

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE - CHICLAYO

RECIBIDO

13 ABR 2018

Registro N°: *[Firma]*
Firma: *[Firma]* Hora: 4:11

JEFATURA DE LOGISTICA

GUIA DESTINO N° 2018-005-009705

Documento : Otros S/N

Documento : Otros S/N

Fecha Doc. : 13/04/2018 Confidencialidad : Normal

Tipo Atencion : Normal Folio : 0

Remitido por : Otros (Proveedores)/Juan Carlos Flores Peña/Representante del Consorcio (M/P Doc. Externos)

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

Asunto : PRESENTACIÓN DE PROGRAMACIÓN DE MENU RECTIFICADOS DEL 17/04/2018 Y PROGRAMACIÓN DIA DE LA MADRE

Obs. : :

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 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 Trámite Documentario Orn-Ch
7.03	Unidad de Asesoría Jurídica Orn-Ch	17.06/	Sub Dirección de Registro - Antecedentes Par	17/07	Subdirección de Seguridad Penitenciaria Orn-
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
S/N	/M/P Doc. Externos	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logística Orn-Ch.	Orig.	001	13/04/2018 16:07:21	

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL NORTE-CH.

Kelly Saavedra
Revisión e Informe

13/04/18

RECIBIDO

V°B°
JEFATURA DE LOGISTICA
ORN-CHICLAYO

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL NORTE-CHICLAYO
EQUIPO DE LOGISTICA

RECIBIDO

16 ABR 2018

Registro N°: *[Firma]*
Firma: *[Firma]* Hora: 08:45 am.

LOGISTICA

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

Cajamarca, 13 de abril de 2018.

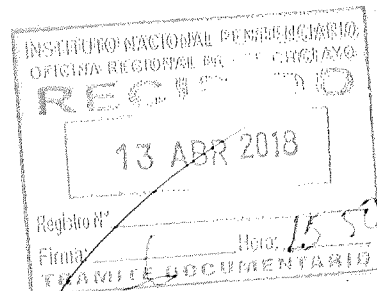
Señores:

OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO

Calle Manco Cápac N° 450- Chiclayo.

Presente.-

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



Asunto: **PRESENTACION DE PROGRAMACION DE MENU RECTIFICADOS DEL 17-04-2018 al 20-05-2018 y Programación día de la Madre.**

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

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

De mi especial consideración:

Me es grato dirigirnos a Usted con la finalidad de hacer de su conocimiento que con fecha 09 de abril se realizó la presentación de la Programación de los Menús correspondiente al periodo del 17 de abril al 20 de mayo y Programación día de la Madre, la misma que tuvo algunas observaciones. Por tal motivo adjuntamos la **PROGRAMACIÓN DE MENÚ RECTIFICADO** del Servicio de Alimentación para los internos(as), niños y personal de Seguridad INPE que labra 24x48 horas de los establecimientos penitenciario de los Departamentos de Cajamarca y de Tumbes de la Oficina Regional Norte Chiclayo del INPE – ITEM 01: EEPP Cajamarca, Chota, Jaén y San Ignacio, habiendo subsanado todas las observaciones.

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

Atentamente,

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489334

000166

**ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

000165

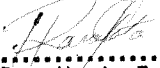
**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + aceituna
	17/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Queso
	18/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + mermelada
	19/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
		DESAYUNO	Quinua + 03 panes + manjarblanco
	20/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de corazon con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL


.....
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
ONI 41403334

000164

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

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
1	21/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
2	22/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada
	Lunes	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
3	23/04/2018	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
	Martes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + margarina
4	24/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Molejitas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
	Miercoles	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + mortadela
5	25/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
	Jueves	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + atun
6	26/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
	Viernes	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + manjar blanco
7	27/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (picado) + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
8	28/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro
9	29/04/2018	ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
	Lunes	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
10	30/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazon + Infusion
	Martes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + atun
11	01/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Miercoles	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Jamonada
12	02/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz zambito + 02 panes
	Jueves	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Camote
13	03/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito (entero) + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada
	Viernes	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + platano
14	04/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
15	05/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA ENP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489034

000163

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

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	Domingo 06/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada
17	Lunes 07/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
18	Martes 08/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Molejitas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
19	Miercoles 09/05/2018	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + mortadela
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
20	Jueves 10/05/2018	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + atun
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
21	Viernes 11/05/2018	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + manjarblanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
22	Sabado 12/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
23	Domingo 13/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro
		ALMUERZO	Tallarines verdes + Hgado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
24	Lunes 14/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazon + Infusion
25	Martes 15/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + atun
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
26	Miercoles 16/05/2018	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz zambito + 02 panes
27	Jueves 17/05/2018	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Camote
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada
28	Viernes 18/05/2018	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
29	Sabado 19/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
30	Domingo 20/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000162 JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41493334

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

MENU DEL 17/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + aceituna							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		11.85	24.70	87.43	47.38	222.26	349.72	
					V.C DESAYUNO			619.36
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	250.00	4.20	0.20	44.60	16.80	1.80	178.40	197.00
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	40.00	3.49	15.94	0.35	13.95	143.42	1.41	158.78
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		37.00	56.94	157.59	147.99	512.50	630.36	
					V.C ALMUERZO			1290.84
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Menudencia de pollo	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Poro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Zanahoria	30.00	0.14	0.12	2.21	0.58	1.08	8.83	10.49
Zapallo macre	40.00	0.22	0.06	2.05	0.90	0.58	8.19	9.66
SUB TOTAL		19.88	28.40	73.01	79.54	255.56	292.03	
					V.C CENA			627.13
					% DIST. CENA			25
					68.73	110.04	318.03	
					274.9	990.3	1272.1	
					13%	22%	65%	
V.C.T MENU							2537.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

[Firma]
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA ENP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

[Firma]
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41463304

000161

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

MENU° DEL 18/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.86	17.23	92.57	95.42	155.07	370.28	
					V.C DESAYUNO			620.77
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	130.00	24.96	3.77	0.00	99.84	33.93	0.00	133.77
Frijol canario fresco	80.00	7.76	0.40	25.20	31.04	3.60	100.80	135.44
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	50.00	0.52	0.08	0.84	2.08	0.72	3.36	6.16
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		49.44	30.71	204.44	197.74	276.42	817.78	
					V.C ALMUERZO			1291.94
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Mazamorra morada + 2 panes							
Maizena	45.0	0.27	0.09	39.02	1.08	0.81	156.06	157.95
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	40.0	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
SUB TOTAL		9.96	4.69	138.66	39.84	42.21	554.62	
					V.C CENA			636.67
					% DIST. CENA			25
					83.25	52.63	435.67	
					333.0	473.7	1742.7	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2549.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41463334

000160

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

MENU° 19/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Mermelada							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	5.00	0.11	0.05	4.22	0.42	0.41	16.86	17.69
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	30.00	0.12	0.06	21.93	0.48	0.54	87.72	88.74
SUB TOTAL		21.62	17.57	123.52	86.46	158.09	494.08	
					V.C DESAYUNO			738.63
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	160.00	34.56	6.24	0.48	138.24	56.16	1.92	196.32
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Frejol canario fresco	80.00	0.16	0.00	78.96	0.64	0.00	315.84	316.48
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		39.48	47.88	174.94	157.93	430.90	699.78	
					V.C ALMUERZO			1288.60
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Infusion + 02 panes con aceituna							
Hierbas	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Aceitunas	60.0	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
Azúcar rubia	40.0	0.00	0.00	31.46	0.00	0.00	125.82	125.82
SUB TOTAL		8.05	22.90	67.62	32.20	206.10	270.46	
					V.C CENA			508.76
					% DIST. CENA			20
					69.15	88.34	366.08	
					276.6	795.1	1464.3	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2536.0
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489334

000159

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

MENU° 20/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Manjarblanco							
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	40.00	10.84	20.40	6.76	43.36	183.60	27.04	254.00
SUB TOTAL		31.51	33.29	78.41	126.02	299.57	313.62	
					V.C DESAYUNO			739.21
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de corazon con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Zanahoria	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		15.04	29.71	201.16	60.18	267.35	804.63	
					V.C ALMUERZO			1132.16
					% DIST. ALMUERZO			44
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	100.00	21.60	3.90	0.30	86.40	35.10	1.20	122.70
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	23.59	0.00	0.00	94.37	94.37
Hierbas	10.0	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		30.15	19.59	97.47	120.59	176.31	389.89	
					V.C CENA			686.79
					% DIST. CENA			27
					76.70	82.58	377.03	
					306.8	743.2	1508.1	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2558.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DN. 41435314

000158

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

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + queso							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		17.69	17.44	83.93	70.74	156.92	335.72	
					V.C DESAYUNO			563.38
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		54.12	50.33	137.76	216.50	452.93	551.03	
					V.C ALMUERZO			1220.46
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Plátano de seda	200.0	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	20.97	129.28	71.52	188.73	517.10	
					V.C CENA			777.35
					% DIST. CENA			30
					89.69	88.73	350.96	
					358.8	798.6	1403.9	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			2561.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

000157

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41433334

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

MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Huevo frito							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	30.00	11.73	9.09	0.54	46.92	81.81	2.16	130.89
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		35.62	35.11	75.53	142.48	315.99	302.12	
					V.C DESAYUNO			760.59
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + yuca + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	25.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		25.74	55.01	168.72	102.97	495.09	674.87	
					V.C ALMUERZO			1272.92
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Infusion + 02 panes con mermelada							
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	60.00	0.00	0.00	58.98	0.00	0.00	235.92	235.92
Mermelada De frutas	20.0	0.08	0.04	14.62	0.32	0.36	58.48	59.16
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
SUB TOTAL		7.34	3.58	104.68	29.36	32.22	418.72	
					V.C CENA			480.30
					% DIST. CENA			19
					68.70	93.70	348.93	
					274.8	843.3	1395.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2513.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41429334

000150

MENU° 03 - 17

INVERSIONES 1220 EIRL

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41486004

000155

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

MENU° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Margarina							
Soya	30.00	8.46	5.67	10.71	33.84	51.03	42.84	127.71
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		19.50	31.48	96.65	78.00	283.32	386.60	
					V.C DESAYUNO			747.92
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Camote amarillo	200.00	28.48	0.32	1.60	113.92	2.88	6.40	123.20
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		31.83	46.09	148.86	127.30	414.85	595.42	
					V.C ALMUERZO			1137.58
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Menudencia de pollo	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Poro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Zanahoria	35.00	0.17	0.14	2.58	0.67	1.26	10.30	12.24
Zapallo macre	50.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
SUB TOTAL		19.96	28.43	73.89	79.86	255.89	295.55	
					V.C CENA			631.30
					% DIST. CENA			25
					71.29	106.01	319.39	
					285.2	954.1	1277.6	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2516.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

000154

REPRESENTANTE DEL CONSEJO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DR. 41189334

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA
MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Mortadela							
Quinoa	30.00	11.73	9.09	0.54	46.92	81.81	2.16	130.89
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mortadela	40.00	3.92	7.88	3.76	15.68	70.92	15.04	101.64
SUB TOTAL		26.54	22.28	85.33	106.16	200.52	341.30	
					V.C DESAYUNO			647.98
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Arvejas frescas	15.00	0.98	0.06	9.34	3.94	0.54	37.34	41.82
Zanahoria	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		31.77	47.17	146.30	127.06	424.56	585.20	
					V.C ALMUERZO			1136.82
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	130.00	28.08	5.07	0.39	112.32	45.63	1.56	159.51
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	20.0	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		35.83	25.58	91.27	143.31	230.26	365.08	
					V.C CENA			738.65
					% DIST. CENA			29
					94.13	95.04	322.89	
					376.5	855.3	1291.6	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2523.5	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRIGIONISTA CNP Nro. 5681

000153

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
CNI 41489234

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

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Atun							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	50.00	12.10	10.25	0.50	48.40	92.25	2.00	142.65
Cebolla de cabeza	20.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
SUB TOTAL		35.18	26.36	94.45	140.70	237.24	377.78	
					V.C DESAYUNO			755.72
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		79.98	32.52	213.67	319.91	292.68	854.69	
					V.C ALMUERZO			1467.28
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 panes con aceituna							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Aceituna	60.0	0.41	16.37	3.72	1.63	147.34	14.89	163.86
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		6.58	19.38	54.72	26.32	174.42	218.86	
					V.C CENA			419.60
					% DIST. CENA			16
					121.73	78.26	362.83	
					486.9	704.3	1451.3	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		2642.6	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRIGIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489324

000152

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

MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Manjarblanco							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	0.50	0.01	0.00	0.42	0.04	0.04	1.69	1.77
Azúcar rubia	38.00	0.00	0.00	37.35	0.00	0.00	149.42	149.42
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	20.00	5.42	10.20	3.38	21.68	91.80	13.52	127.00
SUB TOTAL		26.82	27.66	104.13	107.28	248.98	416.50	
					V.C DESAYUNO			772.76
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Yucas + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca amarilla	100.00	6.56	8.80	46.00	26.24	79.20	184.00	289.44
Zanahoria	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Arvejas frescas	30.00	1.97	0.12	18.67	7.87	1.08	74.69	83.64
Tomate	35.00	0.22	0.06	1.20	0.90	0.50	4.82	6.22
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Lima	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.61	40.92	139.67	138.42	368.29	558.67	
					V.C ALMUERZO			1065.39
					% DIST. ALMUERZO			42
CENA	Arroz graneado + Saltadito de mollejas + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Molleja de Pollo	60.00	0.18	0.12	43.20	0.72	1.08	172.80	174.60
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
Hierbas	10.00	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		8.92	15.86	133.54	35.68	142.72	534.16	
					V.C CENA			712.56
					% DIST. CENA			28
					70.35	84.44	377.33	
					281.4	760.0	1509.3	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2550.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41465324

000151

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

MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 Panes + queso							
Soya	30.00	8.46	5.67	10.71	33.84	51.03	42.84	127.71
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
SUB TOTAL		25.67	17.98	92.62	102.68	161.82	370.46	
					V.C DESAYUNO			634.96
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	38.00	0.00	38.00	0.00	0.00	342.00	0.00	342.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol bayo	80.00	15.20	0.72	50.56	60.80	6.48	202.24	269.52
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		53.75	53.81	128.92	215.01	484.25	515.68	
					V.C ALMUERZO			1214.94
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Aguadito con menudencia de res							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Menudencia de res	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	28.0	0.00	28.00	0.00	0.00	252.00	0.00	252.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	20.0	0.11	0.03	0.77	0.45	0.29	3.07	3.81
Poro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Arvejas frescas	25.00	1.42	0.12	3.76	5.68	1.08	15.04	21.80
Zanahoria	30.00	0.14	0.12	2.21	0.58	1.08	8.83	10.49
Zapallo macre	40.00	0.22	0.06	2.05	0.90	0.58	8.19	9.66
SUB TOTAL		20.85	31.64	76.80	83.41	284.80	307.20	
					V.C CENA			675.40
					% DIST. CENA			27
					100.27	103.43	298.34	
					401.1	930.9	1193.3	
					12%	27%	61%	
V.C.T MENU							2525.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL
Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 4145804

