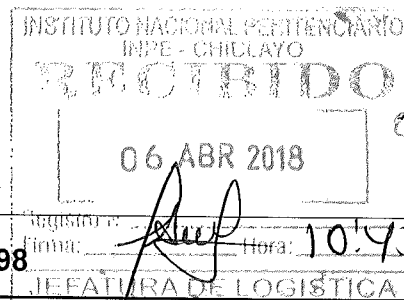




GUIA DESTINO N° 2018-005-008698

Documento : Carta 068-2018-CONSORCIO-CHICLAYO

Documento : Carta 068-2018-CONSORCIO-CHICLAYO

Fecha Doc. : 06/04/2018 Confidencialidad : Normal

Tipo Atencion : Normal Folio : 0

Remitido por : Otros (Proveedores)/Lauriano Garcia Idrogo / Representante del Consorcio (M/P Doc. Externos)

Dirigido a : Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logistica Orn-Ch./Sanchez Flores, Dante Alejandro

Asunto : Menu Adicional Para el dia de la Madre

Obs. : REFERENCIA CONTRATATO N°002-2018-INPE-17

OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO

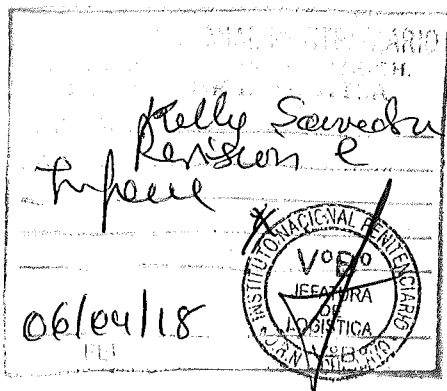
17	Dirección Regional Chiclayo	17.04/RRHH	Jefatura de Equipo de Recursos Humanos Orn	17.ESI	Jefatura de Equipo de Sistemas de Información
17.01	Unidad Control Regional Orn-Ch	17.05	Subdirección de Tratamiento Penitenciario Orn	17.PRENSA	Prensa e Imagen Institucional
17.02	Unidad de Planeamiento y Presupuesto Orn-Ch	17.05.FR	Subdirección de Tratamiento/Farmacia Region	17.TRAM	Oficina de Trámite Documentario Orn-Ch
17.03	Unidad de Asesoría Jurídica Orn-Ch	17.06/	Sub Dirección de Registro - Antecedentes Par	17/07	Subdirección de Seguridad Penitenciaria Orn-Ch
17.04	Unidad de Administración Orn-Ch	17.06/RSJ	Sub Dirección de Registro Penitenciario - Reso ORN/AR		Archivo Regional Inpe Orn-Ch
17.04/ARRC	Revisión y Rendición de Cuentas	17.07/UPO	Planes y Operaciones Seguridad Penitenciaria		
17.04/LOG	Equipo de Logística Orn-Ch.	17.08	Subdirección de Medio Libre Orn-Ch		

ACCION

01 Conocimiento y Fines	05 Ejecución	09 Proyectar Resolución	13 Para Custodia
02 Evaluación	06 Verificación	10 Archivo	14 Autorizar
03 Informe	07 Investigar	11 Otros	15 Procesar
04 Opinión	08 Proyectar Respuesta	12 Atender Urgente	16 Resolver Directamente

TRAMITE

N° Doc.	De	Para	Env.	Accion	Fecha	V°B° y Sello
068-2018-CONSORCIO-CHICLAYO	/M/P Doc. Externos	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logística Orn-Ch.	Orig.	001	06/04/2018 09:36:45	



06 ABR 2018



02

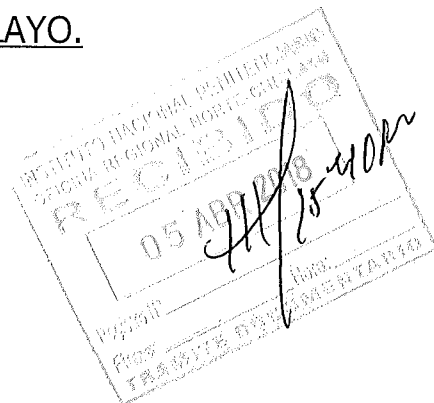
CONSORCIO: **DAYANN BRIGH E.I.R.L – GARCIA IDROGO & ASOCIADOS E.I.R.L.**

CARTA N° 068-2018 - CONSORCIO: CHICLAYO.

Lic. DANTE A. SANCHEZ FLORES.
JEFE DE EQUIPO DE LOGISTICA – INPE CHICLAYO

ASUNTO : MENÚ ADICIONAL PARA EL DÍA DE LA MADRE.

REFERENCIA: Contrato N° 002-2018-INPE/17



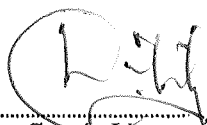
Presente

Me es grato dirigirme a Usted con la finalidad de saludarlo cordialmente, a la vez hago llegar el menú adicional por celebrarse el **DIA DE LA MADRE**, el mismo que se brindara el **DOMINGO 13 DE MAYO DEL PRESENTE AÑO**, para el Personal de Seguridad del INPE que labora 24 X 48 horas, en relación con el contrato N° 002-2018-INPE/17, del Establecimiento Penitenciario de Chiclayo **(de la Oficina Regional Norte – Chiclayo).**

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para reiterarle mi consideración y estima personal.

Chiclayo, 05 de Abril del 2018.

Atentamente:


.....
Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

E.P. CHICLAYO

ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS

DIA: DOMINGO 13-05-2018

2do DOMINGO - DIA DE LA MADRE

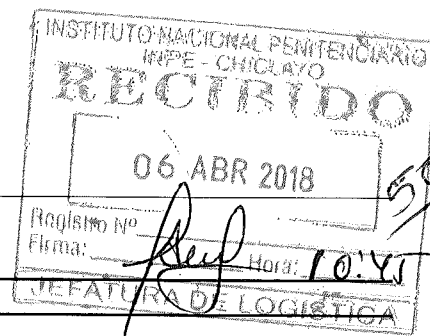
POLLO A LA PLANCHA CON PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRESCA									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			TOTAL
						PROT	GRASAS	CHO	
POLLO CON HUESO	200,00	306,00	36,40	20,40	0,00	145,60	183,60	0,00	329,20
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	10,00	0,96	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		409,05	39,185	20,62	25,08	156,74	185,58	100,30	442,62
						VCT	443		

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483



GUIA DESTINO N° 2018-005-008719

Documento : Carta 069-2018-CONSORCIO-CHICLAYO

Documento : Carta 069-2018-CONSORCIO-CHICLAYO
Fecha Doc. : 06/04/2018 Confidencialidad : Normal
Tipo Atencion : Normal Folio : 0
Remitido por : Otros (Proveedores)/Lauriano Garcia Idrogo / Representante del Consorcio (M/P Doc. Externos)
Dirigido a : Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logistica Orn-Ch./Sanchez Flores, Dante Alejandro
Asunto : RELACION DE MENUS
Obs. : REFERENCIA DE CONTRATO N°002-2018-INPE-17

OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO

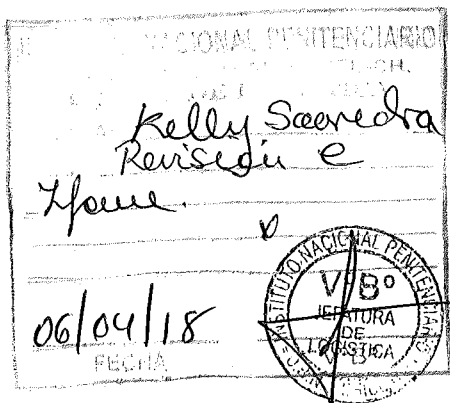
17	Direccion Regional Chiclayo	17.04/RRHH	Jefatura de Equipo de Recursos Humanos Orn	17.ESI	Jefatura de Equipo de Sistemas de Informació
17.01	Unidad Control Regional Orn-Ch	17.05	Subdirección de Tratamiento Penitenciario Orn	17.PRENSA	Prensa e Imagen Institucional
17.02	Unidad de Planeamiento y Presupuesto Orn-Ch	17.05.FR	Subdirección de Tratamiento/Farmacía Region	17.TRAM	Oficina de Tramite Documentario Orn-Ch
17.03	Unidad de Asesoría Jurídica Orn-Ch	17.06/I	Sub Direccion de Registro - Antecedentes Par	17/07	Subdirección de Seguridad Penitenciaria Orn-
17.04	Unidad de Administración Orn-Ch	17.06/RSJ	Sub Direccion de Registro Penitenciario - Reso ORN/AR		Archivo Regional Inpe Orn-Ch
17.04/ARRC	Revisión y Rendición de Cuentas	17.07/UPO	Planes y Operaciones Seguridad Penitenciaria		
17.04/LOG	Equipo de Logistica Orn-Ch.	17.08	Subdirección de Medio Libre Orn-Ch		

ACCION

01 Conocimiento y Fines	05 Ejecución	09 Proyectar Resolución	13 Para Custodia
02 Evaluación	06 Verificación	10 Archivo	14 Autorizar
03 Informe	07 Investigar	11 Otros	15 Procesar
04 Opinión	08 Proyectar Respuesta	12 Atender Urgente	16 Resolver Directamente

TRAMITE

N° Doc.	De	Para	Env.	Accion	Fecha	V°B° y Sello
069-2018-CONSORCIO-CHICLAYO	/M/P Doc. Externos	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logistica Orn-Ch.	Orig.	001	06/04/2018 10:20:31	



49
2

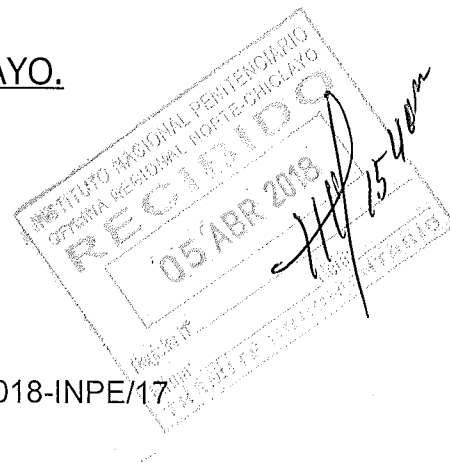
CONSORCIO: DAYANN BRIGH E.I.R.L – ANNGILUP E.I.R.L.

