52	0.00	0.00	110.10	110.10
HIERBA LUISA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		252.82	7.90	3.21	49.68	31.60	29.00	198.76	259.36
						VCT. CEN	259.36		20%

VCT (Gr.)	50.25	18.55	234.84
VCT (Kcal.)	168.31	138.33	740.63
VCT (%)	43%	11%	57%

VCT. MENU	1307	100%
-----------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 5 19 33 47

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO									
SOYA	20.00	80.20	5.64	3.78	7.14	22.56	34.02	28.56	85.14
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
HUEVOS ROSADOS	50.00	0.00	6.75	4.20	0.95	27.00	37.80	3.80	68.60
AZUCAR REFINADA	10.00	38.40	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		205.90	14.91	8.04	37.06	59.64	72.36	148.24	280.24
						VCT. DES.	280.24		20%

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	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		133.60	5.60	6.48	13.64	22.40	58.32	54.54	135.26
						VCT. DES.	135.26		10%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ	50.00	179.50	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
ACEITE VEGETAL	8.00	70.72	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
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
POLLO	60.00	91.80	10.92	6.12	0.00	43.68	55.08	0.00	98.76
FREJOL CANARIO	25.00	84.75	5.48	0.53	15.05	21.90	4.73	60.20	86.83
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
SUB TOTAL		513.01	20.83	14.96	75.96	83.30	134.60	303.80	521.70
						VCT. ALM.	521.70		38%

MEDIA TARDE MAZAMORRA MORADA									
MAIZENA	20.00	70.20	0.12	0.04	17.34	0.48	0.36	69.36	70.20
MAIZ MORADO CANELA	20.00	71.40	1.46	0.68	15.24	5.84	6.12	60.96	72.92
CANELA ENTERA	2.00	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
SUB TOTAL		160.80	1.58	0.72	37.50	6.32	6.48	149.98	162.78
						VCT. DES.	162.78		12%

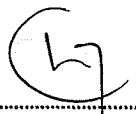
CENA LECHE EVAPORADA + 01 PAN									
LECHE EVAPORADA	125.00	178.75	8.75	10.13	13.63	35.00	91.13	54.50	180.63
PAN	3.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
AZUCAR REFINADA	3.00	0.00	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		266.05	11.27	10.19	35.72	45.08	91.67	142.86	279.61
						VCT. CEN.	279.61		20%

VCT (Gr.)	54.19	40.39	199.88
VCT (Kcal.)	216.74	363.43	799.42
VCT (%)	16%	26%	58%

VCT. MENU	1380	100%
-----------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

DOSIFICACION, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 6 20 34 48

ALIMENTO	PESO BRUTO:	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: LECHE + 01 PAN CON POLLO									
LECHE EVAPORADA	100.00	143.00	7.00	8.10	10.90	28.00	72.90	43.60	144.50
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
POLLO	25.00	0.00	4.55	2.55	0.00	18.20	22.95	0.00	41.15
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		241.82	14.07	10.71	32.99	56.28	96.39	131.96	284.63
VCT. DES.						284.63		20%	

MEDIA MAÑANA PLATANO DE LA ISLA PICADO									
PLATANO DE LA ISLA	150.00	84.66	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
SUB TOTAL		84.66	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
VCT. DES.						139.05			10%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	10.00	98.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
CARNE DE GALLINA	60.00	64.80	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
CEBOLLA	20.00	8.62	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
LIMON	1.00	0.15	0.01	0.00	0.10	0.02	0.02	0.39	0.43
SILLAO	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
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
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		514.59	18.45	12.68	83.37	73.78	114.14	333.45	521.37
VCT. ALM.						521.37			37%

MEDIA TARDE MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
MAIZENA	20.00	70.20	0.12	0.04	17.34	0.48	0.36	69.36	70.20
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		181.82	5.02	5.71	27.92	20.08	51.39	111.68	183.15
VCT. DES.						183.15			13%