000150

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

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		33.67	23.60	85.27	134.66	212.36	341.08	
					V.C DESAYUNO			688.10
					% DIST. DESAYUNO			27
ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Espinaca	30.00	0.53	0.05	1.10	2.11	0.43	4.42	6.96
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		62.32	36.80	202.52	249.30	331.23	810.07	
					V.C ALMUERZO			1390.60
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna							
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Aceituna	60.0	0.38	15.41	3.50	1.54	138.67	14.02	154.22
SUB TOTAL		7.64	18.95	73.90	30.58	170.53	295.62	
					V.C CENA			496.72
					% DIST. CENA			19
					103.63	79.35	361.69	
					414.5	714.1	1446.8	
					14%	27%	59%	
					V.C.T MENU		2575.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PERA
DT. 4143204

000140

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

MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Hot dog frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Salchicha "hot dog"	50.00	5.50	17.15	0.50	22.00	154.35	2.00	178.35
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		19.72	28.46	84.78	78.86	256.14	339.12	
					V.C DESAYUNO			674.12
					% DIST. DESAYUNO			27
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	35.00	3.05	13.94	0.31	12.21	125.50	1.23	138.94
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		57.49	43.77	117.38	229.96	393.96	469.53	
					V.C ALMUERZO			1093.45
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA	Arroz graneado + Saltado de corazon + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Corazón de pollo	80.00	3.20	0.16	63.52	12.80	1.44	254.08	268.32
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		11.50	10.77	156.20	46.00	96.93	624.80	
					V.C CENA			767.73
					% DIST. CENA			30
					88.71	83.00	358.36	
					354.8	747.0	1433.4	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2535.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores
JUAN CARLOS FLORES
Dir. General

000148

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

MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + atun							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	50.00	12.10	10.25	0.50	48.40	92.25	2.00	142.65
Cebolla de cabeza	20.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
SUB TOTAL		23.93	15.77	75.22	95.70	141.89	300.88	
					V.C DESAYUNO			538.47
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	40.00	3.49	15.94	0.35	13.95	143.42	1.41	158.78
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		47.47	31.75	238.00	189.90	285.79	951.99	
					V.C ALMUERZO			1427.67
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA+A22	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Plátano de seda	200.0	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	114.53	71.52	143.73	458.12	
					V.C CENA			673.37
					% DIST. CENA			26
					89.28	63.49	427.75	
					357.1	571.4	1711.0	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2639.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
 JOAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 4143304

000147

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

MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Jamonada							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		25.40	23.78	97.23	101.58	214.02	388.90	
					V.C DESAYUNO			704.50
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	130.00	24.96	3.77	0.00	99.84	33.93	0.00	133.77
Frijol canario fresco	80.00	7.76	0.40	25.20	31.04	3.60	100.80	135.44
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	50.00	0.52	0.08	0.84	2.08	0.72	3.36	6.16
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		49.44	35.71	204.44	197.74	321.42	817.78	
					V.C ALMUERZO			1336.94
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz zambito + 2 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		12.88	6.21	91.51	51.52	55.89	366.04	
					V.C CENA			473.45
					% DIST. CENA			19
					87.71	65.70	393.18	
					350.8	591.3	1572.7	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2514.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Medina
JUAN CARLOS FLORES MEDINA
DR. N.º 12.171

000146

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

MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Camote							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	5.00	0.11	0.05	4.22	0.42	0.41	16.86	17.69
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Camote amarillo	50.00	8.90	0.10	0.50	35.60	0.90	2.00	38.50
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		30.40	22.61	82.43	121.58	203.45	329.72	
					V.C DESAYUNO			654.75
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Frejol canario fresco	80.00	0.16	0.00	78.96	0.64	0.00	315.84	316.48
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	25.00	1.83	0.85	19.05	7.30	7.65	76.20	91.15
SUB TOTAL		64.38	25.80	258.52	257.51	232.18	1034.10	
					V.C ALMUERZO			1523.78
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Jamonada	60.0	9.42	17.70	0.60	37.68	159.30	2.40	199.38
Pan francés	60.0	5.81	2.83	24.86	23.23	25.49	99.46	148.18
SUB TOTAL		15.23	20.53	40.21	60.91	184.79	160.84	
					V.C CENA			406.54
					% DIST. CENA			16
					110.00	68.93	381.16	
					440.0	620.4	1524.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2585.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Pena
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

000145

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

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Platano							
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano verde (3)	50.00	0.50	0.10	20.45	2.00	0.90	81.80	84.70
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		21.17	17.99	82.27	84.66	161.87	329.06	
					V.C DESAYUNO			575.59
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Zanahoria	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		40.83	21.30	246.58	163.33	191.70	986.31	
					V.C ALMUERZO			1341.33
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	130.00	28.08	5.07	0.39	112.32	45.63	1.56	159.51
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Hierbas	10.0	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		36.63	20.76	85.77	146.51	186.84	343.06	
					V.C CENA			676.42
					% DIST. CENA			26
					98.63	60.04	414.61	
					394.5	540.4	1658.4	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2593.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

[Firma]

 Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
[Firma]
 JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41433334

000144

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

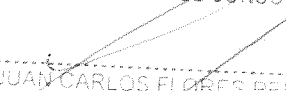
MENUES CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
	17/04/2018	ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menudencia + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + Queso
	18/04/2018	ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de yuca
	19/04/2018	ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
	20/04/2018	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco + Ref.
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL


Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

000142

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
1	21.04/22.04/23.04	ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menudencia + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + Queso
2	24.04/25.04/26.04	ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arros graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de yuca
3	27.04/28.04/29.04	ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
4	30.04/01.05/02.05	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Emoliente + 02 pan + Frito de chancho con camote
5	03.05/04.05/05.05	ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res y verduras + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01Pan + Infusion
6	06.05/07.05/08.05	ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arros graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Sopa de pollo + 01 pan + Infusion
7	09.05/10.05/11.05	ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejitas guisadas + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
8	12/05/2018	ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
8	13/05/2018	ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional : Pollada a la plancha
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
8	14/05/2018	ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
9	15.05/16.05/17.05	ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Mondonguito con papa + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Ensalada + infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
10	18.05/19.05/20.05	ALMUERZO	Sopa de pescado + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 47463144

000142

ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE CAJAMARCA 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 (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Carne de Pollo Entero s/menudencia	200.00	41.20	7.20	0.00	164.80	64.80	0.00	229.60
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Lechuga redonda	30.00	0.39	0.06	0.63	1.56	0.54	2.52	4.62
Tomate	20.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Pepinillo o Pepino de mesa	20.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.00	1.55	1.63
SUB TOTAL		43.99	7.44	24.86	175.98	66.94	99.45	
					VCT	342.4		

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia

 Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña

 JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000141

MENU° 17/04**INVERSIONES 1220 EIRL**

000140

JUAN CARLOS FLORES PENA
DN: 41489334

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

MENU° 18/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + queso							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Cocoa	5.00	0.95	0.86	2.39	3.80	7.70	9.56	21.06
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Naranja	120.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		30.44	26.63	100.11	121.76	239.63	400.42	
					V.C DESAYUNO			761.81
					% DIST. DESAYUNO			23
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Fruta + Refresco							
Calamar grande ó pota	80.00	8.48	0.16	0.80	33.92	1.44	3.20	38.56
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	15.00	0.98	1.32	6.90	3.94	11.88	27.60	43.42
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		56.06	28.36	259.57	224.23	255.22	1038.27	
					V.C ALMUERZO			1517.72
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	130.00	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		16.40	11.18	201.96	65.62	100.58	807.85	
					V.C CENA			974.05
					% DIST. CENA			30
					102.90	66.16	561.64	
					411.6	595.4	2246.5	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3253.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 47489334

000139

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

MENU° 19/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de yucas							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Plátano de seda	120.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Yucas	100.00	1.70	0.50	80.90	6.80	4.50	323.60	334.90
SUB TOTAL		22.97	16.34	170.57	91.86	147.02	682.28	
					V.C DESAYUNO			921.16
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Aji amarillo	10.00	0.18	0.05	1.16	0.72	0.45	4.64	5.81
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.85	30.00	224.53	247.41	269.99	898.13	
					V.C ALMUERZO			1415.53
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Leche evaporada	20.0	1.12	1.30	1.74	4.48	11.66	6.98	23.12
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.34	20.15	125.40	129.38	181.39	501.62	
					V.C CENA			812.38
					% DIST. CENA			26
				117.16	66.49	520.51		
				468.6	598.4	2082.0		
				11%	28%	61%		
					V.C.T MENU		3149.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
Nro. 11413304

000100

MENU° 20/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinoa + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		26.98	19.04	106.85	107.90	171.32	427.38	
					V.C DESAYUNO			706.60
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Rep. (Limonado).							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Raya, pulpa asada	100.00	31.10	0.40	1.00	124.40	3.60	4.00	132.00
Huevo de gallina. Crudo	55.00	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Frijol bayo	80.00	12.16	0.58	40.45	48.64	5.18	161.79	215.62
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Pepinillo o Pepino de mesa	25.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		93.82	34.99	259.10	375.27	314.87	1036.39	
					V.C ALMUERZO			1726.53
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	27.00	0.00	27.00	0.00	0.00	243.00	0.00	243.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Toyo	130.00	24.31	0.52	1.30	97.24	4.68	5.20	107.12
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Hierba luisa	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		34.27	28.45	109.35	137.08	256.05	437.40	
					V.C CENA			830.53
					% DIST. CENA			25
					155.06	82.47	475.29	
					620.2	742.2	1901.2	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3263.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

~~REPRESENTANTE DEL CONSORCIO~~

JOHN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000137

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

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Papa blanca	180.00	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Aceite vegetal	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
SUB TOTAL		21.40	17.92	116.90	85.60	161.28	467.58	
					V.C DESAYUNO			714.46
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Yuca amarilla	40.00	1.12	8.00	1.44	4.48	72.00	5.76	82.24
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Culantro	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		88.23	29.93	338.69	352.91	269.37	1354.76	
					V.C ALMUERZO			1977.05
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.81	24.69	147.37	135.23	222.21	589.46	
					V.C CENA			946.90
					% DIST. CENA			26
				143.44	72.54	602.95		
				573.7	652.9	2411.8		
				12%	25%	63%		
V.C.T MENU							3638.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

000136

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

DR. CARLOS FLORES PENA
 DNI 41432234

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

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + queso							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Cocoa	5.00	0.95	0.86	2.39	3.80	7.70	9.56	21.06
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Naranja	120.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		30.44	26.63	100.11	121.76	239.63	400.42	
					V.C DESAYUNO			761.81
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Fruta + Refresco							
Calamar grande ó pota	80.00	8.48	0.16	0.80	33.92	1.44	3.20	38.56
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	15.00	0.98	1.32	6.90	3.94	11.88	27.60	43.42
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		56.06	38.36	259.57	224.23	345.22	1038.27	
					V.C ALMUERZO			1607.72
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	130.00	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		16.40	21.18	206.88	65.62	190.58	827.51	
					V.C CENA			1083.71
					% DIST. CENA			31
					102.90	86.16	566.55	
					411.6	775.4	2266.2	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3453.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41439834

000135

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

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de yucas							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Plátano de seda	120.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Yucas	100.00	1.70	0.50	80.90	6.80	4.50	323.60	334.90
SUB TOTAL		22.97	16.34	170.57	91.86	147.02	682.28	
					V.C DESAYUNO			921.16
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Aji amarillo	10.00	0.18	0.05	1.16	0.72	0.45	4.64	5.81
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.85	30.00	224.53	247.41	269.99	898.13	
					V.C ALMUERZO			1415.53
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Leche evaporada	20.0	1.12	1.30	1.74	4.48	11.66	6.98	23.12
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.34	20.15	125.40	129.38	181.39	501.62	
					V.C CENA			812.38
					% DIST. CENA			26
					117.16	66.49	520.51	
					468.6	598.4	2082.0	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			3149.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 4122934

000134

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

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		26.98	19.04	106.85	107.90	171.32	427.38	
					V.C DESAYUNO			706.60
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Raya, pulpa asada	100.00	31.10	0.40	1.00	124.40	3.60	4.00	132.00
Huevo de gallina. Crudo	55.00	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Frijol bayo	80.00	12.16	0.58	40.45	48.64	5.18	161.79	215.62
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Pepinillo o Pepino de mesa	25.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		93.82	34.99	259.10	375.27	314.87	1036.39	
					V.C ALMUERZO			1726.53
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	27.00	0.00	27.00	0.00	0.00	243.00	0.00	243.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Toyo	130.00	24.31	0.52	1.30	97.24	4.68	5.20	107.12
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.96	28.35	108.65	135.84	255.15	434.60	
					V.C CENA			825.59
					% DIST. CENA			25
					154.75	82.37	474.59	
					619.0	741.3	1898.4	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3258.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 D.N. 4.46334

000133

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

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Emoliente + 02 panes + Frito de chancho con camote							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Linaza	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Carne de Cerdo	50.00	7.20	7.55	0.00	28.80	67.95	0.00	96.75
Camote amarillo	80.00	14.24	0.16	0.80	56.96	1.44	3.20	61.60
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
SUB TOTAL		31.04	26.50	80.85	124.14	238.50	323.40	
					V.C DESAYUNO			686.04
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		77.78	40.11	303.13	311.13	360.97	1212.52	
					V.C ALMUERZO			1884.61
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Carne de res pulpa	120.00	20.45	1.54	0.00	81.79	13.82	0.00	95.62
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	9.84	0.60	93.36	39.36	5.40	373.44	418.20
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.26	12.59	165.03	137.03	113.27	660.10	
					V.C CENA			910.41
					% DIST. CENA			26
					143.08	79.19	549.00	
					572.3	712.7	2196.0	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3481.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI. 21429004