CARTA N° 069-2018 – CONSORCIO - CHICLAYO.

Lic. DANTE A. SANCHEZ FLORES.
JEFE DE EQUIPO DE LOGISTICA – INPE CHICLAYO

ASUNTO: RELACIÓN DE MENÚS

REFERENCIA: CONTRATO AL N° 002 -2018-INPE/17



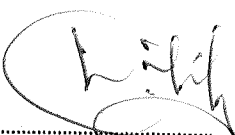
Presente.

Me dirijo a Usted con la finalidad de saludarlo atentamente, así mismo, para hacerle llegar la relación de menús para internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24x48 horas, que se brindaran desde **el 21 de Abril del 2018** hasta el **20 de Mayo del 2018** en relación con el **contrato N° 002-2018.- INPE/17**, "Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24X48 horas del Establecimiento Penitenciario de Chiclayo (**de la Oficina Regional Norte – Chiclayo**).

Hago propicia la oportunidad para reiterarle mi consideración y estima personal.

Chiclayo, 05 de Abril del 2018.

Atentamente:


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE CHICLAYO

DEL 21 DE ABRIL AL 20 DE MAYO DE 2018

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

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	SABADO 21/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + INFUSION
2	DOMINGO 22/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA+ 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA+ REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + INFUSION
3	LUNES 23/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON CARNE DE RES + ZARZA+ REFresco + FRUTA CALDO DE POLLO + HUEVO + INFUSION
4	MARTES 24/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON SALTADITO DE POLLO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGOITO A LA ITALIANA + ENSALADA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA + INFUSION.
5	MIÉRCOLES 25/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON AVENA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + MENESTRA + ENSALADA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO+ASADO DE RES + PURE DE PAPA+INFUSION.
6	JUEVES 26/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + INFUSION.
7	VIERNES 27/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ENSALADA ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA MECHADA + INFUSION
8	SÁBADO 28/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA TALLARINES ROJOS + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + INFUSION
9	DOMINGO 29/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA+ 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + GALLINA MECHADA + MENESTRA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + INFUSION.
10	LUNES 30/04/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA). ENSALADA ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA+ REFresco + FRUTA CALDO DE POLLO + HUEVO + INFUSION
11	MARTES 01/05/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON SALTADITO DE POLLO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + INFUSION.
12	MIÉRCOLES 02/05/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON AVENA + 03 PANES CON PALTA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO (FILETE) + ENSALADA REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO+ASADO DE RES + PURE DE PAPA+INFUSION.
13	JUEVES 03/05/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + MILANESA DE POLLO + MENESTRA + ENSALADA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + INFUSION.
14	VIERNES 04/05/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ENSALADA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + ZARZA + REFresco + FRUTA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + INFUSION
15	SABADO 05/05/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vigaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ABRIL AL 20 DE MAYO DE 2018

47

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

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	DOMINGO 08/05/2018	DESAYUNO	LECHE CON COCOA+ 03 PANES CON QUESO + FRUTA
		ENTRADA	ENSALADA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + REFresco + FRUTA
17	LUNES 07/05/2018	CENA	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + INFUSIÓN.
		DESAYUNO	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
		ENTRADA	ENSALADA
18	MARTES 08/05/2018	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON CARNE DE RES + ZARZA + REFresco + FRUTA
		CENA	CALDO DE POLLO + HUEVO + INFUSIÓN
		DESAYUNO	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON SALTADITO DE POLLO
19	MIÉRCOLES 09/05/2018	ENTRADA	ENSALADA MIXTA
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + REFresco + FRUTA
		CENA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA + INFUSIÓN.
20	JUEVES 10/05/2018	DESAYUNO	LECHE CON AVENA + 03 PANES CON PALTA
		ENTRADA	SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO
		SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + MENESTRA + ENSALADA + REFresco + FRUTA
21	VIERNES 11/05/2018	CENA	ARROZ GRANEADO+ASADO DE RES + PURÉ DE PAPA+INFUSIÓN.
		DESAYUNO	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO
		ENTRADA	SOPA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO
22	SÁBADO 12/05/2018	SEGUNDO	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA
		CENA	REFresco + FRUTA.
		DESAYUNO	ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + INFUSIÓN.
23	DOMINGO 13/05/2018	ENTRADA	SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA.
		SEGUNDO	ENSALADA
		CENA	ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + REFresco + FRUTA.
24	LUNES 14/05/2018	DESAYUNO	ARROZ GRANEADO + GALLINA MECHADA + INFUSIÓN.
		ENTRADA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
		SEGUNDO	ENSALADA
25	MARTES 15/05/2018	CENA	TALLARINES ROJOS + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA
		DESAYUNO	CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + INFUSIÓN
		ENTRADA	LECHE CON COCOA+ 03 PANES CON QUESO + FRUTA
26	MIÉRCOLES 16/05/2018	SEGUNDO	ENSALADA
		CENA	ARROZ GRANEADO + GALLINA MECHADA + MENESTRA + REFresco + FRUTA
		DESAYUNO	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + INFUSIÓN
27	JUEVES 17/05/2018	ENTRADA	AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)
		SEGUNDO	ENSALADA
		CENA	ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA + REFresco + FRUTA
28	VIERNES 18/05/2018	DESAYUNO	CALDO DE POLLO + HUEVO + INFUSIÓN
		ENTRADA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON SALTADITO DE POLLO
		SEGUNDO	ENSALADA MIXTA
29	SÁBADO 19/05/2018	CENA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA
		DESAYUNO	ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + INFUSIÓN.
		ENTRADA	LECHE CON AVENA + 03 PANES CON PALTA
30	DOMINGO 20/05/2018	SEGUNDO	SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO
		CENA	ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO (FILETE) + ENSALADA + REFresco + FRUTA
		DESAYUNO	ARROZ GRANEADO+ASADO DE RES + PURÉ DE PAPA+INFUSIÓN.

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 01-15-29

21/04/2018 - 05/05/2018 - 19/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO SIN HUESO	100,00	161,50	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		676,87	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,36	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
BETERRAGA	25,00	9,13	0,43	0,03	2,38	1,70	0,23	9,50	11,43
ZANAHORIA	25,00	9,74	0,15	0,13	2,30	0,60	1,13	9,20	10,93
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
ALBAHACA ENTERA	13,00	5,59	0,38	0,16	0,95	1,51	1,40	3,80	6,71
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,86
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		1147,18	49,98	27,79	196,91	199,91	250,07	787,64	1237,63
						V.C. ALMUERZO			1237,63
						% DIST. ALMUERZO			45%
CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	80,00	288,00	7,52	0,16	62,56	30,08	1,44	250,24	281,76
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	167,60
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	35,00	134,40	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		800,71	32,72	14,38	140,43	130,88	129,42	561,70	822,00
						V.C. CENA			822,00
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	111,78	61,55	437,33					
	VCT (Kcal.)	447,13	553,91	1749,32					
	VCT (%)	16%	20%	64%					
	V.C.T. MENU								2750

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjón Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 02-16-30

22/04/2018 - 06/05/2018 - 20/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,400	44,40
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,64
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		710,15	28,54	18,39	110,75	114,16	165,51	442,98	722,65
						V.C. DESAYUNO			722,65
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + REFRESCO + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PEPINILLOS	10,00	0,96	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
AJI AMARILLO	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
PIÑA	20,00	4,86	0,08	0,04	1,96	0,32	0,36	7,84	8,52
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1254,96	65,74	12,84	209,27	262,96	115,55	837,10	1215,61
						V.C. ALMUERZO			1215,61
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	120,00	430,80	9,84	0,60	93,36	39,36	5,40	373,44	418,20
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
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	10,62
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		808,78	30,16	17,96	133,98	120,84	161,64	535,92	818,20
						V.C. CENA			818,20
						% DIST. ALMUERZO			30%
VCT (Gr.)		124,44	49,19	454,00					
VCT (Kcal.)		497,76	442,70	1816,00					
VCT (%)		18%	16%	66%					
						V.C.T. MENU			2756