CENA ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSIÓN									
ARROZ	50.00	179.50	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
HUEVOS ROSADOS	50.00	59.93	6.75	4.20	0.95	27.00	37.80	3.80	68.60
ESPINACA	10.00	2.24	0.19	0.06	0.63	0.76	0.54	2.52	3.82
TOMATE	10.00	1.88	0.08	0.02	0.43	0.32	0.18	1.72	2.22
ACEITE VEGETAL	3.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		281.59	11.12	7.53	43.86	44.48	67.77	175.44	287.69
VCT. CEN.						287.69			20%

VCT (Gr.)	50.91	37.08	219.64
VCT (Kcal.)	203.62	333.74	878.53
VCT (%)	14%	24%	62%

VCT. MENU	1416	100%
-----------	------	------

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 7 21 35 49

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL.	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA									
AVENA	20.00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
LECHE EVAPORADA	60.00	85.80	4.20	4.86	6.54	16.80	43.97	26.16	86.93
PAN	30.00	0.00	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
ACEITUNA	25.00	0.00	0.20	8.03	1.83	0.80	72.23	7.30	80.33
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		166.72	9.58	13.75	44.86	38.32	123.94	179.42	341.68
VCT. DES.						341.68		20%	

MEDIA MAÑANA JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140.00	40.32	0.56	0.14	11.46	2.24	1.26	45.92	49.42
AZUCAR REFINADA	30.00	115.20	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	107.25	107.25
SUB TOTAL		155.52	0.56	0.14	40.95	2.24	1.26	153.17	156.67
						VCT. DES.	156.67		9%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	20.00	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
POLLO	60.00	91.80	10.92	6.12	0.00	43.68	55.08	0.00	98.76
PAPA BLANCA	35.00	32.25	0.74	0.04	7.81	2.94	0.32	31.22	34.48
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
AZUCAR REFINADA	28.00	107.52	0.00	0.00	27.52	0.00	0.00	110.10	110.10
LIMON	5.00	0.77	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
SUB TOTAL		633.98	16.94	26.53	84.85	67.72	238.73	339.34	645.79
						VCT. ALM.	645.79		39%

MEDIA TARDE MANZANA PICADA EN ALMIBAR									
MANZANA	150.00	72.90	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
AZUCAR REFINADA	28.00	107.52	0.00	0.00	27.52	0.00	0.00	110.10	110.10
SUB TOTAL		180.42	0.45	0.15	49.42	1.80	1.35	197.70	200.85
						VCT. DES.	200.85		12%

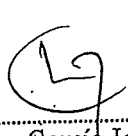
CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125.00	178.75	8.75	10.13	13.63	35.00	91.13	54.50	180.63
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
AZUCAR REFINADA	15.00	57.60	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		323.65	11.27	10.19	47.52	45.08	91.67	190.04	326.79
						VCT. CEN.	326.79		20%

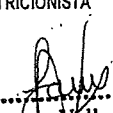
VCT (Gr.)	38.80	50.76	267.60
VCT (Kcal.)	155.16	456.95	1059.67
VCT (%)	9%	27%	63%

VCT. MENU	1672	100%
-----------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 Lic. Jhonatan Valle Mendoza
 BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
 C.N.P. 5897

FORMATO - B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 8 22 36 50

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: LECHE CON QUÍNUA + 01 PAN CON ATUN									
LECHE EVAPORADA	40.00	57.20	2.80	3.24	4.36	11.20	29.32	17.44	57.96
QUINUA	20.00	74.80	2.72	1.16	13.26	10.98	10.44	53.04	74.36
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.98	0.54	76.56	87.18
ATUN	20.00	0.00	4.84	4.10	0.00	19.36	36.90	0.00	56.26
AZUCAR REFINADA	4.00	15.36	0.00	0.00	3.93	0.00	0.00	15.73	15.73
SUB TOTAL		234.66	12.88	8.56	40.69	51.52	77.20	162.77	291.49
VCT. DES.						291.49		20%	