000132

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

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Arroz a la cubana + 01 pan + infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Plátano verde (3)	100.00	1.00	0.20	40.90	4.00	1.80	163.60	169.40
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		20.39	32.50	129.06	81.56	292.50	516.24	
					V.C DESAYUNO			890.30
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		68.60	44.32	254.34	274.41	398.91	1017.37	
					V.C ALMUERZO			1690.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res, pulpa	80.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Papa blanca	120.00	2.02	0.10	21.41	8.06	0.86	85.63	94.56
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.66	27.20	124.36	114.66	244.82	497.44	
					V.C CENA			856.91
					% DIST. CENA			25
					117.66	104.03	507.76	
					470.6	936.2	2031.0	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			3437.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CNA 41451334

000131

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

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Sopa de pollo + 01 pan + infusion							
Hierba buena	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	50.00	9.60	1.45	0.00	38.40	13.05	0.00	51.45
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zapallo macre	40.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
SUB TOTAL		18.47	23.64	96.89	73.88	212.76	387.54	
					V.C DESAYUNO			674.18
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	277.13	201.13	310.66	1108.51	
					V.C ALMUERZO			1620.30
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Molleja guisada + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	21.00	0.13	0.03	0.72	0.54	0.30	2.89	3.73
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Hierbas	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		10.13	21.11	180.30	40.53	190.00	721.20	
					V.C CENA			951.74
					% DIST. CENA			29
				78.89	79.27	554.31		
				315.5	713.4	2217.2		
				12%	25%	63%		
V.C.T MENU							3246.2	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS RIVERA PENA
 UNP. 10114

000130

MENU° 08

JUAN CARLOS FLORES PENA
EX-43409324

000129

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

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		29.05	22.63	120.05	116.18	203.67	480.18	
					V.C DESAYUNO			800.03
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo broasther + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		75.93	41.39	266.37	303.72	372.53	1065.49	
					V.C ALMUERZO			1741.74
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	100.0	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.44	24.37	117.25	125.78	219.29	468.99	
					V.C CENA			814.06
					% DIST. CENA			24
					136.42	88.39	503.66	
					545.7	795.5	2014.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3355.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41464324

000128

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

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		12.80	18.03	153.41	51.20	162.23	613.62	
					V.C DESAYUNO			827.05
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Sopa de pescado + Arroz graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Pescado Jurel	60.00	10.37	1.87	0.14	41.47	16.85	0.58	58.90
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.0	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		50.01	32.61	305.29	200.03	293.51	1221.14	
					V.C ALMUERZO			1714.68
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Sopa de gallina + fruta + infusion							
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	60.0	5.64	0.12	46.92	22.56	1.08	187.68	211.32
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de Gallina Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Huevo de gallina. Crudo	55.0	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		37.34	28.99	116.65	149.37	260.95	466.61	
					V.C CENA			876.93
					% DIST. CENA			26
					100.15	79.63	575.34	
					400.6	716.7	2301.4	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			3418.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5881

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41452534

000127

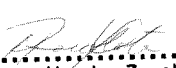
**CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**

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

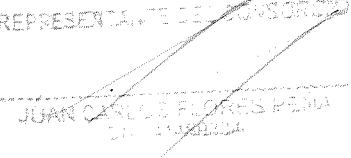
MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
17/04/2018		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
18/04/2018		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
19/04/2018		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
20/04/2018		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL


Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
D.N. 123456789

000126

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/04/2018	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/04/2018	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/04/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/04/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/04/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
8	28/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/04/2018	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maizena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	01/05/2018	DESAYUNO	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado de res + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche

INVERSIONES 1220 EIRL

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000125

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro: 5881

JUAN CARLOS FLORES PEÑA

		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
12	02/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
13	03/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14	04/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo
15	05/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina

INVERSIONES 1220 EIRL



 Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


 JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 47486424

000124

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	06/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	07/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	08/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	09/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	10/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	11/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
22	12/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	13/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maizena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	14/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	15/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado de res + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	16/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	17/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	18/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion

000123

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo
29	19/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
30	20/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hgado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Rosa Haydée Zavaleta Gavidía
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
CNI 41183934

000122

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU DEL 17/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		10.58	12.30	44.55	42.32	110.7	178.21	
					VCT DESAYUNO			331
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Un pan frances							
Pan de labranza o frar	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido d	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	23.15	23.29	45.4793	92.58	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		1.43	6.28	32.65	5.73	56.556	130.59	
					VCT CENA			193
					% DIST. CENA			20
		53.49	31.13	174.55				
		214.0	280.2	698.2				
		15%	23%	61%				
					TOTAL VCT MENU		1192.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41233724

000121

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU DEL 18/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinua	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	24.91	17.17	43.758	99.64	
					VCT MEDIA MAÑANA			161
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido d	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		23.46	1.53	78.08	93.82	13.7799	312.31	
					VCT ALMUERZO			420
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crud	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	10.99	17.89	24.69	98.8812	71.57	
					VCT CENA			195
					% DIST. CENA			18
		53.62	30.18	154.42				
		214.5	271.6	617.7				
		15%	25%	60%				
					TOTAL VCT MENU		1103.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 77 199304

000120

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU DEL 19/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina, crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.00	69.26	95.616	191.99	
					VCT DESAYUNO			357
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		19.77	2.18	98.81	79.07	19.6245	395.22	
					VCT ALMUERZO			494
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Leche con canela							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
		63.81	21.00	188.73				
		255.2	189.0	754.9				
		15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1199.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN P. ROSALES PENA
DNI. 7147133

000119

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU DEL 20/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinoa	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	32.54	92.87	145.926	130.16	
					VCT DESAYUNO			369
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	
					VCT MEDIA MAÑANA			42
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido d	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Hierbaluisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	74.81	57.12	38.5101	299.26	
					VCT ALMUERZO			395
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	24.62	16.97	43.2432	98.46	
					VCT MEDIA TARDE			159
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.40	74.32	27.3519	133.60	
					VCT CENA			235
					% DIST. CENA			20
		60.80	28.46	175.13				
		243.2	256.1	700.5				
		15%	21%	64%				
TOTAL VCT MENU							1199.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 31421334

000118

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		10.58	12.30	44.55	42.32	110.7	178.21	
					VCT DESAYUNO			331
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Un pan frances							
Pan de labranza o frar	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	23.15	23.29	45.4793	92.58	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra + 01 pan + Margarina							
Chuflo blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		1.43	6.28	32.65	5.73	56.556	130.59	
					VCT CENA			193
					% DIST. CENA			20
		53.49	31.13	174.55				
		214.0	280.2	698.2				
		15%	23%	61%				
TOTAL VCT MENU					1192.3		100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41439324

000117

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N ° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinua	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	24.91	17.17	43.758	99.64	
					VCT MEDIA MAÑANA			161
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido d	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		23.46	1.53	78.08	93.82	13.7799	312.31	
					VCT ALMUERZO			420
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. cruc	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	10.99	17.89	24.69	98.8812	71.57	
					VCT CENA			195
					% DIST. CENA			18
		53.62	30.18	154.42				
		214.5	271.6	617.7				
		15%	25%	60%				
					TOTAL VCT MENU		1103.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydée Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA GNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000116

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP 41381234

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.00	69.26	95.616	191.99	
					VCT DESAYUNO			357
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		19.77	2.18	98.81	79.07	19.6245	395.22	
					VCT ALMUERZO			494
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Leche con canela							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
		63.81	21.00	188.73				
		255.2	189.0	754.9				
		15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1199.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS JIMENEZ PERIA
CNP. Nro. 129904

000115

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinua	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	32.54	92.87	145.926	130.16	
					VCT DESAYUNO			369
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	
					VCT MEDIA MAÑANA			42
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido d	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Hierbaluisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	74.81	57.12	38.5101	299.26	
					VCT ALMUERZO			395
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	24.62	16.97	43.2432	98.46	
					VCT MEDIA TARDE			159
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.40	74.32	27.3519	133.60	
					VCT CENA			235
					% DIST. CENA			20
		60.80	28.46	175.13				
		243.2	256.1	700.5				
		15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1199.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Carlos Pineda
CARLOS PINEDA
DPT. 4-10-18

000114

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Camote amarillo (5)	60.0	0.72	0.12	16.56	2.88	1.08	66.24	70.20
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Tomate	10.00	0.07	0.02	0.39	0.29	0.16	1.55	2.00
Zanahoria	10.00	0.05	0.04	0.73	0.19	0.36	2.91	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Cominos	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Canela entera	0.08	0.00	0.00	0.04	0.00	0.00	0.15	0.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		25.65	8.82	103.30	102.60	79.3952	413.22	
					VCT ALMUERZO			595
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Carne de Pollo Entero	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fidfeos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apio	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
		49.89	22.53	189.21				
		199.6	202.8	756.9				
		15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1159.2	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000113

JUAN CARLOS FLORES PENIA

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo mango							
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	22.26	2.24	2.52	89.04	
					VCT MEDIA MAÑANA			94
					% DIST. MEDIA MAÑANA			10
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido d	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		16.49	2.67	103.71	65.96	24.0576	414.83	
					VCT ALMUERZO			505
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.02	1.15	0.864	56.06	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			6
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido d	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Margarina vegetal con	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		8.20	11.54	36.91	32.81	103.815	147.64	
					VCT CENA			284
					% DIST. CENA			20
		28.88	18.97	217.59				
		115.5	170.8	870.4				
		13%	21%	66%				
					TOTAL VCT MENU		1156.7	100%

INVERSIONES 1220 EIRL


Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 D.N. 47489334

000112

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE
CAJAMARCA**

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	42.10	45.40	41.31	168.38	
					VCT DESAYUNO			255
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Pure de platano							
Plátano de seda	150.0	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111
SUB TOTAL		1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	
					VCT MEDIA MAÑANA			111
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
ALMUERZO:	Arroz graneado + pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido de grano largo	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Carne de Pollo Entero	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	5.47	83.77	17.71	49.2156	335.08	
					VCT ALMUERZO			402
					% DIST. ALMUERZO			39
REFRIGERIO	Anis + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		2.53	2.80	5.27	10.11	25.2	21.07	
					VCT MEDIA TARDE			56
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Aguadito de hígado de pollo + 01 pan							
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido de grano largo	20.0	3.26	0.10	15.56	13.04	0.90	62.24	76.18
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Apio	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Porro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Azúcar rubia	12.00	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
SUB TOTAL		4.25	5.20	35.96	16.98	46.818	143.85	
					VCT CENA			208
					% DIST. CENA			20
		24.35	18.42	192.30				
		97.4	165.8	769.2				
		10%	20%	70%				
					TOTAL VCT MENU		1032.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
CARLOS FLORES PENA
CNP. Nro. 5681

000111

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

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

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + aceituna
	17/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Queso
	18/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + mermelada
	19/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
		DESAYUNO	Quinoa + 03 panes + manjarblanco
	20/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de corazon con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 41489334

000109

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
1	21/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
2	22/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada
	Lunes	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
3	23/04/2018	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
	Martes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + margarina
4	24/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Molejitas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
	Miercoles	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + mortadela
5	25/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
	Jueves	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + atun
6	26/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
	Viernes	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + manjarblanco
7	27/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (picado) + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
8	28/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro
9	29/04/2018	ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
	Lunes	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
10	30/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazon + Infusion
	Martes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + atun
11	01/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Miercoles	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Jamonada
12	02/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz zambito + 02 panes
	Jueves	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Camote
13	03/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito (entero) + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada
	Viernes	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + platano
14	04/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
15	05/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000108

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP. 41489324

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	Domingo 06/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada
17	Lunes 07/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
18	Martes 08/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Molejitas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
19	Miercoles 09/05/2018	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + mortadela
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
20	Jueves 10/05/2018	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + atun
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
21	Viernes 11/05/2018	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + manjarblanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo machado + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
22	Sabado 12/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
23	Domingo 13/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro
		ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
24	Lunes 14/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazon + Infusion
25	Martes 15/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + atun
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
26	Miercoles 16/05/2018	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz zambito + 02 panes
27	Jueves 17/05/2018	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Camote
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada
28	Viernes 18/05/2018	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
29	Sabado 19/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
30	Domingo 20/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41457534

000107

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

MENU DEL 17/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + aceituna							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		11.85	24.70	87.43	47.38	222.26	349.72	
					V.C DESAYUNO			619.36
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	250.00	4.20	0.20	44.60	16.80	1.80	178.40	197.00
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	40.00	3.49	15.94	0.35	13.95	143.42	1.41	158.78
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		37.00	56.94	157.59	147.99	512.50	630.36	
					V.C ALMUERZO			1290.84
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Menudencia de pollo	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Poro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Zanahoria	30.00	0.14	0.12	2.21	0.58	1.08	8.83	10.49
Zapallo macre	40.00	0.22	0.06	2.05	0.90	0.58	8.19	9.66
SUB TOTAL		19.88	28.40	73.01	79.54	255.56	292.03	
					V.C CENA			627.13
					% DIST. CENA			25
					68.73	110.04	318.03	
					274.9	990.3	1272.1	
					13%	22%	65%	
					V.C.T MENU			2537.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PERA
DNI 41425333

000106

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

MENU° DEL 18/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.86	17.23	92.57	95.42	155.07	370.28	
					V.C DESAYUNO			620.77
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	130.00	24.96	3.77	0.00	99.84	33.93	0.00	133.77
Frijol canario fresco	80.00	7.76	0.40	25.20	31.04	3.60	100.80	135.44
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	50.00	0.52	0.08	0.84	2.08	0.72	3.36	6.16
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		49.44	30.71	204.44	197.74	276.42	817.78	
					V.C ALMUERZO			1291.94
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Mazamorra morada + 2 panes							
Maizena	45.0	0.27	0.09	39.02	1.08	0.81	156.06	157.95
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	40.0	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
SUB TOTAL		9.96	4.69	138.66	39.84	42.21	554.62	
					V.C CENA			636.67
					% DIST. CENA			25
					83.25	52.63	435.67	
					333.0	473.7	1742.7	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2549.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DN. 10104

000105

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

MENU° 19/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Mermelada							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	5.00	0.11	0.05	4.22	0.42	0.41	16.86	17.69
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	30.00	0.12	0.06	21.93	0.48	0.54	87.72	88.74
SUB TOTAL		21.62	17.57	123.52	86.46	158.09	494.08	
					V.C DESAYUNO			738.63
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	160.00	34.56	6.24	0.48	138.24	56.16	1.92	196.32
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Frejol canario fresco	80.00	0.16	0.00	78.96	0.64	0.00	315.84	316.48
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		39.48	47.88	174.94	157.93	430.90	699.78	
					V.C ALMUERZO			1288.60
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Infusion + 02 panes con aceituna							
Hierbas	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Aceitunas	60.0	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
Azúcar rubia	40.0	0.00	0.00	31.46	0.00	0.00	125.82	125.82
SUB TOTAL		8.05	22.90	67.62	32.20	206.10	270.46	
					V.C CENA			508.76
					% DIST. CENA			20
					69.15	88.34	366.08	
					276.6	795.1	1464.3	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2536.0
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA ENP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS PIÑERES PENA
 09/04/2019