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 03-17

23/04/2018 - 07/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO SIN HUESO	100,00	161,50	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		676,87	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON CARNE DE RES + ZARZA + REFRESCO + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
OLLUCO	120,00	74,40	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SUBTOTAL		1159,50	41,15	15,53	231,54	164,60	139,73	926,17	1230,51
						V.C. ALMUERZO			1230,51
						% DIST. ALMUERZO			45%
CALDO DE POLLO + HUEVO + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	80,00	288,00	7,52	0,16	62,56	30,08	1,44	250,24	281,76
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
APIO	20,00	3,99	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		802,05	36,71	23,69	117,81	146,82	213,21	471,25	831,28
						V.C. CENA			831,28
						% DIST. ALMUERZO			30%
VCT (Gr.)		106,94	58,60	449,35					
VCT (Kcal.)		427,76	527,36	1797,40					
VCT (%)		16%	19%	65%					
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marijuli Alvarado Aguirre
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 04-18

24/04/2018 - 08/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON SALTADITO DE POLLO									
DESAYUNO :									
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 FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	1,50	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	3,53	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		725,69	34,24	21,53	102,53	136,94	193,79	410,13	740,86
						V.C. DESAYUNO			740,86
						% DIST. DESAYUNO			27%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + FRUTA + REFresco									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	104,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
AJI AMARILLO	2,00	0,60	0,02	0,01	0,18	0,07	0,13	0,70	0,90
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	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
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
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	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
CEBADA	25,00	73,10	1,73	0,45	19,15	6,90	4,05	76,60	87,55
SUBTOTAL		1169,15	36,35	20,32	219,32	145,38	182,88	877,30	1205,66
						V.C. ALMUERZO			1205,66
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA BLANCA	60,00	55,29	1,26	0,06	13,38	5,04	0,54	53,62	59,10
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SAL	3,00	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	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		786,78	29,01	25,79	114,89	116,02	232,07	459,56	807,65
						V.C. CENA			807,65
						% DIST. ALMUERZO			29%
VCT (Gr.)		99,59	67,64	436,75					
VCT (Kcal.)		398,34	608,73	1746,99					
VCT (%)		14%	22%	63%					
					V.C.T. MENU			2754	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrigo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjón Alvarado S. garay
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 05-19

26/04/2018 - 09/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON AVENA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,64
PALTA	70,00	60,52	1,19	8,75	3,92	4,76	78,75	15,68	99,19
AZUCAR RUBIA	42,00	161,28	0,00	0,00	41,29	0,00	0,00	165,14	165,14
SUBTOTAL		670,55	16,98	15,60	128,26	67,90	140,40	513,02	721,32
						V.C. DESAYUNO			721,32
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON MENUENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA + REFresco									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	185,76	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	206,46
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	5,00	1,00	0,04	0,01	0,24	0,14	0,09	0,96	1,19
PORO	5,00	2,00	0,14	0,04	0,38	0,54	0,36	1,52	2,42
CEBADA	20,00	68,80	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
FIDEOS SURTIDO	30,00	216,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
AZUCAR RUBIA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
ZAPALLO	5,00	1,30	0,04	0,01	0,32	0,14	0,09	1,28	1,51
MENUENCIA DE POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1484,31	75,47	19,32	219,24	301,86	173,85	876,94	1.352,66
						V.C. ALMUERZO			1352,66
						% DIST. ALMUERZO			48%
ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + PURE DE PAPA + INFUSIÓN									
CENA									
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
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	107,04	118,20
MARGARINA	10,00	72,00	0,06	8,10	0,03	0,24	72,90	0,12	73,26
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		746,73	29,212	17,396	120,35	116,85	156,56	481,39	754,80
						V.C. CENA			754,80
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		121,65	52,31	467,84					
VCT (Kcal.)		486,61	470,82	1871,36					
VCT (%)		17%	17%	66%					
						V.C.T. MENU			2829

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 06-20

26/04/2018 - 10/05/2018

26/04/2018 - 10/05/2018									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,64
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	23,00	203,32	0,00	23,00	0,00	0,00	207,00	0,00	207,00
AZUCAR RUBIA	40,00	153,60	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
SUBTOTAL		790,98	22,71	32,95	106,81	90,84	296,51	427,22	814,57
						V.C. DESAYUNO			814,57
						% DIST. DESAYUNO			27%
ENTRADA: SOPA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO.									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAPA BLANCA	50,00	46,08	1,05	0,05	11,15	4,20	0,45	44,60	49,25
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
SEMOLA	40,00	144,80	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
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
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	10,00	0,96	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
MENUDENCIA DE POLLO	60,00	91,80	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
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	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		1435,37	72,872	29,87	228,76	291,49	268,79	915,05	1.475,33
						V.C. ALMUERZO			1475,33
						% DIST. ALMUERZO			48%
ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + INFUSIÓN									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,62	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	145,00	133,62	3,05	0,15	32,34	12,18	1,31	129,34	142,83
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
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	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
CEBOLLA	45,00	19,85	0,63	0,09	5,09	2,52	0,81	20,34	23,67
SUBTOTAL		745,63	28,53	12,06	134,34	114,11	108,55	537,37	760,03
						V.C. CENA			760,03
						% DIST. ALMUERZO			25%
	VCT (Gr.)	124,11	74,87	469,91					
	VCT (Kcal.)	496,44	673,85	1879,64					
	VCT (%)	16%	22%	62%					
						V.C.T. MENU			3050

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 07-21

27/04/2018 - 11/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA. ✓									
DESAYUNO :									
SOYA	35,00	140,35	9,87	6,62	12,50	39,48	59,54	49,98	149,00
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,52	192,78
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		655,11	17,91	26,06	98,87	71,64	234,50	395,48	701,62
						V.C. DESAYUNO			701,62
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA ✓									
ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + REFRESCO + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
YUCA	120,00	194,40	0,96	0,24	47,16	3,84	2,16	188,64	194,64
TOMATE	12,00	2,26	0,10	0,02	0,52	0,38	0,22	2,06	2,68
CEBOLLA	12,00	5,29	0,17	0,02	1,36	0,67	0,22	5,42	6,31
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
COMINO MOLIDO	1,00	2,53	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
SUBTOTAL		1261,28	39,10	31,17	216,74	155,39	280,52	866,94	1303,85
						V.C. ALMUERZO			1303,85
						% DIST. ALMUERZO			47%
ARROZ GRANEADO + GALLINA MECHADA + INFUSIÓN									
CENA:									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
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
LECHUGA	10,00	1,81	0,15	0,02	0,39	0,60	0,18	1,56	2,34
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	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
ANIS	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		747,39	31,41	14,30	126,72	125,65	128,66	506,88	761,19
						V.C. CENA			761,19
						% DIST. ALMUERZO			28%
VCT (Gr.)		88,42	71,52	442,33					
VCT (Kcal.)		353,68	643,68	1769,30					
VCT (%)		13%	23%	64%					
						V.C.T. MENU			2767

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Ibarro
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado T. Aguirre
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 08-22

28/04/2018 - 12/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO SIN HUESO	100,00	161,50	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	281,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		676,87	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
TALLARINES ROJOS + POLLO + ENSALADA + REFresco + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	476,95
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
BETERRAGA	25,00	9,13	0,43	0,03	2,38	1,70	0,23	9,50	11,43
ZANAHORIA	25,00	9,74	0,15	0,13	2,30	0,60	1,13	9,20	10,93
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
AJI PANCA	2,00	5,84	0,14	0,16	1,17	0,56	1,40	4,70	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,62	5,26
SUBTOTAL		1147,43	49,74	27,79	197,14	198,96	250,07	788,54	1237,58
						V.C. ALMUERZO			1237,58
						% DIST. ALMUERZO			45%
CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	80,00	288,00	7,52	0,16	62,56	30,08	1,44	250,24	281,76
PAPA BLANCA	160,00	147,44	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	35,00	134,40	0,00	0,00	34,41	0,00	0,00	137,62	137,62
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		800,71	32,72	14,38	140,43	130,88	129,42	561,70	822,00
						V.C. CENA			822,00
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	111,55	61,55	437,56					
	VCT (Kcal.)	446,18	553,91	1750,22					
	VCT (%)	16%	20%	64%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjuli Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 09-23