MEDIA MAÑANA MANGO CON LECHE									
MANGO	140.00	69.72	0.56	0.28	22.26	2.24	2.52	89.04	93.80
LECHE EVAPORADA	50.00	71.50	3.50	4.05	5.45	14.00	36.64	21.80	72.44
AZUCAR REFINADA	3.00	0.00	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		141.22	4.06	4.33	30.66	16.24	39.16	122.64	178.04
						VCT. DES.	178.04		12%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + CON PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	20.00	176.80	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
HIGADO DE RES	60.00	76.20	12.00	2.76	0.00	48.00	24.84	0.00	72.84
CEBOLLA	20.00	8.82	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
PAPA BLANCA	25.00	23.04	0.53	0.03	5.58	2.10	0.23	22.30	24.63
TOMATE	20.00	3.76	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
ESPINACA	20.00	4.48	0.38	0.12	1.26	1.52	1.08	5.04	7.64
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
SUB TOTAL		527.70	18.27	23.29	61.56	73.06	209.57	246.20	528.83
						VCT. ALM.	528.83		36%

MEDIA TARDE COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	140.00	68.04	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
MAIZENA	22.00	77.22	0.13	0.04	19.07	0.53	0.40	76.30	77.23
AZUCAR REFINADA	3.00	0.00	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		145.26	0.55	0.18	42.46	2.21	1.66	169.86	173.73
						VCT. DES.	173.73		12%

CENA SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION									
SEMOLA	26.00	94.12	2.03	0.29	20.38	8.11	2.57	81.54	92.22
PORO	10.00	4.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
PAPA AMARILLA	25.00	24.46	0.50	0.10	5.83	2.00	0.90	23.30	26.20
POLLO	30.00	45.90	5.46	3.06	0.00	21.84	27.63	0.00	49.47
AZUCAR REFINADA	30.00	115.20	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		283.68	8.26	3.53	56.46	33.03	31.82	225.84	290.69
						VCT. CEN	290.69		20%

VCT (Gr.)	44.02	39.89	231.83
VCT (Kcal.)	176.06	359.41	927.31
VCT (%)	12%	25%	63%

VCT. MENU 1463 100%

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 9 23 37 51

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO									
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
HUEVOS ROSADOS	50.00	0.00	6.75	4.20	0.95	27.30	37.80	3.80	68.60
AZUCAR REFINADA	3.00	0.00	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		187.40	14.17	9.93	30.67	56.68	89.37	122.68	268.73
						VCT. DES.	268.73		20%

MEDIA MAÑANA JUGO DE MANGO									
MANGO	150.00	74.70	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		93.90	0.60	0.30	28.77	2.40	2.70	115.06	120.16
						VCT. DES.	120		9%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	7.00	61.88	0.00	7.00	0.00	0.00	63.00	0.00	63.00
PESCADO	60.00	74.16	12.96	2.34	0.18	5.55	21.06	0.72	27.33
CEBOLLA	20.00	8.82	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
TOMATE	20.00	3.76	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
NARANJA DE MESA	50.00	17.10	0.60	0.10	5.45	2.40	0.90	21.80	25.10
AZUCAR REFINADA	10.00	38.40	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
ARVEJITA PARTIDA	60.00	210.60	13.02	1.92	36.66	52.08	17.28	146.64	216.00
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		630.12	31.94	11.74	101.92	81.47	105.66	407.58	594.81
						VCT. ALM.	594.81		44%

MEDIA TARDE PIÑA EN ALMIBAR									
PIÑA	140.00	34.05	0.56	0.28	13.72	2.24	2.52	54.88	59.64
AZUCAR REFINADA	10.00	38.40	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		72.45	0.56	0.28	23.55	2.24	2.52	94.20	98.96
						VCT. DES.	98.96		7%

CENA AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION									
ARROZ	20.00	71.80	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
PAPA AMARILLA	25.00	24.46	0.50	0.10	5.83	2.30	0.90	23.30	26.20
HIGADO DE POLLO	40.00	62.80	8.20	2.80	0.06	32.80	25.20	2.56	60.56
ZANAHORIA	15.00	5.84	0.09	0.08	1.38	0.36	0.68	5.52	6.56
PORO	15.00	6.00	0.41	0.12	1.14	1.62	1.08	4.56	7.26
APIO	15.00	2.99	0.11	0.03	0.72	0.42	0.27	2.88	3.57
ZAPALLO	15.00	3.90	0.11	0.03	0.96	0.42	0.27	3.84	4.53
MANZANILLA	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		273.79	11.06	3.26	50.23	44.18	29.30	203.20	276.68
						VCT. CEN	276.68		20%