000104

MENU° 20/04

000103

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

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + queso							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		17.69	17.44	83.93	70.74	156.92	335.72	
					V.C DESAYUNO			563.38
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		54.12	50.33	137.76	216.50	452.93	551.03	
					V.C ALMUERZO			1220.46
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Plátano de seda	200.0	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	20.97	129.28	71.52	188.73	517.10	
					V.C CENA			777.35
					% DIST. CENA			30
					89.69	88.73	350.96	
					358.8	798.6	1403.9	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			2561.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLO ALONSO Y PENA

000102

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

MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Huevo frito							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	30.00	11.73	9.09	0.54	46.92	81.81	2.16	130.89
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		35.62	35.11	75.53	142.48	315.99	302.12	
					V.C DESAYUNO			760.59
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + yuca + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	25.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		25.74	55.01	168.72	102.97	495.09	674.87	
					V.C ALMUERZO			1272.92
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Infusion + 02 panes con mermelada							
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	60.00	0.00	0.00	58.98	0.00	0.00	235.92	235.92
Mermelada De frutas	20.0	0.08	0.04	14.62	0.32	0.36	58.48	59.16
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
SUB TOTAL		7.34	3.58	104.68	29.36	32.22	418.72	
					V.C CENA			480.30
					% DIST. CENA			19
					68.70	93.70	348.93	
					274.8	843.3	1395.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2513.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS ESCOBAR PEÑA
DNI 7.800.123

000101

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

MENU° 03 - 17

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes - Hot dog frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Salchicha "hot dog"	50.00	5.50	17.15	0.50	22.00	154.35	2.00	178.35
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		19.72	28.46	94.61	78.86	256.14	378.44	
					V.C DESAYUNO			713.44
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Vainitas	40.00	0.16	0.03	5.66	0.64	0.29	22.66	23.58
Arvejas frescas	30.00	1.97	0.12	18.67	7.87	1.08	74.69	83.64
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		54.74	34.34	202.74	218.97	309.02	810.96	
					V.C ALMUERZO			1338.95
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz con leche + 2 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.88	6.21	96.43	51.52	55.89	385.70	
					V.C CENA			493.11
					% DIST. CENA			19
					87.34	69.01	393.78	
					349.3	621.1	1575.1	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2545.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41469334

000100

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

MENU° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Margarina							
Soya	30.00	8.46	5.67	10.71	33.84	51.03	42.84	127.71
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		19.50	31.48	96.65	78.00	283.32	386.60	
					V.C DESAYUNO			747.92
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Camote amarillo	200.00	28.48	0.32	1.60	113.92	2.88	6.40	123.20
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		31.83	46.09	148.86	127.30	414.85	595.42	
					V.C ALMUERZO			1137.58
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Menudencia de pollo	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Poró	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Zanahoria	35.00	0.17	0.14	2.58	0.67	1.26	10.30	12.24
Zapallo macre	50.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
SUB TOTAL		19.96	28.43	73.89	79.86	255.89	295.55	
					V.C CENA			631.30
					% DIST. CENA			25
					71.29	106.01	319.39	
					285.2	954.1	1277.6	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2516.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41433034

000099

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA
MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Mortadela							
Quinoa	30.00	11.73	9.09	0.54	46.92	81.81	2.16	130.89
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mortadela	40.00	3.92	7.88	3.76	15.68	70.92	15.04	101.64
SUB TOTAL		26.54	22.28	85.33	106.16	200.52	341.30	
					V.C DESAYUNO			647.98
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Arvejas frescas	15.00	0.98	0.06	9.34	3.94	0.54	37.34	41.82
Zanahoria	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		31.77	47.17	146.30	127.06	424.56	585.20	
					V.C ALMUERZO			1136.82
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	130.00	28.08	5.07	0.39	112.32	45.63	1.56	159.51
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	20.0	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		35.83	25.58	91.27	143.31	230.26	365.08	
					V.C CENA			738.65
					% DIST. CENA			29
					94.13	95.04	322.89	
					376.5	855.3	1291.6	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2523.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 D.N. 414,693

000038

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

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Atun							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	50.00	12.10	10.25	0.50	48.40	92.25	2.00	142.65
Cebolla de cabeza	20.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
SUB TOTAL		35.18	26.36	94.45	140.70	237.24	377.78	
					V.C DESAYUNO			755.72
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		79.98	32.52	213.67	319.91	292.68	854.69	
					V.C ALMUERZO			1467.28
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 panes con aceituna							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Aceituna	60.0	0.41	16.37	3.72	1.63	147.34	14.89	163.86
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		6.58	19.38	54.72	26.32	174.42	218.86	
					V.C CENA			419.60
					% DIST. CENA			16
					121.73	78.26	362.83	
					486.9	704.3	1451.3	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2642.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI° 41489304

000097

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

MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Manjarblanco							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	0.50	0.01	0.00	0.42	0.04	0.04	1.69	1.77
Azúcar rubia	38.00	0.00	0.00	37.35	0.00	0.00	149.42	149.42
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	20.00	5.42	10.20	3.38	21.68	91.80	13.52	127.00
SUB TOTAL		26.82	27.66	104.13	107.28	248.98	416.50	
					V.C DESAYUNO			772.76
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Yucas + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca amarilla	100.00	6.56	8.80	46.00	26.24	79.20	184.00	289.44
Zanahoria	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Arvejas frescas	30.00	1.97	0.12	18.67	7.87	1.08	74.69	83.64
Tomate	35.00	0.22	0.06	1.20	0.90	0.50	4.82	6.22
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Lima	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.61	40.92	139.67	138.42	368.29	558.67	
					V.C ALMUERZO			1065.39
					% DIST. ALMUERZO			42
CENA	Arroz graneado + Saltadito de mollejas + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Molleja de Pollo	60.00	0.18	0.12	43.20	0.72	1.08	172.80	174.60
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
Hierbas	10.00	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		8.92	15.86	133.54	35.68	142.72	534.16	
					V.C CENA			712.56
					% DIST. CENA			28
					70.35	84.44	377.33	
					281.4	760.0	1509.3	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2550.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 44433334

000096

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

MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 Panes + queso							
Soya	30.00	8.46	5.67	10.71	33.84	51.03	42.84	127.71
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
SUB TOTAL		25.67	17.98	92.62	102.68	161.82	370.46	
					V.C DESAYUNO			634.96
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	38.00	0.00	38.00	0.00	0.00	342.00	0.00	342.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol bayo	80.00	15.20	0.72	50.56	60.80	6.48	202.24	269.52
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		53.75	53.81	128.92	215.01	484.25	515.68	
					V.C ALMUERZO			1214.94
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Aguadito con menudencia de res							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Menudencia de res	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	28.0	0.00	28.00	0.00	0.00	252.00	0.00	252.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	20.0	0.11	0.03	0.77	0.45	0.29	3.07	3.81
Poro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Arvejas frescas	25.00	1.42	0.12	3.76	5.68	1.08	15.04	21.80
Zanahoria	30.00	0.14	0.12	2.21	0.58	1.08	8.83	10.49
Zapallo macre	40.00	0.22	0.06	2.05	0.90	0.58	8.19	9.66
SUB TOTAL		20.85	31.64	76.80	83.41	284.80	307.20	
					V.C CENA			675.40
					% DIST. CENA			27
					100.27	103.43	298.34	
					401.1	930.9	1193.3	
					12%	27%	61%	
					V.C.T MENU		2525.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41439334

000095

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

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		33.67	23.60	85.27	134.66	212.36	341.08	
					V.C DESAYUNO			688.10
					% DIST. DESAYUNO			27
ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Espinaca	30.00	0.53	0.05	1.10	2.11	0.43	4.42	6.96
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		62.32	36.80	202.52	249.30	331.23	810.07	
					V.C ALMUERZO			1390.60
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna							
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Aceituna	60.0	0.38	15.41	3.50	1.54	138.67	14.02	154.22
SUB TOTAL		7.64	18.95	73.90	30.58	170.53	295.62	
					V.C CENA			496.72
					% DIST. CENA			19
					103.63	79.35	361.69	
					414.5	714.1	1446.8	
					14%	27%	59%	
					V.C.T MENU		2575.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PETIA
 DNI. 41489324

000094

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

MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Hot dog frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Salchicha "hot dog"	50.00	5.50	17.15	0.50	22.00	154.35	2.00	178.35
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		19.72	28.46	84.78	78.86	256.14	339.12	
					V.C DESAYUNO			674.12
					% DIST. DESAYUNO			27
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	35.00	3.05	13.94	0.31	12.21	125.50	1.23	138.94
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		57.49	43.77	117.38	229.96	393.96	469.53	
					V.C ALMUERZO			1093.45
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA	Arroz graneado + Saltado de corazon + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Corazón de pollo	80.00	3.20	0.16	63.52	12.80	1.44	254.08	268.32
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		11.50	10.77	156.20	46.00	96.93	624.80	
					V.C CENA			767.73
					% DIST. CENA			30
					88.71	83.00	358.36	
					354.8	747.0	1433.4	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2535.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERA
 DNI 41439034

000093

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

MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + atun							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	50.00	12.10	10.25	0.50	48.40	92.25	2.00	142.65
Cebolla de cabeza	20.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
SUB TOTAL		23.93	15.77	75.22	95.70	141.89	300.88	
					V.C DESAYUNO			538.47
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	40.00	3.49	15.94	0.35	13.95	143.42	1.41	158.78
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		47.47	31.75	238.00	189.90	285.79	951.99	
					V.C ALMUERZO			1427.67
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA+A22	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Plátano de seda	200.0	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	114.53	71.52	143.73	458.12	
					V.C CENA			673.37
					% DIST. CENA			26
					89.28	63.49	427.75	
					357.1	571.4	1711.0	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2639.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI. 41489034

000092

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

MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Jamonada							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		25.40	23.78	97.23	101.58	214.02	388.90	
					V.C DESAYUNO			704.50
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	130.00	24.96	3.77	0.00	99.84	33.93	0.00	133.77
Frijol canario fresco	80.00	7.76	0.40	25.20	31.04	3.60	100.80	135.44
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	50.00	0.52	0.08	0.84	2.08	0.72	3.36	6.16
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		49.44	35.71	204.44	197.74	321.42	817.78	
					V.C ALMUERZO			1336.94
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz zambito + 2 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		12.88	6.21	91.51	51.52	55.89	366.04	
					V.C CENA			473.45
					% DIST. CENA			19
					87.71	65.70	393.18	
					350.8	591.3	1572.7	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2514.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41353334

000091

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

MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Camote							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	5.00	0.11	0.05	4.22	0.42	0.41	16.86	17.69
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Camote amarillo	50.00	8.90	0.10	0.50	35.60	0.90	2.00	38.50
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		30.40	22.61	82.43	121.58	203.45	329.72	
					V.C DESAYUNO			654.75
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Frejol canario fresco	80.00	0.16	0.00	78.96	0.64	0.00	315.84	316.48
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	25.00	1.83	0.85	19.05	7.30	7.65	76.20	91.15
SUB TOTAL		64.38	25.80	258.52	257.51	232.18	1034.10	
					V.C ALMUERZO			1523.78
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Jamonada	60.0	9.42	17.70	0.60	37.68	159.30	2.40	199.38
Pan francés	60.0	5.81	2.83	24.86	23.23	25.49	99.46	148.18
SUB TOTAL		15.23	20.53	40.21	60.91	184.79	160.84	
					V.C CENA			406.54
					% DIST. CENA			16
					110.00	68.93	381.16	
					440.0	620.4	1524.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2585.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489334

000090

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

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Platano							
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano verde (3)	50.00	0.50	0.10	20.45	2.00	0.90	81.80	84.70
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		21.17	17.99	82.27	84.66	161.87	329.06	
					V.C DESAYUNO			575.59
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Zanahoria	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		40.83	21.30	246.58	163.33	191.70	986.31	
					V.C ALMUERZO			1341.33
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	130.00	28.08	5.07	0.39	112.32	45.63	1.56	159.51
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Hierbas	10.0	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		36.63	20.76	85.77	146.51	186.84	343.06	
					V.C CENA			676.42
					% DIST. CENA			26
					98.63	60.04	414.61	
					394.5	540.4	1658.4	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2593.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP, Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 41453314

000089

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
	17/04/2018	ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menudencia + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + Queso
	18/04/2018	ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de yuca
	19/04/2018	ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
	20/04/2018	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP. 4748304

000088

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.04/22.04/23.04	DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menudencia + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
2	24.04/25.04/26.04	DESAYUNO	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arros graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.04/28.04/29.04	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de yuca
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion
4	30.04/01.05/02.05	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	03.05/04.05/05.05	DESAYUNO	Emoliente + 02 pan + Frito de chanco con camote
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res y verduras + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	06.05/07.05/08.05	DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01Pan + Infusion
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arros graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Ensalada + Infusion
7	09.05/10.05/11.05	DESAYUNO	Sopa de pollo + 01 pan + Infusion
		ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejitas guisadas + Ensalada + Infusion
8	12/05/2018	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
8	13/05/2018	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional : Pollada a la plancha
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
8	14/05/2018	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	15.05/16.05/17.05	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Mondonguito con papa + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Ensalada + infusion
10	18.05/19.05/20.05	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pescado + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 41183654

000087

ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE CHOTA 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 (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Carne de Pollo Entero s/menudencia	200.00	41.20	7.20	0.00	164.80	64.80	0.00	229.60
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Lechuga redonda	30.00	0.39	0.06	0.63	1.56	0.54	2.52	4.62
Tomate	20.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Pepinillo o Pepino de mesa	20.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.00	1.55	1.63
SUB TOTAL		43.99	7.44	24.86	175.98	66.94	99.45	
					VCT	342.4		

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 41489334

000086

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

MENU° 17/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Papa blanca	180.00	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Aceite vegetal	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
SUB TOTAL		21.40	17.92	116.90	85.60	161.28	467.58	
					V.C DESAYUNO			714.46
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Yuca amarilla	40.00	1.12	8.00	1.44	4.48	72.00	5.76	82.24
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Culantro	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		88.23	29.93	338.69	352.91	269.37	1354.76	
					V.C ALMUERZO			1977.05
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.81	24.69	147.37	135.23	222.21	589.46	
					V.C CENA			946.90
					% DIST. CENA			26
					143.44	72.54	602.95	
					573.7	652.9	2411.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3638.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000085