29/04/2018 - 13/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,400	44,40
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		710,15	28,54	18,39	110,75	114,16	165,51	442,98	722,65
						V.C. DESAYUNO			722,65
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + GALLINA MECHADA + MENESTRA + REFresco + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	622,75
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,98	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	12,00	5,29	0,17	0,02	1,36	0,67	0,22	5,42	6,31
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PEPINILLOS	15,00	1,44	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
AJI AMARILLO	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
PIÑA	20,00	4,86	0,08	0,04	1,96	0,32	0,36	7,84	8,52
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1197,84	61,203	12,64	199,81	244,81	113,74	799,26	1157,81
						V.C. ALMUERZO			1157,81
						% DIST. ALMUERZO			42%
ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		859,48	28,1	30,77	121,36	112,40	276,93	485,42	874,75
						V.C. CENA			874,75
						% DIST. ALMUERZO			32%
	VCT (Gr.)	117,84	61,80	431,91					
	VCT (Kcal.)	471,37	556,18	1727,66					
	VCT (%)	17%	20%	63%					
						V.C.T. MENU			2755

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 10-24

30/04/2018 - 14/05/2018

06/04/2016 - 14/05/2016									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		668,37	29,09	19,38	100,00	116,34	174,42	399,98	690,74
						V.C. DESAYUNO			690,74
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA +									
REFresco + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	136,00	0,00	136,00
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,84
AJI PANCA	2,00	5,84	0,14	0,16	1,17	0,56	1,40	4,70	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SUBTOTAL		1194,00	54,28	20,01	205,59	217,12	180,11	822,35	1219,58
						V.C. ALMUERZO			1219,58
						% DIST. ALMUERZO			44%
CALDO DE POLLO + HUEVO + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	80,00	288,00	7,52	0,16	62,56	30,08	1,44	250,24	281,76
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
APIO	20,00	3,99	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		817,55	36,74	22,70	124,03	146,96	204,30	498,12	847,38
						V.C. CENA			847,38
						% DIST. ALMUERZO			31%
VCT (Gr.)		120,11	62,09	429,61					
VCT (Kcal.)		480,42	558,83	1718,45					
VCT (%)		17%	20%	62%					
						V.C.T. MENU			2758

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 11-25

01/05/2018 - 15/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON SALTADITO DE POLLO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,96
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,64
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	1,50	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	3,53	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		725,69	34,24	21,53	102,53	136,94	193,79	410,13	740,86
						V.C. DESAYUNO			740,86
						% DIST. DESAYUNO			27%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
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	25,00	6,50	0,18	0,05	1,60	0,70	0,45	6,40	7,55
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	50,00	46,08	1,05	0,05	11,15	4,20	0,45	44,60	49,25
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
TOMATE	12,00	2,26	0,10	0,02	0,52	0,38	0,22	2,06	2,66
CEBOLLA	12,00	5,29	0,17	0,02	1,36	0,67	0,22	5,42	6,31
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	24,00	92,16	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
SUBTOTAL		1138,66	48,32	23,27	197,28	193,28	209,44	789,10	1191,82
						V.C. ALMUERZO			1191,82
						% DIST. ALMUERZO			43%
ARROZ GRANEADO + BISTECK ENCEBOLLADO + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		804,63	32,08	17,33	133,41	128,30	155,93	533,62	817,85
						V.C. CENA			817,85
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	114,63	62,13	433,21					
	VCT (Kcal.)	458,52	559,15	1732,85					
	VCT (%)	17%	20%	63%					
						V.C.T. MENU			2751

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 12-26

02/05/2018 - 16/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON AVENA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
AVENA	30,00	104,10	3,99	1,20	21,60	15,96	10,80	86,40	113,16
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,82	229,68	261,54
PALTA	70,00	60,52	1,19	8,75	3,92	4,76	78,75	15,68	99,19
AZUCAR RUBIA	26,00	99,84	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
SUBTOTAL		626,46	17,64	15,80	116,13	70,56	142,20	464,51	677,27
						V.C. DESAYUNO			677,27
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO (FILETE) + YUCA + FRUTA + REFRESCO									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	185,76	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
YUCA	120,00	194,40	0,96	0,24	47,16	3,84	2,16	188,64	194,64
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
VINAGRE	1,00	0,12	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
AZUCAR RUBIA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
MENUDENCIA DE POLLO	60,00	91,80	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
SUBTOTAL		1303,22	62,83	19,89	212,41	251,31	179,05	849,64	1.280,00
						V.C. ALMUERZO			1280,00
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + PURE DE PAPA + INFUSIÓN									
CENA									
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,62	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
MARGARINA	10,00	72,00	0,06	8,10	0,03	0,24	72,90	0,12	73,26
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		819,34	29,422	22,406	127,49	117,69	201,65	509,97	829,31
						V.C. CENA			829,31
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	109,89	58,10	456,03					
	VCT (Kcal.)	439,56	522,90	1824,12					
	VCT (%)	16%	19%	65%					
						V.C.T. MENU			2787

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado V. V. garay
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 13-27

03/05/2018 - 17/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,64
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,66	82,32
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
SUBTOTAL		555,06	22,71	14,95	87,15	90,84	134,51	348,58	573,93
						V.C. DESAYUNO			573,93
						% DIST. DESAYUNO			21%
ENTRADA: SOPA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + MILANESA DE POLLO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFresco.									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAPA BLANCA	50,00	46,08	1,05	0,05	11,15	4,20	0,45	44,60	49,25
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
SEMOLA	40,00	144,80	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
FREJOL PANAMITO	80,00	268,80	17,20	1,36	48,56	68,80	12,24	194,24	275,28
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	10,00	0,96	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
MENUDENCIA DE POLLO	60,00	91,80	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBADA	2,00	5,85	0,14	0,04	1,53	0,55	0,32	6,13	7,00
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	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		1462,37	75,33	30,82	228,55	301,32	277,40	914,22	1.492,93
						V.C. ALMUERZO			1492,93
						% DIST. ALMUERZO			54%
ARROZ GRANEADO + LOMITO SALTADO + INFUSIÓN									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
CEBOLLA	45,00	19,85	0,63	0,09	5,09	2,52	0,81	20,34	23,67
SUBTOTAL		677,25	28,21	8,05	126,08	112,85	72,41	504,33	689,59
						V.C. CENA			689,59
						% DIST. ALMUERZO			25%
VCT (Gr.)		126,25	53,81	441,78					
VCT (Kcal.)		505,01	484,32	1767,13					
VCT (%)		18%	18%	64%					
						V.C.T. MENU			2756

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - B

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

MENU N° 14-28

04/05/2018 - 18/05/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
SOYA + 03 PANES CON ACEITUNA.									
DESAYUNO :									
SOYA	35,00	140,35	9,87	6,62	12,50	39,48	59,54	49,98	149,00
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITUNA	60,00	156,86	0,48	19,26	4,38	1,92	173,34	17,62	192,78
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		655,11	17,91	26,06	98,87	71,64	234,50	395,48	701,62
						V.C. DESAYUNO			701,62
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + YUCA SANCOCHADA + ZARZA + REFRESCO + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,00	382,40
YUCA	120,00	194,40	0,96	0,24	47,16	3,84	2,16	188,64	194,64
TOMATE	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
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
VINAGRE	2,00	0,24	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
CEBADA	20,00	58,48	1,38	0,36	15,32	5,52	3,24	61,28	70,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
COMINO MOLIDO	1,00	2,53	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
SUBTOTAL		1274,44	43,64	36,53	205,43	174,17	328,78	821,71	1324,66
						V.C. ALMUERZO			1324,66
						% DIST. ALMUERZO			48%
CENA: ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + INFUSIÓN									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	130,00	119,80	2,73	0,13	28,99	10,92	1,17	115,96	128,05
TOMATE	12,00	2,26	0,10	0,02	0,52	0,38	0,22	2,06	2,66
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,38	9,04	10,52
LECHUGA	20,00	3,61	0,30	0,04	0,78	1,20	0,36	3,12	4,68
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
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	28,00	107,52	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
ANIS	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		718,85	31,50	9,30	130,70	125,99	83,70	522,79	732,48
						V.C. CENA			732,48
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		92,95	71,89	435,00					
VCT (Kcal.)		371,80	646,97	1739,98					
VCT (%)		13%	23%	63%					
						V.C.T. MENU			2759

CONTRATISTA

Lauriano García Irogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ABRIL AL 20 DE MAYO DE 2018**

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

1	SÁBADO 21/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
2	DOMINGO 22/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
3	LUNES 23/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
4	MARTES 24/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
5	MIÉRCOLES 25/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
6	JUEVES 26/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
7	VIERNES 27/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
8	SÁBADO 28/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
9	DOMINGO 29/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
10	LUNES 30/04/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUF + CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
11	MARTES 01/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
12	MIÉRCOLES 02/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
13	JUEVES 03/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
14	VIERNES 04/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
15	SÁBADO 05/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Matjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE CHICLAYO
DEL 21 DE ABRIL AL 20 DE MAYO DE 2018**

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2.500 KILOCALORIAS POR DIA

16	DOMINGO 06/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
17	LUNES 07/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
18	MARTES 08/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
19	MIÉRCOLES 09/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
20	JUEVES 10/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
21	VIERNES 11/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
22	SÁBADO 12/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDECENCIA DE POLLO
23	DOMINGO 13/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
24	LUNES 14/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUF A CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
25	MARTES 15/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
26	MIÉRCOLES 16/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
27	JUEVES 17/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
28	VIERNES 18/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
29	SÁBADO 19/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
30	DOMINGO 20/05/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 01-15-29