VCT (Gr.)	58.33	25.51	235.14
VCT (Kcal)	186.97	229.55	942.82
VCT (%)	14%	17%	69%

VCT. MENU 1359.34 100%

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 10 24 38

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT.	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
KIWICHA	20.00	75.40	2.70	1.42	12.90	10.80	12.78	51.60	75.18
LECHE EVAPORADA	50.00	71.50	3.50	4.05	5.45	14.00	36.64	21.80	72.44
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
QUESO	20.00	0.00	3.26	2.06	0.68	13.04	18.54	2.72	34.30
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		253.40	11.98	7.59	43.09	47.92	68.50	172.34	288.76
						VCT. DES.	288.76		20%

MEDIA MAÑANA: FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	50.00	71.50	3.50	4.05	5.45	14.00	36.64	21.80	72.44
FRESAS	140.00	57.40	0.98	1.12	12.46	3.92	10.08	49.84	63.84
AZUCAR REFINADA	3.00	0.00	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		128.90	4.48	5.17	20.86	17.92	46.72	83.44	148.08
						VCT. DES.	148		10%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSIÓN									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	12.00	106.08	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
CARNE DE RES	-60.00	56.70	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
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
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		610.22	31.59	13.92	90.55	126.36	125.28	362.14	613.78
						VCT. ALM.	613.78		42%

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	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		92.10	0.45	0.15	26.82	1.80	1.35	107.26	110.41
						VCT. DES.	110.41		8%

CENA: SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION									
FIDEO	25.00	90.00	2.35	0.05	19.55	9.40	0.45	78.20	88.05
PAPA BLANCA	40.00	36.86	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
POLLO	30.00	45.90	5.46	3.06	0.00	21.84	27.63	0.00	49.47
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
ZANAHORIA	10.00	3.90	0.06	0.05	0.92	0.24	0.45	3.68	4.37
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
ANIS	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		278.66	9.05	3.30	55.21	36.20	29.79	220.82	286.81
						VCT. CEN	286.81		20%

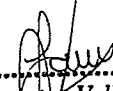
VCT (Gr.)	57.55	30.13	236.53
VCT (Kcal.)	230.20	271.64	946.00
VCT (%)	16%	19%	65%

VCT. MENU 1448 100%

CONTRATISTA


 Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


 Lic. Jonathan Valle Mendoza
 BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
 C.N.P. 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 11 25 39

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO									
AVENA	20.00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
LECHE EVAPORADA	50.00	71.50	3.50	4.05	5.45	14.00	36.64	21.80	72.44
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
MANJAR BLANCO	7.00	22.54	0.55	0.64	3.76	2.21	5.80	15.04	23.05
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		262.26	9.23	5.55	45.70	36.93	50.18	182.80	269.91
VCT. DES.						269.91		20%	

MEDIA MAÑANA PAPAYA PICADA									
PAPAYA	140.00	40.32	0.56	0.14	11.48	2.24	1.26	45.92	49.42
AZUCAR REFINADA	15.00	57.60	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		97.92	0.56	0.14	25.23	2.24	1.26	104.90	108.40
						VCT. DES.	108.40		8%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ	50.00	179.50	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
ACEITE VEGETAL	2.00	17.68	0.00	2.00	0.00	0.00	18.00	0.00	18.00
PAVITA	60.00	144.72	12.06	12.12	0.00	48.24	109.08	0.00	157.32
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
TOMATE	5.00	0.94	0.04	0.01	0.22	0.16	0.09	0.86	1.11
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
LIMON	2.00	0.31	0.01	0.00	0.19	0.04	0.04	0.78	0.86
CEBOLLA	5.00	2.21	0.07	0.01	0.57	0.28	0.09	2.26	2.63
SUB TOTAL		560.28	29.84	14.99	79.43	119.36	134.95	317.70	572.01
						VCT. ALM.	572.01		42%