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 74119304

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

MENU° 18/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + queso							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Cocoa	5.00	0.95	0.86	2.39	3.80	7.70	9.56	21.06
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Naranja	120.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		30.44	26.63	100.11	121.76	239.63	400.42	
					V.C DESAYUNO			761.81
					% DIST. DESAYUNO			23
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Fruta + Refresco							
Calamar grande ó pota	80.00	8.48	0.16	0.80	33.92	1.44	3.20	38.56
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	15.00	0.98	1.32	6.90	3.94	11.88	27.60	43.42
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		56.06	28.36	259.57	224.23	255.22	1038.27	
					V.C ALMUERZO			1517.72
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	130.00	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		16.40	11.18	201.96	65.62	100.58	807.85	
					V.C CENA			974.05
					% DIST. CENA			30
					102.90	66.16	561.64	
					411.6	595.4	2246.5	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3253.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS ALFONSO PEÑA
 D.N.I. 41491334

000084

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

MENU° 19/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de yucas							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Plátano de seda	120.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Yucas	100.00	1.70	0.50	80.90	6.80	4.50	323.60	334.90
SUB TOTAL		22.97	16.34	170.57	91.86	147.02	682.28	
					V.C DESAYUNO			921.16
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Aji amarillo	10.00	0.18	0.05	1.16	0.72	0.45	4.64	5.81
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.85	30.00	224.53	247.41	269.99	898.13	
					V.C ALMUERZO			1415.53
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Leche evaporada	20.0	1.12	1.30	1.74	4.48	11.66	6.98	23.12
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.34	20.15	125.40	129.38	181.39	501.62	
					V.C CENA			812.38
					% DIST. CENA			26
					117.16	66.49	520.51	
					468.6	598.4	2082.0	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			3149.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000083

JUAN CARLOS FLORES PENA
 D.N. 1440004

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

MENU° 20/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		26.98	19.04	106.85	107.90	171.32	427.38	
					V.C DESAYUNO			706.60
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Raya, pulpa asada	100.00	31.10	0.40	1.00	124.40	3.60	4.00	132.00
Huevo de gallina. Crudo	55.00	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Frijol bayo	80.00	12.16	0.58	40.45	48.64	5.18	161.79	215.62
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Pepinillo o Pepino de mesa	25.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		93.82	34.99	259.10	375.27	314.87	1036.39	
					V.C ALMUERZO			1726.53
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	27.00	0.00	27.00	0.00	0.00	243.00	0.00	243.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Toyo	130.00	24.31	0.52	1.30	97.24	4.68	5.20	107.12
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Hierba luisa	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		34.27	28.45	109.35	137.08	256.05	437.40	
					V.C CENA			830.53
					% DIST. CENA			25
					155.06	82.47	475.29	
					620.2	742.2	1901.2	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3263.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41485334

000082

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

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Papa blanca	180.00	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Aceite vegetal	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
SUB TOTAL		21.40	17.92	116.90	85.60	161.28	467.58	
					V.C DESAYUNO			714.46
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Yuca amarilla	40.00	1.12	8.00	1.44	4.48	72.00	5.76	82.24
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Culantro	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		88.23	29.93	338.69	352.91	269.37	1354.76	
					V.C ALMUERZO			1977.05
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.81	24.69	147.37	135.23	222.21	589.46	
					V.C CENA			946.90
					% DIST. CENA			26
				143.44	72.54	602.95		
				573.7	652.9	2411.8		
				12%	25%	63%		
					V.C.T MENU		3638.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000081

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 43499011

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

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + queso							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Cocoa	5.00	0.95	0.86	2.39	3.80	7.70	9.56	21.06
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Naranja	120.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		30.44	26.63	100.11	121.76	239.63	400.42	
					V.C DESAYUNO			761.81
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Fruta + Refresco							
Calamar grande ó pota	80.00	8.48	0.16	0.80	33.92	1.44	3.20	38.56
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	15.00	0.98	1.32	6.90	3.94	11.88	27.60	43.42
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		56.06	38.36	259.57	224.23	345.22	1038.27	
					V.C ALMUERZO			1607.72
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	130.00	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		16.40	21.18	206.88	65.62	190.58	827.51	
					V.C CENA			1083.71
					% DIST. CENA			31
					102.90	86.16	566.55	
					411.6	775.4	2266.2	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3453.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Florencia Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 4741341

000080

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

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de yucas							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Plátano de seda	120.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Yucas	100.00	1.70	0.50	80.90	6.80	4.50	323.60	334.90
SUB TOTAL		22.97	16.34	170.57	91.86	147.02	682.28	
					V.C DESAYUNO			921.16
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Aji amarillo	10.00	0.18	0.05	1.16	0.72	0.45	4.64	5.81
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.85	30.00	224.53	247.41	269.99	898.13	
					V.C ALMUERZO			1415.53
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Leche evaporada	20.0	1.12	1.30	1.74	4.48	11.66	6.98	23.12
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.34	20.15	125.40	129.38	181.39	501.62	
					V.C CENA			812.38
					% DIST. CENA			26
					117.16	66.49	520.51	
					468.6	598.4	2082.0	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			3149.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000079

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERAZA

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

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILocalorias por NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		26.98	19.04	106.85	107.90	171.32	427.38	
					V.C DESAYUNO			706.60
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Raya, pulpa asada	100.00	31.10	0.40	1.00	124.40	3.60	4.00	132.00
Huevo de gallina. Crudo	55.00	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Frijol bayo	80.00	12.16	0.58	40.45	48.64	5.18	161.79	215.62
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Pepinillo o Pepino de mesa	25.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		93.82	34.99	259.10	375.27	314.87	1036.39	
					V.C ALMUERZO			1726.53
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	27.00	0.00	27.00	0.00	0.00	243.00	0.00	243.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Toyo	130.00	24.31	0.52	1.30	97.24	4.68	5.20	107.12
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.96	28.35	108.65	135.84	255.15	434.60	
					V.C CENA			825.59
					% DIST. CENA			25
					154.75	82.37	474.59	
					619.0	741.3	1898.4	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3258.7
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES CENA
 DNI 41463114

000078

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

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Emoliente + 02 panes + Frito de chancho con camote							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Linaza	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Carne de Cerdo	50.00	7.20	7.55	0.00	28.80	67.95	0.00	96.75
Camote amarillo	80.00	14.24	0.16	0.80	56.96	1.44	3.20	61.60
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
SUB TOTAL		31.04	26.50	80.85	124.14	238.50	323.40	
					V.C DESAYUNO			686.04
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		77.78	40.11	303.13	311.13	360.97	1212.52	
					V.C ALMUERZO			1884.61
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Carne de res pulpa	120.00	20.45	1.54	0.00	81.79	13.82	0.00	95.62
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	9.84	0.60	93.36	39.36	5.40	373.44	418.20
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.26	12.59	165.03	137.03	113.27	660.10	
					V.C CENA			910.41
					% DIST. CENA			26
					143.08	79.19	549.00	
					572.3	712.7	2196.0	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3481.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489034

00007

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

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Arroz a la cubana + 01 pan + infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Plátano verde (3)	100.00	1.00	0.20	40.90	4.00	1.80	163.60	169.40
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		20.39	32.50	129.06	81.56	292.50	516.24	
					V.C DESAYUNO			890.30
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		68.60	44.32	254.34	274.41	398.91	1017.37	
					V.C ALMUERZO			1690.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res, pulpa	80.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Papa blanca	120.00	2.02	0.10	21.41	8.06	0.86	85.63	94.56
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.66	27.20	124.36	114.66	244.82	497.44	
					V.C CENA			856.91
					% DIST. CENA			25
					117.66	104.03	507.76	
					470.6	936.2	2031.0	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			3437.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489334

000076

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

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Sopa de pollo + 01 pan + infusion							
Hierba buena	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	50.00	9.60	1.45	0.00	38.40	13.05	0.00	51.45
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zapallo macre	40.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
SUB TOTAL		18.47	23.64	96.89	73.88	212.76	387.54	
					V.C DESAYUNO			674.18
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	277.13	201.13	310.66	1108.51	
					V.C ALMUERZO			1620.30
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Molleja guisada + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	21.00	0.13	0.03	0.72	0.54	0.30	2.89	3.73
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Hierbas	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		10.13	21.11	180.30	40.53	190.00	721.20	
					V.C CENA			951.74
					% DIST. CENA			29
					78.89	79.27	554.31	
					315.5	713.4	2217.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3246.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000075

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41433334

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

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote							
Cocoa	10.00	1.90	1.71	4.78	7.60	15.39	19.12	42.11
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Maíz Mote de	90.00	2.34	1.17	18.99	9.36	10.53	75.96	95.85
SUB TOTAL		23.73	8.74	115.13	94.92	78.66	460.50	
					V.C DESAYUNO			634.08
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquito con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	40.00	3.28	4.40	23.00	13.12	39.60	92.00	144.72
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Ollucos	150.00	1.32	0.12	17.16	5.28	1.08	68.64	75.00
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Tomate	35.00	0.22	0.06	1.20	0.90	0.50	4.82	6.22
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		60.52	50.19	264.18	242.08	451.69	1056.72	
					V.C ALMUERZO			1750.48
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Plátano verde (3)	100.0	0.80	0.16	32.72	3.20	1.44	130.88	135.52
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Tomate	20.0	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.21	30.82	122.46	68.85	277.36	489.86	
					V.C CENA			836.07
					% DIST. CENA			26
					101.46	89.75	501.77	
					405.8	807.7	2007.1	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3220.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000074

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS PÉREZ JACOB
DNI 41460101

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

MENU° 09

MENU° 09					KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO: Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso								
	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Leche evaporada	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Avena, hojuelas cruda	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Manzana	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Azúcar rubia	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pan francés	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
Queso fresco de vaca		29.05	22.63	120.05	116.18	203.67	480.18	
SUB TOTAL					V.C DESAYUNO			800.03
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO: Ocopa + Arroz graneado + Pollo broaster + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Papa blanca	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Huacatay	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Galletas de soda	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Queso fresco de vaca	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Leche evaporada	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Lechuga redonda	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Aceite vegetal	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Ajos	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Carne de Pollo Entero s/menudencia	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Frijol panamito	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Tomate	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Cebolla de cabeza	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Pepinillo	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Limón	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Mango	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Azúcar rubia	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
Maíz Morado		75.93	41.39	266.37	303.72	372.53	1065.49	
SUB TOTAL					V.C ALMUERZO			1741.74
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA: Arroz graneado + Picante de pollo + Ensalada + Infusion								
	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Aceite vegetal	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Ajos	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Papa blanca	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Lechuga redonda	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Pepinillo o Pepino de mesa	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Limón	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Azúcar rubia		31.44	24.37	117.25	125.78	219.29	468.99	
SUB TOTAL					V.C CENA			814.06
					% DIST. CENA			24
					136.42	88.39	503.66	
					545.7	795.5	2014.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3355.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS A. ...

000073

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

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		12.80	18.03	153.41	51.20	162.23	613.62	
					V.C DESAYUNO			827.05
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Sopa de pescado + Arroz graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Pescado Jurel	60.00	10.37	1.87	0.14	41.47	16.85	0.58	58.90
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.0	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		50.01	32.61	305.29	200.03	293.51	1221.14	
					V.C ALMUERZO			1714.68
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Sopa de gallina + fruta + infusion							
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	60.0	5.64	0.12	46.92	22.56	1.08	187.68	211.32
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de Gallina Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Huevo de gallina. Crudo	55.0	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		37.34	28.99	116.65	149.37	260.95	466.61	
					V.C CENA			876.93
					% DIST. CENA			26
					100.15	79.63	575.34	
					400.6	716.7	2301.4	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			3418.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000072

JUAN CARLOS FLORES PINA
 C.I. 41489334

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

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

MENUES CON APORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
17/04/2018		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
18/04/2018		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
19/04/2018		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
20/04/2018		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000071

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41483214

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

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

MENUES CON APORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/04/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/04/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/04/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de ,manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/04/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/04/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
8	28/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/04/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maizena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	01/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado de res + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000070

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
CARLOS RIVERA PENA
CNP 441-124

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	06/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	07/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	08/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	09/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	10/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	11/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
22	12/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	13/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maizena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	14/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	15/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado de res + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	16/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	17/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	18/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000068

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 4145334

		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
29	19/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
30	20/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
 D.L. 1209231

000067

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU DEL 17/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o fran	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		10.58	12.30	44.55	42.32	110.7	178.21	
					VCT DESAYUNO			331
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Un pan frances							
Pan de labranza o fran	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	23.15	23.29	45.4793	92.58	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		1.43	6.28	32.65	5.73	56.556	130.59	
					VCT CENA			193
					% DIST. CENA			20
		53.49	31.13	174.55				
		214.0	280.2	698.2				
		15%	23%	61%				
TOTAL VCT MENU							1192.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489201

000066

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU DEL 18/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o fran	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	24.91	17.17	43.758	99.64	
					VCT MEDIA MAÑANA			161
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido c	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		23.46	1.53	78.08	93.82	13.7799	312.31	
					VCT ALMUERZO			420
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. cruc	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	10.99	17.89	24.69	98.8812	71.57	
					VCT CENA			195
					% DIST. CENA			18
		53.62	30.18	154.42				
		214.5	271.6	617.7				
		15%	25%	60%				
TOTAL VCT MENU							1103.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP. Nro. 12345

000065

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU DEL 19/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.00	69.26	95.616	191.99	
					VCT DESAYUNO			357
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		19.77	2.18	98.81	79.07	19.6245	395.22	
					VCT ALMUERZO			494
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Leche con canela							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
		63.81	21.00	188.73				
		255.2	189.0	754.9				
		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU							1199.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES FERRA
UN. 345034

000064

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU DEL 20/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinoa	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	32.54	92.87	145.926	130.16	
					VCT DESAYUNO			369
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	
					VCT MEDIA MAÑANA			42
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Hierbaluisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	74.81	57.12	38.5101	299.26	
					VCT ALMUERZO			395
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	24.62	16.97	43.2432	98.46	
					VCT MEDIA TARDE			159
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.40	74.32	27.3519	133.60	
					VCT CENA			235
					% DIST. CENA			20
		60.80	28.46	175.13				
		243.2	256.1	700.5				
		15%	21%	64%				
TOTAL VCT MENU						1199.8	100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41438394

000063

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o fran	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		10.58	12.30	44.55	42.32	110.7	178.21	
					VCT DESAYUNO			331
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Un pan frances							
Pan de labranza o fran	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	23.15	23.29	45.4793	92.58	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		1.43	6.28	32.65	5.73	56.556	130.59	
					VCT CENA			193
					% DIST. CENA			20
		53.49	31.13	174.55				
		214.0	280.2	698.2				
		15%	23%	61%				
					TOTAL VCT MENU		1192.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
0911 11400304