21/04/2018 - 05/05/2018 - 19/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO									
DESAYUNO :									
CHUFLA	30,00	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL			14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
					V.C. DESAYUNO				657,43
					% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	144,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	190,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
MARGARINA	6,00	6,00	0,04	4,86	0,02	0,14	43,74	0,07	43,96
CEBOLLA	15,00	13,50	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
LECHE EVAPORADA	10,00	10,00	0,70	0,81	1,09	2,80	7,29	4,36	14,45
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	13,05	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	12,00	12,00	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
MENTA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	102,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL			49,17	35,50	222,23	196,69	319,46	888,92	1405,07
						V.C. ALMUERZO			1405,07
						% DIST. ALMUERZO			56%
SOPA DE SEMOLA CON VERDURA + RES CON HUESO									
CENA									
SEMOLA	40,00	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
RES CON HUESO	100,00	90,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PORO	15,00	28,50	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	43,50	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,87
OREGANO SECO	1,00	3,90	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	39,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	49,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	342,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			28,86	2,45	75,03	115,42	22,01	300,13	437,56
						V.C. CENA			437,56
						% DIST. ALMUERZO			18%
VCT (Gr.)			TOTAL (g)	92,69	58,19	401,40			
VCT (Kcal.)				370,76	523,71	1605,59			
VCT (%)			TOTAL %	15%	21%	64%			
						V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 02-16-30

22/04/2018 - 06/05/2018 - 20/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	51,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL			18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
						V.C. DESAYUNO			536,46
						% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES VERDES + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	170,00	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	16,00	16,00	0,00	16,00	0,00	0,00	144,00	0,00	144,00
ALBAHACA ENTERA	20,00	40,00	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PEPINILLOS	30,00	90,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	8,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	27,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	29,70	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	2,31	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,64	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,68	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	160,00	144,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SUBTOTAL			41,63	19,32	239,61	166,53	173,89	958,42	1298,85
						V.C. ALMUERZO			1.298,85
						% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	90,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PIMIENTO MORRON	8,00	6,64	0,12	0,04	0,62	0,48	0,36	2,46	3,30
CEBOLLA	10,00	9,00	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
ACEITE VEGETAL	8,00	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
BROCOLI	15,00	15,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL			26,58	18,85	97,20	106,30	169,61	388,78	664,69
						V.C. CENA			664,69
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	TOTAL Gr		87,19	44,39	437,94				
VCT (Kcal.)			348,77	399,47	1751,75				
VCT (%)	TOTAL %		14%	16%	70%				
						V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vargaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 03-17

23/04/2018 - 07/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON QUESO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUESO	40,00	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL			20,43	6,15	121,45	81,72	55,35	485,78	622,85
						V.C. DESAYUNO			622,85
						% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	90,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	180,00	171,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
OLLUCO	120,00	120,00	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00
AZUCAR RUBIA	40,00	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	28,00	25,20	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	29,70	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	1,70	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	20,00	20,00	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
MENTA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	108,80	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL			39,186	32,01	253,80	156,74	288,09	1015,21	1460,05
						V.C. ALMUERZO			1.460,05
						% DIST. ALMUERZO			58%
MAIZENA CON LECHE + 02 PANES									
CENA									
MAIZENA	40,00	40,00	0,24	0,08	34,68	0,96	0,72	138,72	140,40
PAN FRANCES	60,00	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
SUBTOTAL			5,28	0,20	98,52	21,12	1,80	394,07	416,99
						V.C. CENA			416,99
						% DIST. ALMUERZO			17%
VCT (Gr.)	TOTAL (g)		64,90	38,36	473,77				
VCT (Kcal.)			259,58	345,24	1895,06				
VCT (%)	TOTAL %		10%	14%	76%				
						V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado V. garay
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 04-18

24/04/2018 - 08/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA									
DESAYUNO :									
SOYA	30,00	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MARGARINA	20,00	20,00	0,12	16,20	0,06	0,48	145,80	0,24	146,52
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL			16,14	22,05	92,77	64,56	198,45	371,06	634,07
					V.C. DESAYUNO				634,07
					% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	144,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS SECAS	80,00	80,00	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
AJOS	3,00	1,80	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
CEBOLLA	30,00	27,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	3,85	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	29,70	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	114,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL			64,17	39,35	208,60	256,69	354,18	834,40	1445,27
					V.C. ALMUERZO				1445,27
					% DIST. ALMUERZO				58%
SOPA DE TRIGO CON POLLO									
CENA									
TRIGO	40,00	40,00	3,44	0,60	29,48	13,76	5,40	117,92	137,08
POLLO	60,00	54,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	10,00	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
APIO	20,00	19,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	18,00	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	10,00	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	19,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	120,00	114,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
SUBTOTAL			18,03	12,27	61,75	72,10	110,47	246,99	429,56
					V.C. CENA				429,56
					% DIST. ALMUERZO				17%
VCT (Gr.)	TOTAL (g)		98,34	73,68	363,11				
VCT (Kcal.)			393,36	663,09	1452,46				
VCT (%)	TOTAL %		16%	26%	58%				
					V.C.T. MENU				2509

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 05-19

25/04/2018 - 09/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
ATUN	30,00	30,00	7,26	6,15	0,00	29,04	55,35	0,00	84,39
CEBOLLA	20,00	18,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	0,50	0,26	0,00	0,00	0,05	0,01	0,01	0,19	0,21
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL			21,45	8,22	117,48	85,81	73,99	469,91	629,71
					V.C. DESAYUNO				629,71
					% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	28,00	28,00	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
BROCOLI	20,00	20,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
CEBOLLA	25,00	22,50	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
PEPINILLOS	10,00	8,70	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	22,00	22,00	0,00	22,00	0,00	0,00	198,00	0,00	198,00
MENTA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	102,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL			54,04	33,12	232,12	216,18	298,12	928,47	1442,76
					V.C. ALMUERZO				1442,76
					% DIST. ALMUERZO				58%
CALDO DE FIDEOS + CON HUEVOS REVUELTOS									
CENA									
FIDEOS SURTIDO	40,00	40,00	3,76	0,08	31,28	15,04	0,72	125,12	140,88
HUEVOS	35,00	29,75	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
PAPA BLANCA	180,00	171,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ZANAHORIA	10,00	9,50	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	10,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	9,50	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL			12,78	8,38	75,26	51,11	75,44	301,05	427,60
					V.C. CENA				427,60
					% DIST. ALMUERZO				17%
VCT (Gr.)	TOTAL g		88,27	49,73	424,86				
VCT (Kcal.)			353,10	447,55	1699,43				
VCT (%)	TOTAL %		14%	18%	68%				
					V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjón Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4493

FORMATO - A

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

MENU N° 06-20

26/04/2018 - 10/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA									
AVENA	30,00	30,00	3,99	1,20	21,60	15,96	10,80	86,40	113,16
LECHE EVAPORADA	70,00	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL			21,16	15,90	111,23	84,64	143,10	444,90	672,64
						V.C. DESAYUNO			672,64
						% DIST. DESAYUNO			27%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	24,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	14,25	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	14,85	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	13,50	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	25,00	25,00	0,95	0,25	7,33	3,80	2,25	29,30	35,35
PAPA BLANCA	180,00	171,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
HIERBA BUENA	12,00	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,51	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	114,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			38,88	15,56	216,18	155,51	140,00	864,73	1160,24
						V.C. ALMUERZO			1160,24
						% DIST. ALMUERZO			46%
CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	95,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	18,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	3,85	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL			20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
						V.C. CENA			667,47
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	TOTAL G		80,65	42,92	447,86				
VCT (Kcal.)			322,61	386,28	1791,45				
VCT (%)	TOTAL %		13%	15%	72%				
						V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

24

FORMATO - A

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

MENU N° 07-21

27/04/2018 - 11/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA									
DESAYUNO :									
ACEITUNA	40,00	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	240,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL			16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
					V.C. DESAYUNO				661,76
					% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	144,00	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
ARVERJITA PARTIDA	80,00	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	15,00	14,85	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	13,50	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	15,00	15,00	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	135,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL			65,66	15,31	193,53	262,62	137,79	774,13	1174,54
					V.C. ALMUERZO				1174,54
					% DIST. ALMUERZO				47%
ARROZ GRANEADO CON SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
PAPA BLANCA	120,00	114,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	12,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	15,00	13,50	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	14,85	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
AZUCAR RUBIA	15,00	15,00	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			26,63	11,23	115,15	106,52	101,07	460,58	668,17
					V.C. CENA				668,17
					% DIST. ALMUERZO				27%
VCT (Gr.)			TOTAL (g)	108,57	49,28	406,67			
VCT (Kcal.)				434,26	443,52	1626,69			
VCT (%)			TOTAL %	17%	18%	65%			
					V.C.T. MENU				2504

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marijith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 08-22