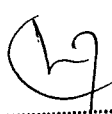
MEDIA TARDE PLATANO DE SEDA									
PLATANO DE SEDA	140.00	79.02	2.10	0.42	29.40	8.40	3.78	117.60	129.78
SUB TOTAL		79.02	2.10	0.42	29.40	8.40	3.78	117.60	129.78
						VCT. DES.	129.78		10%

CENA SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION									
AVENA	20.00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
ACEITE VEGETAL	5.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
POLLO	30.00	45.90	5.46	3.06	0.00	21.84	27.63	0.00	49.47
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
HIERBA LUISA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		255.50	8.12	8.86	38.98	32.48	79.83	155.90	268.21
						VCT. CEN	268.21		20%

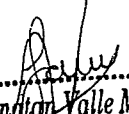
VCT (Gr.)	49.85	29.96	219.74
VCT (Kcal.)	166.93	190.17	723.00
VCT (%)	12%	14%	54%

VCT. MENU 1348 100%

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 12 23 40

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: SOYA + 01 PAN CON JAMONADA									
SOYA	20.00	80.20	5.64	3.78	7.14	22.56	34.02	29.56	85.14
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
JAMONADA	20.00	0.00	3.14	5.90	0.00	12.56	53.10	0.00	65.66
AZUCAR REFINADA	12.00	46.08	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
SUB TOTAL		213.58	11.30	9.74	38.08	45.20	87.66	152.30	285.16
						VCT. DES.	285.16		20%

MEDIA MAÑANA LECHE									
LECHE EVAPORADA	100.00	143.00	7.00	8.10	10.90	28.00	72.90	43.60	144.50
AZUCAR REFINADA	8.00	30.72	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
SUB TOTAL		173.72	7.00	8.10	18.76	28.00	72.90	75.06	175.96
						VCT. DES.	175.96		12%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
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
CEBOLLA	10.00	4.41	0.14	0.02	1.13	0.56	0.18	4.52	5.26
POLLO	60.00	91.80	10.92	6.12	0.00	43.68	55.08	0.00	98.76
FREJOL CANARIO	25.00	84.75	5.48	0.53	15.05	21.90	4.73	60.20	86.83
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
SUB TOTAL		519.24	21.54	11.99	82.95	85.14	107.87	331.80	525.81
						VCT. ALM.	525.81		36%

MEDIA TARDE MAZAMORRA MORADA									
MAIZENA	20.00	72.40	0.12	0.04	17.34	0.48	0.36	69.36	70.20
MAIZ MORADO	20.00	71.40	1.46	0.68	15.24	5.84	6.12	60.96	72.92
CANELA ENTERA	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR REFINADA	8.00	0.00	0.00	0.00	7.86	0.00	0.00	31.46	31.46
SUB TOTAL		143.80	1.58	0.72	40.44	6.32	6.48	161.78	174.58
						VCT. DES.	174.58		12%

CENA LECHE EVAPORADA + 01 PAN									
LECHE EVAPORADA	125.00	178.75	8.75	10.13	13.63	35.00	91.13	54.50	180.63
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		285.25	11.27	10.19	37.69	45.08	91.67	150.72	287.47
						VCT. CEN	287.47		20%

VCT (Gr.)	52.69	40.74	217.92
VCT (Kcal.)	210.74	366.58	871.66
VCT (%)	15%	25%	60%

VCT. MENU 1449 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 13 27 41

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: LECHE + 01 PAN CON PALTA									
LECHE EVAPORADA	70.00	160.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN	30.00	87.30	2.52	0.60	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
PALTA	25.00	0.00	0.43	3.13	1.40	1.70	28.13	5.60	35.43
AZUCAR REFINADA	5.00	0.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		187.40	7.85	9.40	33.09	31.38	79.70	132.34	243.42
						VCT. DES.	243.42		20%