000062

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N ° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	24.91	17.17	43.758	99.64	
					VCT MEDIA MAÑANA			161
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido d	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		23.46	1.53	78.08	93.82	13.7799	312.31	
					VCT ALMUERZO			420
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crud	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	10.99	17.89	24.69	98.8812	71.57	
					VCT CENA			195
					% DIST. CENA			18
		53.62	30.18	154.42				
		214.5	271.6	617.7				
		15%	25%	60%				
TOTAL VCT MENU							1103.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000061

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 81149204

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.00	69.26	95.616	191.99	
					VCT DESAYUNO			357
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		19.77	2.18	98.81	79.07	19.6245	395.22	
					VCT ALMUERZO			494
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Leche con canela							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
		63.81	21.00	188.73				
		255.2	189.0	754.9				
		15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1199.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41110294

000060

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinoa	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	32.54	92.87	145.926	130.16	
					VCT DESAYUNO			369
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	
					VCT MEDIA MAÑANA			42
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Hierbaluisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	74.81	57.12	38.5101	299.26	
					VCT ALMUERZO			395
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	24.62	16.97	43.2432	98.46	
					VCT MEDIA TARDE			159
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.40	74.32	27.3519	133.60	
					VCT CENA			235
					% DIST. CENA			20
		60.80	28.46	175.13				
		243.2	256.1	700.5				
		15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1199.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41120001

000059

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Camote amarillo (5)	60.0	0.72	0.12	16.56	2.88	1.08	66.24	70.20
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Tomate	10.00	0.07	0.02	0.39	0.29	0.16	1.55	2.00
Zanahoria	10.00	0.05	0.04	0.73	0.19	0.36	2.91	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Cominos	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Canela entera	0.08	0.00	0.00	0.04	0.00	0.00	0.15	0.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		25.65	8.82	103.30	102.60	79.3952	413.22	
					VCT ALMUERZO			595
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Carne de Pollo Entero	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fidfeos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apio	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
		49.89	22.53	189.21				
		199.6	202.8	756.9				
		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU							1159.2	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

000058

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41425124

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo mango							
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	22.26	2.24	2.52	89.04	
					VCT MEDIA MAÑANA			94
					% DIST. MEDIA MAÑANA			10
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido c	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		16.49	2.67	103.71	65.96	24.0576	414.83	
					VCT ALMUERZO			505
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.02	1.15	0.864	56.06	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			6
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido c	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Margarina vegetal con	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		8.20	11.54	36.91	32.81	103.815	147.64	
					VCT CENA			284
					% DIST. CENA			20
		28.88	18.97	217.59				
		115.5	170.8	870.4				
		13%	21%	66%				
					TOTAL VCT MENU		1156.7	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

.....
Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENIA
DNI 41400000

000057

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA**

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	42.10	45.40	41.31	168.38	
					VCT DESAYUNO			255
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Pure de platano							
Plátano de seda	150.0	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111
SUB TOTAL		1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	
					VCT MEDIA MAÑANA			111
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
ALMUERZO:	Arroz graneado + pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido cocido	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Carne de Pollo Entero	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	5.47	83.77	17.71	49.2156	335.08	
					VCT ALMUERZO			402
					% DIST. ALMUERZO			39
REFRIGERIO	Anís + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		2.53	2.80	5.27	10.11	25.2	21.07	
					VCT MEDIA TARDE			56
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Aguadito de higado de pollo + 01 pan							
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido cocido	20.0	3.26	0.10	15.56	13.04	0.90	62.24	76.18
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Apio	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Higado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Azúcar rubia	12.00	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
SUB TOTAL		4.25	5.20	35.96	16.98	46.818	143.85	
					VCT CENA			208
					% DIST. CENA			20

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. Nro. 6514

REPRESENTANTE DEL ~~CONSORCIO~~

~~JUAN CARLOS FLORES PINA~~
~~ONE AM 12/11~~

000056

**ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE
JAEN Y SAN IGNACIO**

000055

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

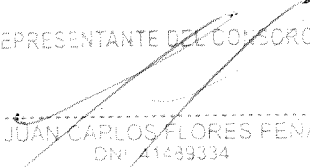
RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE JAEN Y SAN IGNACIO

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + aceituna
	17/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Queso
	18/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + mermelada
	19/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
		DESAYUNO	Quinoa + 03 panes + manjarblanco
	20/04/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de corazon con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion


.....
Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP Nº 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES FENA
DNI 41439334

000054

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	Sabado 21/04/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
2	Domingo 22/04/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada
3	Lunes 23/04/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
4	Martes 24/04/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Molejitas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
5	Miercoles 25/04/2018	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + mortadela
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
6	Jueves 26/04/2018	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + atun
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
7	Viernes 27/04/2018	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + manjar blanco
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (picado) + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
8	Sabado 28/04/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
9	Domingo 29/04/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro
		ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
10	Lunes 30/04/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazon + Infusion
11	Martes 01/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + atun
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
12	Miercoles 02/05/2018	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz zambito + 02 panes
13	Jueves 03/05/2018	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Camote
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito (entero) + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada
14	Viernes 04/05/2018	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
15	Sabado 05/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion


.....
Lic. Janet Peron Quesada
NUTRICIONISTA CNP Nº 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
CARLOS FLORES PEÑA
C.I. 41489334

000053

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
16	06/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada
	Lunes	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
17	07/05/2018	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
	Martes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + margarina
18	08/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Molejitas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
	Miercoles	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + mortadela
19	09/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
	Jueves	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + atun
20	10/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
	Viernes	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + manjar blanco
21	11/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
22	12/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro
23	13/05/2018	ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna
	Lunes	DESAYUNO	Avena + 03 panes + hot dog frito
24	14/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazon + Infusion
	Martes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + atun
25	15/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Miercoles	DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Jamonada
26	16/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pollo mechado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz zambito + 02 panes
	Jueves	DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Camote
27	17/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado frito + menestra + Ensalada + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada
	Viernes	DESAYUNO	Quinua + 03 panes + platano
28	18/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Soya + 03 panes + queso
29	19/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Domingo	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + huevo frito
30	20/05/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con mermelada

[Firma]
Lc. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

000052

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

MENU DEL 17/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + aceituna							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		11.85	24.70	87.43	47.38	222.26	349.72	
					V.C DESAYUNO			619.36
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	250.00	4.20	0.20	44.60	16.80	1.80	178.40	197.00
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	40.00	3.49	15.94	0.35	13.95	143.42	1.41	158.78
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		37.00	56.94	157.59	147.99	512.50	630.36	
					V.C ALMUERZO			1290.84
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Menudencia de pollo	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Porro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Zanahoria	30.00	0.14	0.12	2.21	0.58	1.08	8.83	10.49
Zapallo macre	40.00	0.22	0.06	2.05	0.90	0.58	8.19	9.66
SUB TOTAL		19.88	28.40	73.01	79.54	255.56	292.03	
					V.C CENA			627.13
					% DIST. CENA			25
					68.73	110.04	318.03	
					274.9	990.3	1272.1	
					13%	22%	65%	
					V.C.T MENU			2537.3
								100%

Lic. Janet Perea Quesada
Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489331

000051

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

MENU° DEL 18/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILocalORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	30.00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
SUB TOTAL		23.86	17.23	92.57	95.42	155.07	370.28	
					V.C DESAYUNO			620.77
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta +							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	130.00	24.96	3.77	0.00	99.84	33.93	0.00	133.77
Frijol canario fresco	80.00	7.76	0.40	25.20	31.04	3.60	100.80	135.44
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	50.00	0.52	0.08	0.84	2.08	0.72	3.36	6.16
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		49.44	30.71	204.44	197.74	276.42	817.78	
					V.C ALMUERZO			1291.94
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Mazamorra morada + 2 panes							
Maizena	45.0	0.27	0.09	39.02	1.08	0.81	156.06	157.95
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	40.0	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
SUB TOTAL		9.96	4.69	138.66	39.84	42.21	554.62	
					V.C CENA			636.67
					% DIST. CENA			25
					83.25	52.63	435.67	
					333.0	473.7	1742.7	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2549.4
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41465334

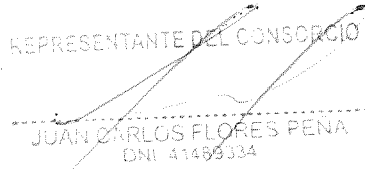
000050

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

MENU° 19/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Mermelada							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	5.00	0.11	0.05	4.22	0.42	0.41	16.86	17.69
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mermelada De frutas	30.00	0.12	0.06	21.93	0.48	0.54	87.72	88.74
SUB TOTAL		21.62	17.57	123.52	86.46	158.09	494.08	
					V.C DESAYUNO			738.63
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	160.00	34.56	6.24	0.48	138.24	56.16	1.92	196.32
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Frejol canario fresco	80.00	0.16	0.00	78.96	0.64	0.00	315.84	316.48
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		39.48	47.88	174.94	157.93	430.90	699.78	
					V.C ALMUERZO			1288.60
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Infusion + 02 panes con aceituna							
Hierbas	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Aceitunas	60.0	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
Azúcar rubia	40.0	0.00	0.00	31.46	0.00	0.00	125.82	125.82
SUB TOTAL		8.05	22.90	67.62	32.20	206.10	270.46	
					V.C CENA			508.76
					% DIST. CENA			20
					69.15	88.34	366.08	
					276.6	795.1	1464.3	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2536.0
								100%


Llc. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2960

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41469334

000049

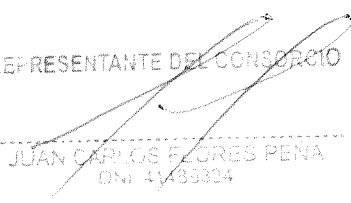
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y SAN IGNACIO

MENU° 20/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Manjarblanco							
Quinoa	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	40.00	10.84	20.40	6.76	43.36	183.60	27.04	254.00
SUB TOTAL		31.51	33.29	78.41	126.02	299.57	313.62	
					V.C DESAYUNO			739.21
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de corazon con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Zanahoria	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		15.04	29.71	201.16	60.18	267.35	804.63	
					V.C ALMUERZO			1132.16
					% DIST. ALMUERZO			44
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	100.00	21.60	3.90	0.30	86.40	35.10	1.20	122.70
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	23.59	0.00	0.00	94.37	94.37
Hierbas	10.0	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		30.15	19.59	97.47	120.59	176.31	389.89	
					V.C CENA			686.79
					% DIST. CENA			27
					76.70	82.58	377.03	
					306.8	743.2	1508.1	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2558.2
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41435304

000048

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

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + queso							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		17.69	17.44	83.93	70.74	156.92	335.72	
					V.C DESAYUNO			563.38
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	50.00	0.32	0.08	1.72	1.28	0.72	6.88	8.88
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		54.12	50.33	137.76	216.50	452.93	551.03	
					V.C ALMUERZO			1220.46
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Plátano de seda	200.0	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	20.97	129.28	71.52	188.73	517.10	
					V.C CENA			777.35
					% DIST. CENA			30
					89.69	88.73	350.96	
					358.8	798.6	1403.9	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			2561.2
								100%


Lc. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 C.I. 41193434

000047

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

MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Huevo frito							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	30.00	11.73	9.09	0.54	46.92	81.81	2.16	130.89
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		35.62	35.11	75.53	142.48	315.99	302.12	
					V.C DESAYUNO			760.59
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + yuca + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	25.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		25.74	55.01	168.72	102.97	495.09	674.87	
					V.C ALMUERZO			1272.92
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Infusion + 02 panes con mermelada							
Hierba luisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	60.00	0.00	0.00	58.98	0.00	0.00	235.92	235.92
Mermelada De frutas	20.0	0.08	0.04	14.62	0.32	0.36	58.48	59.16
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
SUB TOTAL		7.34	3.58	104.68	29.36	32.22	418.72	
					V.C CENA			480.30
					% DIST. CENA			19
					68.70	93.70	348.93	
					274.8	843.3	1395.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2513.8	100%

Lic. Janet Perea Quesada
Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489334

000046

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

MENU° 03 - 17

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes - Hot dog frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Salchicha "hot dog"	50.00	5.50	17.15	0.50	22.00	154.35	2.00	178.35
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		19.72	28.46	94.61	78.86	256.14	378.44	
					V.C DESAYUNO			713.44
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Ensalada mixta + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Vainitas	40.00	0.16	0.03	5.66	0.64	0.29	22.66	23.58
Arvejas frescas	30.00	1.97	0.12	18.67	7.87	1.08	74.69	83.64
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		54.74	34.34	202.74	218.97	309.02	810.96	
					V.C ALMUERZO			1338.95
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz con leche + 2 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.88	6.21	96.43	51.52	55.89	385.70	
					V.C CENA			493.11
					% DIST. CENA			19
				87.34	69.01	393.78		
				349.3	621.1	1575.1		
				12%	25%	63%		
V.C.T MENU							2545.5	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CNP 47497734

000045

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

MENU° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Margarina							
Soya	30.00	8.46	5.67	10.71	33.84	51.03	42.84	127.71
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		19.50	31.48	96.65	78.00	283.32	386.60	
					V.C DESAYUNO			747.92
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Camote amarillo	200.00	28.48	0.32	1.60	113.92	2.88	6.40	123.20
Tomate	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		31.83	46.09	148.86	127.30	414.85	595.42	
					V.C ALMUERZO			1137.58
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Menudencia de pollo	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Poró	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Zanahoria	35.00	0.17	0.14	2.58	0.67	1.26	10.30	12.24
Zapallo macre	50.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
SUB TOTAL		19.96	28.43	73.89	79.86	255.89	295.55	
					V.C CENA			631.30
					% DIST. CENA			25
					71.29	106.01	319.39	
					285.2	954.1	1277.6	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2516.8
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

000044

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y SAN IGNACIO
MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + 03 panes + Mortadela							
Quinoa	30.00	11.73	9.09	0.54	46.92	81.81	2.16	130.89
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Mortadela	40.00	3.92	7.88	3.76	15.68	70.92	15.04	101.64
SUB TOTAL		26.54	22.28	85.33	106.16	200.52	341.30	
					V.C DESAYUNO			647.98
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Arvejas frescas	15.00	0.98	0.06	9.34	3.94	0.54	37.34	41.82
Zanahoria	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		31.77	47.17	146.30	127.06	424.56	585.20	
					V.C ALMUERZO			1136.82
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	130.00	28.08	5.07	0.39	112.32	45.63	1.56	159.51
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla de cabeza	20.0	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		35.83	25.58	91.27	143.31	230.26	365.08	
					V.C CENA			738.65
					% DIST. CENA			29
					94.13	95.04	322.89	
					376.5	855.3	1291.6	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2523.5
								100%