28/04/2018 - 12/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO									
DESAYUNO :									
CHUFLA	30,00	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL			14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
					V.C. DESAYUNO				657,43
					% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	144,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	190,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	15,00	13,50	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	3,85	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	13,05	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	15,00	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MENTA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	102,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL			48,48	32,86	222,55	193,93	295,74	890,18	1379,85
					V.C. ALMUERZO				1379,85
					% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURA + MENUDENCIA DE POLLO									
CENA									
FIDEOS SURTIDO	50,00	50,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
MOLLEJA	60,00	54,00	12,30	4,20	0,96	49,20	37,80	3,84	90,84
PORO	15,00	28,50	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	43,50	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	3,90	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	39,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	49,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	342,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			21,44	4,71	83,73	85,74	42,35	334,93	463,02
					V.C. CENA				463,02
					% DIST. ALMUERZO				19%
VCT (Gr.)	TOTAL Gr		84,58	57,82	410,41				
VCT (Kcal.)			338,31	520,34	1641,65				
VCT (%)	TOTAL %		14%	21%	66%				
					V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 09-23

29/04/2018 - 13/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	26,00	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,232	102,23
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	51,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL			18,99	6,22	102,12	75,94	55,98	408,47	540,39
						V.C. DESAYUNO			540,39
						% DIST. DESAYUNO			22%
TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	170,00	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	17,00	17,00	0,00	17,00	0,00	0,00	153,00	0,00	153,00
ZANAHORIA	30,00	60,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PEPINILLOS	30,00	90,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	8,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	27,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	29,70	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	2,31	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,64	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,68	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	160,00	108,80	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL			42,67	20,07	265,07	170,69	180,64	1060,26	1411,60
						V.C. ALMUERZO			1.411,60
						% DIST. ALMUERZO			56%
ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	90,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	7,92	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	7,20	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
BROCOLI	8,00	8,00	0,39	0,07	0,46	1,57	0,65	1,82	4,04
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	5,00	5,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL			26,15	15,75	76,64	104,59	141,79	306,56	552,93
						V.C. CENA			552,93
						% DIST. ALMUERZO			22%
VCT (Gr.)	TOTAL (g)		87,81	42,05	443,82				
VCT (Kcal.)			351,22	378,41	1775,29				
VCT (%)	TOTAL %		14%	15%	71%				
						V.C.T. MENU			2505

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 10-24

30/04/2018 - 14/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL			17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
						V.C. DESAYUNO			541,05
						% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ CHAUF A CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO	100,00	90,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	30,00	25,50	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
HOTDOG DE POLLO	25,00	25,00	2,75	8,58	0,00	11,00	77,18	0,00	88,18
AZUCAR RUBIA	40,00	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	30,00	27,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	29,70	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	1,70	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAZONADOR BLANCO	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	108,80	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL			40,914	52,81	197,30	163,66	475,28	789,20	1428,13
						V.C. ALMUERZO			1.428,13
						% DIST. ALMUERZO			57%
ARROZ CON LECHE + 02 PANES									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	40,00	40,00	3,28	0,20	31,12	13,12	1,80	124,48	139,40
PAN FRANCES	60,00	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
AZUCAR RUBIA	30,00	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
CANELA ENTERA	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LECHE EVAPORADA	70,00	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
SUBTOTAL			13,22	5,99	106,52	52,88	53,91	426,08	532,87
						V.C. CENA			532,87
						% DIST. ALMUERZO			21%
VCT (Gr.)	TOTAL gr		71,61	64,55	408,66				
VCT (Kcal.)			286,46	580,94	1634,66				
VCT (%)	TOTAL %		11%	23%	65%				
						V.C.T. MENU			2502

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Iarogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 11-25

01/05/2018 - 15/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA									
DESAYUNO :									
SOYA	30,00	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MERMELADA	30,00	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL			16,14	5,91	115,20	64,56	53,19	460,80	578,55
						V.C. DESAYUNO			578,55
						% DIST. DESAYUNO			23%
ARROZ GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POTA	180,00	171,00	19,08	0,36	0,00	76,32	3,24	0,00	79,56
HUEVOS	35,00	29,75	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
HARINA DE TRIGO	20,00	20,00	2,10	0,40	14,96	8,40	3,60	59,84	71,84
FREJOL CASTILLA	80,00	80,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	27,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	3,85	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	29,70	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	25,00	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
ANIS	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	114,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	30,00	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
LIMON	5,00	2,55	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL			57,80	31,37	226,97	231,19	282,34	907,87	1421,40
						V.C. ALMUERZO			1421,40
						% DIST. ALMUERZO			57%
AGUADITO CON POLLO									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	50,00	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	60,00	54,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	30,00	30,00	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
APIO	15,00	14,25	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CULANTRO	10,00	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	19,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	150,00	142,50	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
SUBTOTAL			19,34	11,96	78,67	77,36	107,64	314,68	499,68
						V.C. CENA			499,68
						% DIST. ALMUERZO			20%
VCT (Gr.)	TOTAL Gr		93,28	49,24	420,84				
VCT (Kcal.)			373,11	443,17	1683,35				
VCT (%)	TOTAL %		15%	18%	67%				
						V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Irujo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - A

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

MENU N° 12-26

02/05/2018 - 16/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
PLATANO DE SEDA	150,00	102,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL			16,16	2,48	146,67	64,64	22,32	586,68	673,64
					V.C. DESAYUNO				673,64
					% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	24,00	24,00	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	30,00	27,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PEPINILLOS	10,00	8,70	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
ACEITE VEGETAL	18,00	18,00	0,00	18,00	0,00	0,00	162,00	0,00	162,00
MENTA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	102,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL			53,13	28,95	227,66	212,54	260,59	910,64	1383,77
					V.C. ALMUERZO				1383,77
					% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO									
CENA									
RES CON HUESO	100,00	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	35,00	35,00	3,29	0,07	27,37	13,16	0,63	109,48	123,27
PAPA BLANCA	160,00	152,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
ZANAHORIA	10,00	9,50	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	12,00	12,00	0,32	0,10	0,91	1,30	0,86	3,65	5,81
APIO	10,00	9,50	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL			28,52	7,03	66,38	114,07	63,26	265,51	442,84
					V.C. CENA				442,84
					% DIST. ALMUERZO				18%
VCT (Gr.)	TOTAL (g)		97,81	38,46	440,71				
VCT (Kcal.)			391,24	346,16	1762,84				
VCT (%)	TOTAL %		16%	14%	71%				
						V.C.T. MENU			2500 /

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado C. garay
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

18

FORMATO - A

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

MENU N° 13-27

03/05/2018 - 17/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA									
DESAYUNO :									
KIWICHA	25,00	25,00	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
LECHE EVAPORADA	70,00	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL			20,55	16,48	105,75	82,18	148,28	423,00	653,46
					V.C. DESAYUNO				653,46
					% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO : + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
BOFE DE RES	120,00	120,00	16,08	2,64	0,00	64,32	23,76	0,00	88,08
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	24,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	14,25	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	14,85	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	13,50	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	20,00	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
CULANTRO	1,00	0,65	0,03	0,01	0,07	0,13	0,12	0,28	0,53
PAPA BLANCA	200,00	190,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
HIERBA BUENA	12,00	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,51	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	15,00	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	160,00	144,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			37,48	20,02	212,34	149,92	180,16	849,35	1179,44
					V.C. ALMUERZO				1179,44
					% DIST. ALMUERZO				47%
ARROZ GRANEADO A LA JARDINERA CON RES + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	95,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	18,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	3,85	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL			20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
					V.C. CENA				667,47
					% DIST. ALMUERZO				27%
VCT (Gr.)	TOTAL g		78,64	47,96	438,54				
VCT (Kcal.)			314,56	431,62	1754,17				
VCT (%)	TOTAL %		13%	17%	70%				
					V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

17

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

MENU N° 14-28

04/05/2018 - 18/05/2018

ALIMENTO	PESO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA									
ACEITUNA	40,00	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	240,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL			16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
					V.C. DESAYUNO				661,76
					% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO +ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	160,00	144,00	34,56	6,24	0,48	138,24	56,16	1,92	196,32
CAMOTE	200,00	200,00	2,40	0,40	55,20	9,60	3,60	220,80	234,00
LIMON	2,00	1,02	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	18,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	10,00	7,70	0,09	0,07	0,88	0,36	0,63	3,52	4,51
AJOS	2,00	1,20	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	10,00	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	15,00	15,00	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	135,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL			50,90	18,24	201,51	203,58	164,16	806,05	1173,79
					V.C. ALMUERZO				1173,79
					% DIST. ALMUERZO				47%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
SILLAO	80,00	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	100,00	95,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ACEITE VEGETAL	5,00	12,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	20,00	18,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	19,80	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
AZUCAR RUBIA	18,00	18,00	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	70,78
MANZANILLA	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			26,32	11,23	114,41	105,28	101,07	457,66	664,01
					V.C. CENA				664,01
					% DIST. ALMUERZO				27%
VCT (Gr.)	TOTAL (g)	93,50	52,21	413,92					
VCT (Kcal.)		373,98	469,89	1655,68					
VCT (%)	TOTAL %	15%	19%	66%					
					V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
 NUTRICIONISTA
 CNP: 4483