MEDIA MAÑANA PLÁTANO DE SEDA PICADO									
PLÁTANO DE SEDA	150.00	84.66	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
SUB TOTAL		84.66	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
						VCT. DES.	139.05		11%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
CARNE DE GALLINA	60.00	64.80	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
CEBOLLA	20.00	8.82	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
LIMON	1.00	0.15	0.01	0.00	0.10	0.02	0.02	0.39	0.43
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
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
SUB TOTAL		437.79	18.45	12.68	63.71	73.78	114.14	254.81	442.73
						VCT. ALM.	442.73		36%

MEDIA TARDE MAZAMORRA DE NARANJA									
MAIZENA	25.00	87.75	0.15	0.05	21.68	0.60	0.45	86.70	87.75
NARANJA	100.00	34.20	1.20	0.20	10.90	4.80	1.80	43.60	50.20
AZUCAR REFINADA	5.00	19.20	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		141.15	1.35	0.25	37.50	5.40	2.25	149.96	157.61
						VCT. DES.	157.61		13%

CENA SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION									
SEMOLA	20.00	72.40	1.56	0.22	15.68	6.24	1.98	62.72	70.94
CARNE DE RES	30.00	28.35	6.39	0.48	0.00	25.56	4.32	0.00	29.88
PAPA AMARILLA	25.00	24.46	0.50	0.10	5.83	2.00	0.90	23.30	26.20
ZAPALLO	10.00	2.60	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
ZANAHORIA	10.00	3.90	0.06	0.05	0.92	0.24	0.45	3.68	4.37
ACEITE VEGETAL	8.00	70.72	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
MANZANILLA	10.00	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
SUB TOTAL		240.83	8.58	8.87	32.90	34.32	79.83	131.58	245.73
						VCT. CEN	245.73		20%

VCT (Gr.)	38.48	31.65	198.70
VCT (Kcal.)	153.89	279.97	794.69
VCT (%)	13%	23%	65%

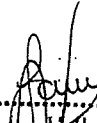
VCT. MENU 1229 100%

CONTRATISTA



Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA



Lic. Jhonatan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P. 5897

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TUMBES

MENÚ N° 14 28 42

ALIMENTO	PESO BRUTO	KCAL	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL % POR MENÚ
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA									
AVENA	20.00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN	30.00	0.00	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
ACEITUNA	25.00	0.00	0.20	8.03	1.83	0.80	72.23	7.30	80.33
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUB TOTAL		181.02	10.28	14.56	45.95	41.12	131.00	183.78	355.90
VCT. DES.						355.90		20%	

MEDIA MAÑANA JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140.00	40.32	0.56	0.14	11.48	2.24	1.26	45.92	49.42
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		136.32	0.56	0.14	36.06	2.24	1.26	144.22	147.72
						VCT. DES.	147.72		8%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ	60.00	215.40	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
ACEITE VEGETAL	10.00	88.40	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
POLLO	60.00	91.80	10.92	6.12	0.00	43.68	55.08	0.00	98.76
LENTEJAS SECAS	60.00	203.40	13.56	0.60	36.60	54.24	5.40	146.40	206.04
TOMATE	20.00	3.76	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
CEBOLLA	20.00	8.82	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SILLAO	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
LIMON	5.00	0.77	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
SUB TOTAL		708.35	29.87	17.11	111.47	119.46	153.99	445.84	719.29
						VCT. ALM.	719.29		41%

MEDIA TARDE MANZANA PICADA EN ALMIBAR									
MANZANA	150.00	72.90	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
AZUCAR REFINADA	25.00	96.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		168.90	0.45	0.15	46.48	1.80	1.35	185.90	189.05
						VCT. DES.	189.05		11%

CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125.00	178.75	8.75	10.13	13.63	35.00	91.13	54.50	180.63
PAN	30.00	87.30	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
AZUCAR REFINADA	22.00	84.48	0.00	0.00	21.63	0.00	0.00	86.50	86.50
SUB TOTAL		350.53	11.27	10.19	54.40	45.08	91.67	217.56	354.31
						VCT. CEN	354.31		20%

VCT (Gr.)	52.43	42.15	294.36
VCT (Kcal.)	209.70	379.27	1177.30
VCT (%)	12%	21%	67%

VCT. MENU	1766	100%
-----------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Jonathan Valle Mendoza
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA
C.N.P 5897