Lic. Janet Peres Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS PLORES PEÑA
 DNI: 41269331

000043

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

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Atun							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	50.00	12.10	10.25	0.50	48.40	92.25	2.00	142.65
Cebolla de cabeza	20.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
SUB TOTAL		35.18	26.36	94.45	140.70	237.24	377.78	
					V.C DESAYUNO			755.72
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		79.98	32.52	213.67	319.91	292.68	854.69	
					V.C ALMUERZO			1467.28
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 panes con aceituna							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Aceituna	60.0	0.41	16.37	3.72	1.63	147.34	14.89	163.86
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		6.58	19.38	54.72	26.32	174.42	218.86	
					V.C CENA			419.60
					% DIST. CENA			16
					121.73	78.26	362.83	
					486.9	704.3	1451.3	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2642.6
								100%


Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 D.N.I. 1469334

000042

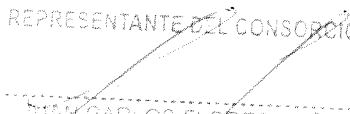
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y SAN IGNACIO

MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Manjarblanco							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	0.50	0.01	0.00	0.42	0.04	0.04	1.69	1.77
Azúcar rubia	38.00	0.00	0.00	37.35	0.00	0.00	149.42	149.42
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Manjarblanco	20.00	5.42	10.20	3.38	21.68	91.80	13.52	127.00
SUB TOTAL		26.82	27.66	104.13	107.28	248.98	416.50	
					V.C DESAYUNO			772.76
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Yucas + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Yuca amarilla	100.00	6.56	8.80	46.00	26.24	79.20	184.00	289.44
Zanahoria	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Arvejas frescas	30.00	1.97	0.12	18.67	7.87	1.08	74.69	83.64
Tomate	35.00	0.22	0.06	1.20	0.90	0.50	4.82	6.22
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Lima	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.61	40.92	139.67	138.42	368.29	558.67	
					V.C ALMUERZO			1065.39
					% DIST. ALMUERZO			42
CENA	Arroz graneado + Saltadito de mollejas + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Molleja de Pollo	60.00	0.18	0.12	43.20	0.72	1.08	172.80	174.60
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
Hierbas	10.00	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		8.92	15.86	133.54	35.68	142.72	534.16	
					V.C CENA			712.56
					% DIST. CENA			28
					70.35	84.44	377.33	
					281.4	760.0	1509.3	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2550.7
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000041

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

MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 Panes + queso							
Soya	30.00	8.46	5.67	10.71	33.84	51.03	42.84	127.71
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
SUB TOTAL		25.67	17.98	92.62	102.68	161.82	370.46	
					V.C DESAYUNO			634.96
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	38.00	0.00	38.00	0.00	0.00	342.00	0.00	342.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol bayo	80.00	15.20	0.72	50.56	60.80	6.48	202.24	269.52
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		53.75	53.81	128.92	215.01	484.25	515.68	
					V.C ALMUERZO			1214.94
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Aguadito con menudencia de res							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Menudencia de res	60.00	11.88	2.82	0.00	47.52	25.38	0.00	72.90
Aceite vegetal	28.0	0.00	28.00	0.00	0.00	252.00	0.00	252.00
Papa blanca	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Apio	20.0	0.11	0.03	0.77	0.45	0.29	3.07	3.81
Porro	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Arvejas frescas	25.00	1.42	0.12	3.76	5.68	1.08	15.04	21.80
Zanahoria	30.00	0.14	0.12	2.21	0.58	1.08	8.83	10.49
Zapallo macre	40.00	0.22	0.06	2.05	0.90	0.58	8.19	9.66
SUB TOTAL		20.85	31.64	76.80	83.41	284.80	307.20	
					V.C CENA			675.40
					% DIST. CENA			27
					100.27	103.43	298.34	
					401.1	930.9	1193.3	
					12%	27%	61%	
					V.C.T MENU			2525.3
								100%

Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 UNI 41429334

000040

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

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Huevo duro							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		33.67	23.60	85.27	134.66	212.36	341.08	
					V.C DESAYUNO			688.10
					% DIST. DESAYUNO			27
ALMUERZO	Tallarines verdes + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Camote amarillo	150.00	21.36	0.24	1.20	85.44	2.16	4.80	92.40
Espinaca	30.00	0.53	0.05	1.10	2.11	0.43	4.42	6.96
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		62.32	36.80	202.52	249.30	331.23	810.07	
					V.C ALMUERZO			1390.60
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Infusion + 02 Panes con aceituna							
Anís	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	40.00	0.00	0.00	39.32	0.00	0.00	157.28	157.28
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Aceituna	60.0	0.38	15.41	3.50	1.54	138.67	14.02	154.22
SUB TOTAL		7.64	18.95	73.90	30.58	170.53	295.62	
					V.C CENA			496.72
					% DIST. CENA			19
					103.63	79.35	361.69	
					414.5	714.1	1446.8	
					14%	27%	59%	
					V.C.T MENU		2575.4	100%

Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41469331

000039

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

MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Hot dog frito							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Salchicha "hot dog"	50.00	5.50	17.15	0.50	22.00	154.35	2.00	178.35
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		19.72	28.46	84.78	78.86	256.14	339.12	
					V.C DESAYUNO			674.12
					% DIST. DESAYUNO			27
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	35.00	3.05	13.94	0.31	12.21	125.50	1.23	138.94
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		57.49	43.77	117.38	229.96	393.96	469.53	
					V.C ALMUERZO			1093.45
					% DIST. ALMUERZO			43
CENA	Arroz graneado + Saltado de corazon + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Corazón de pollo	80.00	3.20	0.16	63.52	12.80	1.44	254.08	268.32
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		11.50	10.77	156.20	46.00	96.93	624.80	
					V.C CENA			767.73
					% DIST. CENA			30
					88.71	83.00	358.36	
					354.8	747.0	1433.4	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2535.3
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41439734

000038

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

MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + atun							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	50.00	12.10	10.25	0.50	48.40	92.25	2.00	142.65
Cebolla de cabeza	20.00	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
SUB TOTAL		23.93	15.77	75.22	95.70	141.89	300.88	
					V.C DESAYUNO			538.47
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	40.00	3.49	15.94	0.35	13.95	143.42	1.41	158.78
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		47.47	31.75	238.00	189.90	285.79	951.99	
					V.C ALMUERZO			1427.67
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA+A22	Arroz a la cubana + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Plátano de seda	200.0	2.40	0.48	33.60	9.60	4.32	134.40	148.32
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	114.53	71.52	143.73	458.12	
					V.C CENA			673.37
					% DIST. CENA			26
					89.28	63.49	427.75	
					357.1	571.4	1711.0	
					12%	25%	63%	
					V.C T MENU			2639.5
								100%

Lic. Janet Peres Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PERA
 DNI 41489334

000037

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

MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con avena + 03 panes + Jamonada							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		25.40	23.78	97.23	101.58	214.02	388.90	
					V.C DESAYUNO			704.50
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (Picado) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	130.00	24.96	3.77	0.00	99.84	33.93	0.00	133.77
Frijol canario fresco	80.00	7.76	0.40	25.20	31.04	3.60	100.80	135.44
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	50.00	0.52	0.08	0.84	2.08	0.72	3.36	6.16
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		49.44	35.71	204.44	197.74	321.42	817.78	
					V.C ALMUERZO			1336.94
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz zambito + 2 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	10.0	0.24	0.04	6.38	0.96	0.36	25.52	26.84
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		12.88	6.21	91.51	51.52	55.89	366.04	
					V.C CENA			473.45
					% DIST. CENA			19
					87.71	65.70	393.18	
					350.8	591.3	1572.7	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			2514.9
								100%

[Firma]
Lic. Janet Perua Quosada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP 41459334

000036

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

MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con canela + 03 panes + Camote							
Leche evaporada	150.00	10.50	12.15	16.35	42.00	109.35	65.40	216.75
Canela	5.00	0.11	0.05	4.22	0.42	0.41	16.86	17.69
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Camote amarillo	50.00	8.90	0.10	0.50	35.60	0.90	2.00	38.50
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		30.40	22.61	82.43	121.58	203.45	329.72	
					V.C DESAYUNO			654.75
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito (entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Jurel	220.00	47.52	8.58	0.66	190.08	77.22	2.64	269.94
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Frejol canario fresco	80.00	0.16	0.00	78.96	0.64	0.00	315.84	316.48
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maíz Morado	25.00	1.83	0.85	19.05	7.30	7.65	76.20	91.15
SUB TOTAL		64.38	25.80	258.52	257.51	232.18	1034.10	
					V.C ALMUERZO			1523.78
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Infusion + 02 Panes con jamonada							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Jamonada	60.0	9.42	17.70	0.60	37.68	159.30	2.40	199.38
Pan francés	60.0	5.81	2.83	24.86	23.23	25.49	99.46	148.18
SUB TOTAL		15.23	20.53	40.21	60.91	184.79	160.84	
					V.C CENA			406.54
					% DIST. CENA			16
					110.00	68.93	381.16	
					440.0	620.4	1524.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2585.1
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2961


 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41436234

000035

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

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua + 03 panes + Platano							
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Plátano verde (3)	50.00	0.50	0.10	20.45	2.00	0.90	81.80	84.70
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		21.17	17.99	82.27	84.66	161.87	329.06	
					V.C DESAYUNO			575.59
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Arvejas frescas	25.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Culantro	5.00	0.16	0.01	3.18	0.64	0.07	12.70	13.42
Zanahoria	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		40.83	21.30	246.58	163.33	191.70	986.31	
					V.C ALMUERZO			1341.33
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz graneado + Pescado + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Pescado Jurel	130.00	28.08	5.07	0.39	112.32	45.63	1.56	159.51
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	50.0	0.92	0.16	3.00	3.68	1.44	12.00	17.12
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
Hierbas	10.0	0.25	0.08	0.56	0.99	0.72	2.24	3.95
SUB TOTAL		36.63	20.76	85.77	146.51	186.84	343.06	
					V.C CENA			676.42
					% DIST. CENA			26
					98.63	60.04	414.61	
					394.5	540.4	1658.4	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2593.3
								100%


Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 81429334

000034

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
	17/04/2018	ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menudencia + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + Queso
	18/04/2018	ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arros graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de yuca
	19/04/2018	ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
	20/04/2018	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion


.....
Lic. Janet Perea Quosada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.04/22.04/23.04	DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menudencia + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
2	24.04/25.04/26.04	DESAYUNO	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arros graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.04/28.04/29.04	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de yuca
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion
4	30.04/01.05/02.05	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	03.05/04.05/05.05	DESAYUNO	Emoliente + 02 pan + Frito de chancho con camote
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res y verduras + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	06.05/07.05/08.05	DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01Pan + Infusion
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arros graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Ensalada + Infusion
7	09.05/10.05/11.05	DESAYUNO	Sopa de pollo + 01 pan + Infusion
		ALMUERZO	Sancocado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Ensalada + Infusion
8	12/05/2018	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
8	13/05/2018	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional : Pollada a la plancha
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
8	14/05/2018	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	15.05/16.05/17.05	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Mondonguito con papa + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Ensalada + infusion
10	18.05/19.05/20.05	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pescado + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion


.....
Lic. Janet Perea Quosada
NUTRICIONISTA CNP Nº 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
D.N. 21499013

000032

ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE JAEN Y SAN IGNACIO 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 (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Carne de Pollo Entero s/menudencia	200.00	41.20	7.20	0.00	164.80	64.80	0.00	229.60
Papa blanca	100.00	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Lechuga redonda	30.00	0.39	0.06	0.63	1.56	0.54	2.52	4.62
Tomate	20.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Pepinillo o Pepino de mesa	20.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.00	1.55	1.63
SUB TOTAL		43.99	7.44	24.86	175.98	66.94	99.45	
					VCT	342.4		



Lc. Jaxel Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

 JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000031

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

MENU° 17/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Papa blanca	180.00	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Aceite vegetal	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
SUB TOTAL		21.40	17.92	116.90	85.60	161.28	467.58	
					V.C DESAYUNO			714.46
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Yuca amarilla	40.00	1.12	8.00	1.44	4.48	72.00	5.76	82.24
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Culantro	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		88.23	29.93	338.69	352.91	269.37	1354.76	
					V.C ALMUERZO			1977.05
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.81	24.69	147.37	135.23	222.21	589.46	
					V.C CENA			946.90
					% DIST. CENA			26
				143.44	72.54	602.95		
				573.7	652.9	2411.8		
				12%	25%	63%		
V.C.T MENU							3638.4	100%

Lic. Janet Perea Quesada
Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

000030

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

MENU° 18/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa con leche + Fruta + 03 panes + queso							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Cocoa	5.00	0.95	0.86	2.39	3.80	7.70	9.56	21.06
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Naranja	120.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		30.44	26.63	100.11	121.76	239.63	400.42	
					V.C DESAYUNO			761.81
					% DIST. DESAYUNO			23
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Sarza + Fruta + Refresco							
Calamar grande ó pota	80.00	8.48	0.16	0.80	33.92	1.44	3.20	38.56
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Col	30.00	0.51	0.06	3.54	2.04	0.54	14.16	16.74
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Mondongo de res	150.00	25.35	5.25	1.50	101.40	47.25	6.00	154.65
Zanahoria	15.00	0.98	1.32	6.90	3.94	11.88	27.60	43.42
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		56.06	28.36	259.57	224.23	255.22	1038.27	
					V.C ALMUERZO			1517.72
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Corazón de res	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Papa blanca	130.00	2.73	0.13	28.99	10.92	1.17	115.96	128.05
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
SUB TOTAL		16.40	11.18	201.96	65.62	100.58	807.85	
					V.C CENA			974.05
					% DIST. CENA			30
					102.90	66.16	561.64	
					411.6	595.4	2246.5	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3253.6
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CMI 41489334

000029

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

MENU° 19/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILocalORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de yucas							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Plátano de seda	120.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Yucas	100.00	1.70	0.50	80.90	6.80	4.50	323.60	334.90
SUB TOTAL		22.97	16.34	170.57	91.86	147.02	682.28	
					V.C DESAYUNO			921.16
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Aji amarillo	10.00	0.18	0.05	1.16	0.72	0.45	4.64	5.81
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.85	30.00	224.53	247.41	269.99	898.13	
					V.C ALMUERZO			1415.53
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Leche evaporada	20.0	1.12	1.30	1.74	4.48	11.66	6.98	23.12
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.34	20.15	125.40	129.38	181.39	501.62	
					V.C CENA			812.38
					% DIST. CENA			26
					117.16	66.49	520.51	
					468.6	598.4	2082.0	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU		3149.1	100%