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO DEL 21 DE ABRIL AL 20 DE MAYO DE 2018

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
1	SÁBADO 21/04/2018	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
2	DOMINGO 22/04/2018	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
3	LUNES 23/04/2018	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
4	MARTES 24/04/2018	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
5	MIÉRCOLES 25/04/2018	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
6	JUEVES 26/04/2018	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
7	VIERNES 27/04/2018	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
8	SÁBADO 28/04/2018	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA PICADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
9	DOMINGO 29/04/2018	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
10	LUNES 30/04/2018	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
11	MARTES 01/05/2018	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
12	MIÉRCOLES 02/05/2018	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
13	JUEVES 03/05/2018	QUINUA CON LECHE + 01 PAN HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCO DE POLLO + INFUSION
14	VIERNES 04/05/2018	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION
15	SÁBADO 05/05/2018	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

CONTRATISTA

Lauriano García Ibarro
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

15

RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. DE CHICLAYO DEL 21 DE ABRIL AL 20 DE MAYO DE 2018

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

N°	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
16	DOMINGO 06/05/2018	SOYA + OT PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + OT PAN
17	LUNES 07/05/2018	LECHE + OT 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
18	MARTES 08/05/2018	AVENA CON LECHE + OT PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
19	MIÉRCOLES 09/05/2018	LECHE CON QUINUA + OT PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
20	JUEVES 10/05/2018	LECHE + OT PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION
21	VIERNES 11/05/2018	KIWICHA CON LECHE + OT PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION
22	SÁBADO 12/05/2018	LECHE CON AVENA + OT PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA PICADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
23	DOMINGO 13/05/2018	SOYA + OT PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + OT PAN
24	LUNES 14/05/2018	LECHE + OT 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
25	MARTES 15/05/2018	AVENA CON LECHE + OT PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
26	MIÉRCOLES 16/05/2018	LECHE + OT PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
27	JUEVES 17/05/2018	QUINUA CON LECHE + OT PAN HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE POLLO + INFUSION
28	VIERNES 18/05/2018	KIWICHA CON LECHE + OT PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHAS CON YUCA + INFUSION
29	SÁBADO 19/05/2018	AVENA CON LECHE + OT PAN CON MERMELEDA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
30	DOMINGO 20/05/2018	SOYA + OT PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + OT PAN

CONTRATISTA



Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA


LIC. Marijela Alvarado
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 01-15-29

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN FRANCES	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
MERMELADA	7,00	14,98	0,03	0,01	4,10	0,11	0,13	16,41	16,65
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		290,98	10,11	6,54	50,19	40,43	58,90	200,748	300,08
VCT DES.:						300		TOTAL	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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
VCT DES.:						128		TOTAL	9%
ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	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	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
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	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
SUBTOTAL		619,22	32,69	9,994	101,049	130,76	89,95	404,20	624,90
VCT ALM.:						625		TOTAL	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
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
VCT DES.:						139		TOTAL	9%
SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION									
CENA									
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	29,34
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		279,40	17	8,312	36,909	68,00	74,808	147,64	290,44
VCT CEN.:						290		TOTAL	20%
TOTAL (g) 62,61 25,44 250,79									
VCT (Kcal.) 250,4 229,0 1.003,14									
TOTAL % 17% 15% 68%									
TOTAL VCT MENU:						1483		100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 02-16-30

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO									
DESAYUNO :									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	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	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		225,10	14,91	8,04	41,98	59,64	72,36	167,9	299,90
						VCT DES.:	300	TOTAL	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
SUBTOTAL		133,60	5,60	6,48	13,64	22,40	58,32	54,54	135,26
						VCT DES.:	135	TOTAL	9%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	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	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
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
SUBTOTAL		604,81	31,75	21,08	75,95	126,98	189,68	303,80	620,46
						VCT ALM.:	620	TOTAL	41%
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	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	3,00	0,00	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		141,60	1,58	0,72	35,53	6,32	6,48	142,12	154,92
						VCT DES.:	155	TOTAL	10%
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 FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		296,77	11,27	10,19	40,629	45,08	91,665	162,52	299,26
						VCT CEN.:	299	TOTAL	20%
TOTAL (g) 65,11 46,50 207,72									
VCT (Kcal.) 260,4 418,5 830,87									
TOTAL % 17% 28% 55%									
TOTAL VCT MENU:						1510		100%	

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 03-17

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON POLLO									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
POLLO	30,00	0,00	5,46	3,06	0,00	21,84	27,54	0,00	49,38
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		230,30	14,98	11,22	34,96	59,92	100,98	139,82	300,72
VCT DES.:						301	TOTAL		20%

MEDIA MAÑANA: PLATANO DE LA ISLA PICADO									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139	TOTAL	9%

ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	120,00	129,60	24,72	4,32	0,00	98,88	38,88	0,00	137,76
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
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
SUBTOTAL		579,39	30,81	14,84	83,362	123,22	133,58	333,45	590,25
						VCT ALM.:	590	TOTAL	39%

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
SUBTOTAL		181,82	5,02	5,71	27,92	20,08	51,39	111,68	183,15
						VCT DES.:	183	TOTAL	12%

CENA: ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		289,27	11,12	7,53	45,825	44,48	67,77	183,30	295,55
						VCT CEN.:	296	TOTAL	20%

TOTAL (g)	64,18	39,75	223,56
VCT (Kcal.)	256,7	357,8	894,2
TOTAL %	17%	24%	59%

TOTAL VCT MENU:	1509	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 04-18

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : 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 FRANCES	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
SUBTOTAL		181,02	10,28	14,56	45,94	41,12	131,00	183,776	355,89
VCT DES.:						356		TOTAL	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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
						VCT DES.:	128		TOTAL 7%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	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	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
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
SUBTOTAL		725,77	27,85	32,65	84,834	111,40	293,81	339,34	744,54
						VCT ALM.:	745		TOTAL 43%

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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		149,70	0,45	0,15	41,56	1,80	1,35	166,24	169,39
						VCT DES.:	169		TOTAL 10%

CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		342,85	11,27	10,19	52,425	45,08	91,665	209,70	346,45
						VCT CEN.:	346		TOTAL 20%

TOTAL (g)	50,41	57,68	255,90
VCT (Kcal.)	201,6	519,1	1.023,61
TOTAL %	12%	30%	59%

TOTAL VCT MENU:	1744	100%
-----------------	------	------

CONTRTISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE
CHICLAYO
MENU N° 05-19

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATÚN									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
QUINUA	20,00	74,80	2,72	1,16	13,26	10,88	10,44	53,04	74,36
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	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	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		281,40	14,98	10,99	44,95	59,92	98,91	179,78	338,61
VCT DES.:						338,61		TOTAL	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	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
AZÚCAR REFINADA	4,00	15,36	0,00	0,00	3,93	0,00	0,00	15,73	15,73
SUBTOTAL		185,18	5,46	5,95	33,82	21,84	53,55	135,29	210,68
						VCT DES.:	210,68	TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + CON PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	80,00	101,60	16,00	3,68	0,00	64,00	33,12	0,00	97,12
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
AZÚCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		610,70	22,27	24,21	76,295	89,06	217,85	305,18	612,09
						VCT ALM.:	612,09	TOTAL	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	77,22
AZÚCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		145,26	0,55	0,18	51,31	2,21	1,66	205,24	209,10
						VCT DES.:	209,10	TOTAL	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	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZÚCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		321,78	17,36	8,63	46,629	69,43	77,634	186,52	333,58
						VCT CEN.:	333,58	TOTAL	20%

TOTAL (g)	60,62	49,96	253,00
VCT (Kcal.)	242,5	449,6	1.012,0
TOTAL %	14%	26%	59%

TOTAL VCT MENU: 1704 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marijith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 06-20

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO									
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
HUEVOS ROSADOS	50,00	0,00	6,75	4,20	0,95	27,00	37,80	3,80	68,60
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		249,50	16,27	12,36	35,91	65,08	111,24	143,62	319,94
VCT DES.:						319,94		TOTAL	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	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		105,42	0,60	0,30	31,71	2,40	2,70	126,86	131,96
						VCT DES.:	131,96	TOTAL	8%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
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	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ARVERJITA 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
SUBTOTAL		706,44	36,26	12,52	116,73	145,04	112,68	466,90	724,62
						VCT ALM.:	724,62	TOTAL	46%

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	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		64,77	0,56	0,28	21,58	2,24	2,52	86,34	91,10
						VCT DES.:	91,10	TOTAL	6%

CENA AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	2,00	0,90	23,30	26,20
HIGADO DE POLLO	80,00	125,60	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		317,40	19,25	6,055	46,53	76,98	54,495	186,10	317,58
						VCT CEN.:	317,58	TOTAL	20%

TOTAL (g)	72,94	31,52	252,45
VCT (Kcal.)	291,7	283,6	1.009,8
TOTAL %	18%	18%	64%

TOTAL VCT MENU:	1585	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 07-21

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	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
SUBTOTAL		282,00	13,38	9,21	45,27	53,52	82,89	181,06	317,47
VCT DES.:						317		TOTAL	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	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		282,00	5,88	6,79	27,95	23,52	61,11	111,82	196,45
						VCT DES.:	196	TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
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	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		658,07	33,72	14,08	100,37	134,88	126,72	401,46	663,06
						VCT ALM.:	663	TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		72,90	0,45	0,15	26,82	1,80	1,35	107,26	110,41
						VCT DES.:	110	TOTAL	7%

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	60,00	91,80	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		305,35	14,51	6,36	50,29	58,04	57,24	201,16	316,44
						VCT CEN.:	316	TOTAL	20%

TOTAL (g)	67,94	36,59	250,69
VCT (Kcal.)	271,8	329,3	1.002,76
TOTAL %	17%	20,5%	63%

TOTAL VCT MENU: 1604 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 08-22

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE 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	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	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	23,04
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		298,54	10,63	7,17	49,84	42,53	64,57	199,376	306,47
						VCT DES.:	306	TOTAL	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	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		78,72	0,56	0,14	21,31	2,24	1,26	85,24	88,74
						VCT DES.:	89	TOTAL	6%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	2,00	17,68	0,00	2,00	0,00	0,00	18,00	0,00	18,00
PAVITA	120,00	289,44	24,12	24,24	0,00	96,48	218,16	0,00	314,64
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
TOMATE	5,00	9,94	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	0,85
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
SUBTOTAL		704,99	41,9	27,11	79,423	167,60	244,03	317,69	729,32
						VCT ALM.:	729	TOTAL	46%
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
SUBTOTAL		79,02	2,10	0,42	29,40	8,40	3,78	117,60	129,78
						VCT DES.:	130	TOTAL	8%
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	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	16,00	61,44	0,00	0,00	15,73	0,00	0,00	62,91	62,91
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		297,44	17,22	13,96	30,128	68,88	125,64	120,51	315,03
						VCT CEN.:	315	TOTAL	20%
TOTAL (g) 72,41 48,81 210,11									
VCT (Kcal.) 289,7 439,3 840,42									
TOTAL % 18% 28% 54%									
TOTAL VCT MENU:						1569		100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 09-23

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : SOYA + 01 PAN CON JAMONADA									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	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
SUBTOTAL		213,58	11,30	9,74	38,08	45,20	87,66	152,304	285,16
VCT DES.:						285		TOTAL	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
SUBTOTAL		173,72	7,00	8,10	18,76	28,00	72,90	75,06	175,96
VCT DES.:						176		TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		519,12	25,18	14,03	75,086	100,70	126,23	300,34	527,27
VCT ALM.:						527		TOTAL	36%

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	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
SUBTOTAL		141,60	1,58	0,72	40,44	6,32	6,48	161,78	174,58
VCT DES.:						175		TOTAL	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 FRANCES	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
SUBTOTAL		285,25	11,27	10,19	37,68	45,08	91,665	150,72	287,47
VCT CEN.:						287		TOTAL	20%

TOTAL (g)	56,33	42,77	210,05
VCT (Kcal.)	225,3	384,9	840,20
TOTAL %	16%	27%	58%

TOTAL VCT MENU: 1450 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 10-24

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PALTA									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	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
SUBTOTAL		230,30	9,95	11,29	36,36	39,78	101,57	145,42	286,77
						VCT DES.:	287		TOTAL 20%
MEDIA MAÑANA : PLATANO DE SEDA PICADO									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139		TOTAL 10%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	120,00	129,60	24,72	4,32	0,00	98,88	38,88	0,00	137,76
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	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		521,79	30,81	14,84	68,617	123,22	133,58	274,47	531,27
						VCT ALM.:	531		TOTAL 38%
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 DE MESA	100,00	34,20	1,20	0,20	10,90	4,80	1,80	43,60	50,20
AZUCAR REFINADA	6,00	23,04	0,00	0,00	5,90	0,00	0,00	23,59	23,59
SUBTOTAL		144,99	1,35	0,25	38,47	5,40	2,25	153,89	161,54
						VCT DES.:	162		TOTAL 12%
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	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
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	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		278,93	12,84	9,19	37,81	51,36	82,71	151,24	285,31
						VCT CEN.:	285		TOTAL 20%
TOTAL (g) 57,19 36,02 212,76									
VCT (Kcal.) 228,8 324,2 851,0									
TOTAL % 16% 23% 61%									
						TOTAL VCT MENU:	1404		100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergara
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 11-25

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : 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 FRANCES	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
SUBTOTAL		181,02	10,28	14,56	45,94	41,12	131,00	183,776	355,89
						VCT DES.:	356	TOTAL	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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
						VCT DES.:	128	TOTAL	7%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	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	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
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
SUBTOTAL		800,15	40,79	23,23	111,46	163,14	209,07	445,84	818,05
						VCT ALM.:	818	TOTAL	46%
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	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		111,30	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
						VCT DES.:	130	TOTAL	7%
CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	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
SUBTOTAL		350,53	11,27	10,19	54,391	45,08	91,665	217,56	354,31
						VCT CEN.:	354	TOTAL	20%
TOTAL (g) 63,35 48,26 274,67									
VCT (Kcal.) 253,4 434,3 1.098,66									
TOTAL % 14% 24% 62%									
						TOTAL VCT MENU:	1786		100%

CONTRTISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjita Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 12-26

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN FRANCES	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
SUBTOTAL		261,02	20,32	10,11	38,05	81,28	90,99	152,216	324,49
VCT DES.:						324,49		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	140,00	68,04	0,42	0,14	20,44	1,68	1,26	81,76	84,70
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		157,44	0,54	0,18	42,70	2,16	1,62	170,78	174,56
VCT DES.:						174,56		TOTAL	11%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CON CAMOTE + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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 CERDO	80,00	142,56	11,52	12,08	0,00	46,08	108,72	0,00	154,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
CAMOTE	60,00	69,60	0,72	0,12	16,56	2,88	1,08	66,24	70,20
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		599,05	17,38	22,54	84,46	69,52	202,86	337,84	610,22
VCT ALM.:						610,22		TOTAL	38%

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	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		159,45	1,95	0,89	41,31	7,78	8,01	165,22	181,01
VCT DES.:						181,01		TOTAL	11%

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	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
AZUCAR REFINADA	18,00	69,12	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	70,78
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		309,48	17,43	8,69	43,304	69,72	78,21	173,22	321,15
VCT CEN.:						321,15		TOTAL	20%

TOTAL (g)	57,62	42,41	249,82
VCT (Kcal.)	230,5	381,7	999,3
TOTAL %	14%	24%	62%

TOTAL VCT MENÚ: 1611 100%

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 13-27

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG									
DESAYUNO :									
QUINUA	20,00	74,80	2,72	1,16	13,26	10,88	10,44	53,04	74,36
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
HOTDOG DE POLLO	20,00	0,00	2,20	6,86	0,00	8,80	61,74	0,00	70,54
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		273,72	12,34	13,75	42,98	49,36	123,75	171,916	345,03
VCT DES.:						345,03		TOTAL	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	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		146,52	0,56	0,28	41,92	2,24	2,52	167,68	172,44
VCT DES.:						172,44		TOTAL	10%

ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	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	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
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
SUBTOTAL		623,81	24,12	29,45	69,86	96,49	265,05	279,44	640,98
VCT ALM.:						640,98		TOTAL	38%

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	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		175,68	1,68	0,28	47,35	6,72	2,52	189,38	198,62
VCT DES.:						198,62		TOTAL	12%

CENA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE POLLO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	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	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		328,90	18,87	8,47	45,735	75,48	76,23	182,94	334,65
VCT CEN.:						334,65		TOTAL	20%

TOTAL (g)	57,57	52,23	247,84
VCT (Kcal.)	230,3	470,1	991,4
TOTAL %	14%	28%	59%

TOTAL VCT MENU: 1692 100%

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

NUTRICIONISTA

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483

FORMATO - C

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

MENU N° 14-28

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN FRANCES	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
SUBTOTAL		282,00	13,38	9,21	45,27	53,52	82,89	181,06	317,47
VCT DES.:						317		TOTAL	21%

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
SUBTOTAL		282,00	5,88	6,79	23,04	23,52	61,11	92,16	176,79
						VCT DES.:	177	TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
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	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
SUBTOTAL		542,66	33,5	6,04	88,975	134,00	54,36	355,90	544,26
						VCT ALM.:	544	TOTAL	36%

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

CENA ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	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	9,83	0,80	0,45	39,30	40,55
PESCADO	60,00	69,66	12,96	2,34	0,18	51,84	21,06	0,72	73,62
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	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	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		329,69	17,37	4,66	54,6	69,48	41,94	218,40	329,82
						VCT CEN.:	330	TOTAL	22%

TOTAL (g)	70,58	26,85	243,61
VCT (Kcal.)	282,3	241,7	974,44
TOTAL %	19%	16,1%	65%

TOTAL VCT MENU:	1498	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

LIC. Marjith Alvarado Vergaray
NUTRICIONISTA
CNP: 4483