Lic. Jael Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2950

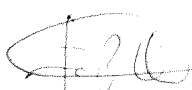
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 4105334

000028

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

MENU° 20/04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		26.98	19.04	106.85	107.90	171.32	427.38	
					V.C DESAYUNO			706.60
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO:	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Raya, pulpa asada	100.00	31.10	0.40	1.00	124.40	3.60	4.00	132.00
Huevo de gallina. Crudo	55.00	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Frijol bayo	80.00	12.16	0.58	40.45	48.64	5.18	161.79	215.62
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Pepinillo o Pepino de mesa	25.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		93.82	34.99	259.10	375.27	314.87	1036.39	
					V.C ALMUERZO			1726.53
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	27.00	0.00	27.00	0.00	0.00	243.00	0.00	243.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Toyo	130.00	24.31	0.52	1.30	97.24	4.68	5.20	107.12
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Hierba luisa	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		34.27	28.45	109.35	137.08	256.05	437.40	
					V.C CENA			830.53
					% DIST. CENA			25
					155.06	82.47	475.29	
					620.2	742.2	1901.2	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3263.7
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2906

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI N° 404124

000027

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

MENU° 01

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Papa blanca	180.00	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Maíz Mote de	40.00	1.04	0.52	8.44	4.16	4.68	33.76	42.60
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Aceite vegetal	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
SUB TOTAL		21.40	17.92	116.90	85.60	161.28	467.58	
					V.C DESAYUNO			714.46
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Yuca amarilla	40.00	1.12	8.00	1.44	4.48	72.00	5.76	82.24
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Culantro	100.00	4.00	0.20	79.40	16.00	1.80	317.60	335.40
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Frijol canario crudo	80.00	17.52	1.68	48.16	70.08	15.12	192.64	277.84
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Pepinillo	20.00	1.74	7.97	0.18	6.98	71.71	0.70	79.39
Limón	15.00	0.06	0.02	1.16	0.24	0.22	4.66	5.11
Papaya	150.00	0.48	0.12	9.84	1.92	1.08	39.36	42.36
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		88.23	29.93	338.69	352.91	269.37	1354.76	
					V.C ALMUERZO			1977.05
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	180.0	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Tomate	30.0	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aji amarillo	10.00	0.14	0.04	0.93	0.58	0.36	3.71	4.65
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		33.81	24.69	147.37	135.23	222.21	589.46	
					V.C CENA			946.90
					% DIST. CENA			26
					143.44	72.54	602.95	
					573.7	652.9	2411.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3638.4
								100%


Lic. Juan Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DN: 41489304

000026

MENU° 02

Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

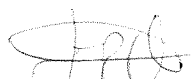
000025

FORMATO N° A

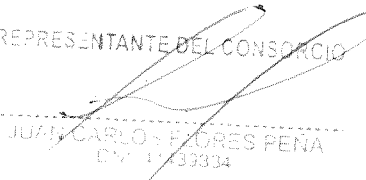
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y SAN IGNACIO

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de yucas							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Plátano de seda	120.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Yucas	100.00	1.70	0.50	80.90	6.80	4.50	323.60	334.90
SUB TOTAL		22.97	16.34	170.57	91.86	147.02	682.28	
					V.C DESAYUNO			921.16
					% DIST. DESAYUNO			29
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Aji amarillo	10.00	0.18	0.05	1.16	0.72	0.45	4.64	5.81
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Fideos tallarín	150.00	14.25	0.15	104.40	57.00	1.35	417.60	475.95
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		61.85	30.00	224.53	247.41	269.99	898.13	
					V.C ALMUERZO			1415.53
					% DIST. ALMUERZO			45
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Ensalada + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Leche evaporada	20.0	1.12	1.30	1.74	4.48	11.66	6.98	23.12
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		32.34	20.15	125.40	129.38	181.39	501.62	
					V.C CENA			812.38
					% DIST. CENA			26
					117.16	66.49	520.51	
					468.6	598.4	2082.0	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			3149.1
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2896

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 D.N.I. 1.133334

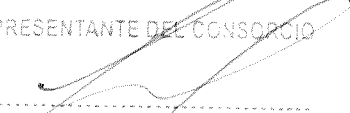
000024

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

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILocalORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Tamal	150.00	0.00	0.00	15.00	0.00	0.00	60.00	60.00
SUB TOTAL		26.98	19.04	106.85	107.90	171.32	427.38	
					V.C DESAYUNO			706.60
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Tortilla de raya + Menestra + Sarza + Fruta							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	12.36	2.16	0.00	49.44	19.44	0.00	68.88
Zapallo macre	40.00	2.62	3.52	18.40	10.50	31.68	73.60	115.78
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Raya, pulpa asada	100.00	31.10	0.40	1.00	124.40	3.60	4.00	132.00
Huevo de gallina. Crudo	55.00	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Frijol bayo	80.00	12.16	0.58	40.45	48.64	5.18	161.79	215.62
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Pepinillo o Pepino de mesa	25.00	0.10	0.02	0.52	0.40	0.18	2.08	2.66
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		93.82	34.99	259.10	375.27	314.87	1036.39	
					V.C ALMUERZO			1726.53
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	27.00	0.00	27.00	0.00	0.00	243.00	0.00	243.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Toyo	130.00	24.31	0.52	1.30	97.24	4.68	5.20	107.12
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lechuga redonda	60.0	0.78	0.12	1.26	3.12	1.08	5.04	9.24
Cebolla de cabeza	30.0	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.96	28.35	108.65	135.84	255.15	434.60	
					V.C CENA			825.59
					% DIST. CENA			25
					154.75	82.37	474.59	
					619.0	741.3	1898.4	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3258.7
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966


 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41409334

000023

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

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Emoliente + 02 panes + Frito de chancho con camote							
Cebada tostada y molida	30.00	2.31	0.24	23.91	9.24	2.16	95.64	107.04
Linaza	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	60.00	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Carne de Cerdo	50.00	7.20	7.55	0.00	28.80	67.95	0.00	96.75
Camote amarillo	80.00	14.24	0.16	0.80	56.96	1.44	3.20	61.60
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
SUB TOTAL		31.04	26.50	80.85	124.14	238.50	323.40	
					V.C DESAYUNO			686.04
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	30.00	2.46	3.30	17.25	9.84	29.70	69.00	108.54
Carne de res pulpa	60.00	10.22	0.77	0.00	40.90	6.91	0.00	47.81
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Lechuga redonda	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		77.78	40.11	303.13	311.13	360.97	1212.52	
					V.C ALMUERZO			1884.61
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
Carne de res pulpa	120.00	20.45	1.54	0.00	81.79	13.82	0.00	95.62
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	9.84	0.60	93.36	39.36	5.40	373.44	418.20
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		34.26	12.59	165.03	137.03	113.27	660.10	
					V.C CENA			910.41
					% DIST. CENA			26
					143.08	79.19	549.00	
					572.3	712.7	2196.0	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3481.1
								100%

Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2066

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 41450334

000022

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

MENU° 06

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Arroz a la cubana + 01 pan + infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Plátano verde (3)	100.00	1.00	0.20	40.90	4.00	1.80	163.60	169.40
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
SUB TOTAL		20.39	32.50	129.06	81.56	292.50	516.24	
					V.C DESAYUNO			890.30
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Cebolla china	20.00	0.13	0.02	0.94	0.51	0.14	3.78	4.43
Tomate	25.00	0.16	0.04	0.86	0.64	0.36	3.44	4.44
Pepinillo o Pepino de mesa	35.00	0.14	0.03	0.73	0.56	0.25	2.91	3.72
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Naranja	150.00	0.72	0.24	12.12	2.88	2.16	48.48	53.52
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		68.60	44.32	254.34	274.41	398.91	1017.37	
					V.C ALMUERZO			1690.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res, pulpa	80.00	17.04	1.28	0.00	68.16	11.52	0.00	79.68
Papa blanca	120.00	2.02	0.10	21.41	8.06	0.86	85.63	94.56
Tomate	20.00	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Cebolla de cabeza	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Anis	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		28.66	27.20	124.36	114.66	244.82	497.44	
					V.C CENA			856.91
					% DIST. CENA			25
					117.66	104.03	507.76	
					470.6	936.2	2031.0	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			3437.9
								100%

Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 C.I. 4141334

000021

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

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Sopa de pollo + 01 pan + infusion							
Hierba buena	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Pan francés	30.00	3.63	1.77	15.54	14.52	15.93	62.16	92.61
Carne de Pollo Pechuga	50.00	9.60	1.45	0.00	38.40	13.05	0.00	51.45
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zapallo macre	40.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
SUB TOTAL		18.47	23.64	96.89	73.88	212.76	387.54	
					V.C DESAYUNO			674.18
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		50.28	34.52	277.13	201.13	310.66	1108.51	
					V.C ALMUERZO			1620.30
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Molleja guisada + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Molleja de pollo	100.0	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Tomate	21.00	0.13	0.03	0.72	0.54	0.30	2.89	3.73
Cebolla de cabeza	35.00	0.64	0.11	2.10	2.58	1.01	8.40	11.98
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Hierbas	10.0	0.31	0.10	0.70	1.24	0.90	2.80	4.94
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		10.13	21.11	180.30	40.53	190.00	721.20	
					V.C CENA			951.74
					% DIST. CENA			29
					78.89	79.27	554.31	
					315.5	713.4	2217.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3246.2
								100%

Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41556534

000020

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

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote							
Cocoa	10.00	1.90	1.71	4.78	7.60	15.39	19.12	42.11
Azúcar rubia	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pulmón de res	50.00	8.60	0.55	0.50	34.40	4.95	2.00	41.35
Maíz Mote de	90.00	2.34	1.17	18.99	9.36	10.53	75.96	95.85
SUB TOTAL		23.73	8.74	115.13	94.92	78.66	460.50	
					V.C DESAYUNO			634.08
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquito con carne con papa + Ensalada + Fruta + Refresco							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Zapallo macre	40.00	3.28	4.40	23.00	13.12	39.60	92.00	144.72
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	120.00	25.56	1.92	0.00	102.24	17.28	0.00	119.52
Ollucos	150.00	1.32	0.12	17.16	5.28	1.08	68.64	75.00
Papa blanca	100.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Tomate	35.00	0.22	0.06	1.20	0.90	0.50	4.82	6.22
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		60.52	50.19	264.18	242.08	451.69	1056.72	
					V.C ALMUERZO			1750.48
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Aceite vegetal	25.0	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Plátano verde (3)	100.0	0.80	0.16	32.72	3.20	1.44	130.88	135.52
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Tomate	20.0	0.13	0.03	0.69	0.51	0.29	2.75	3.55
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	15.73	0.00	0.00	62.91	62.91
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.21	30.82	122.46	68.85	277.36	489.86	
					V.C CENA			836.07
					% DIST. CENA			26
					101.46	89.75	501.77	
					405.8	807.7	2007.1	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3220.6
								100%

Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489334

000019

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

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Queso fresco de vaca	60.00	9.48	10.50	1.32	37.92	94.50	5.28	137.70
SUB TOTAL		29.05	22.63	120.05	116.18	203.67	480.18	
					V.C DESAYUNO			800.03
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo broasther + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Pepinillo	30.00	2.62	11.95	0.26	10.46	107.57	1.06	119.09
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		75.93	41.39	266.37	303.72	372.53	1065.49	
					V.C ALMUERZO			1741.74
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Ensalada + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	100.0	2.10	0.10	22.30	8.40	0.90	89.20	98.50
Lechuga redonda	60.0	0.62	0.10	1.01	2.50	0.86	4.03	7.39
Pepinillo o Pepino de mesa	40.0	0.16	0.03	0.83	0.64	0.29	3.33	4.26
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.44	24.37	117.25	125.78	219.29	468.99	
					V.C CENA			814.06
					% DIST. CENA			24
					136.42	88.39	503.66	
					545.7	795.5	2014.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3355.8
								100%

Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2866

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 EN 4-1-2024

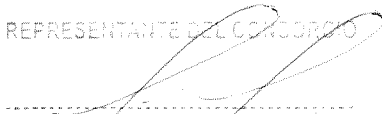
000018

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

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza							
Soya	25.00	0.48	0.13	2.03	1.90	1.13	8.10	11.13
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Mandarina	120.00	0.72	0.36	10.32	2.88	3.24	41.28	47.40
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Cebolla de cabeza	30.00	0.69	0.12	2.25	2.76	1.08	9.00	12.84
Limón	5.00	0.03	0.01	0.49	0.10	0.09	1.94	2.13
Tamal	150.00	0.00	12.10	57.30	0.00	108.90	229.20	338.10
SUB TOTAL		12.80	18.03	153.41	51.20	162.23	613.62	
					V.C DESAYUNO			827.05
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Sopa de pescado + Arroz graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poró	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Pescado Jurel	60.00	10.37	1.87	0.14	41.47	16.85	0.58	58.90
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.0	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Arvejas secas	80.0	17.36	2.56	48.88	69.44	23.04	195.52	288.00
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Pepinillo o Pepino de mesa	30.00	0.12	0.02	0.62	0.48	0.22	2.50	3.19
Limón	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		50.01	32.61	305.29	200.03	293.51	1221.14	
					V.C ALMUERZO			1714.68
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Sopa de gallina + fruta + infusion							
Plátano de seda	150.00	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
Fideos	60.0	5.64	0.12	46.92	22.56	1.08	187.68	211.32
Ajos	30.0	1.43	0.20	7.75	5.71	1.84	31.01	38.56
Carne de Gallina Pierna, pulpa	100.0	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Huevo de gallina. Crudo	55.0	7.43	4.62	0.99	29.70	41.58	3.96	75.24
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		37.34	28.99	116.65	149.37	260.95	466.61	
					V.C CENA			876.93
					% DIST. CENA			26
					100.15	79.63	575.34	
					400.6	716.7	2301.4	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			3418.6
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 D.N.I. 41499334

000017

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

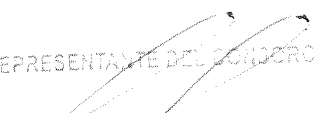
**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL E.P JAEN Y SAN
IGNACIO**

MENUES CON APORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
17/04/2018		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
18/04/2018		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
19/04/2018		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
20/04/2018		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion


.....
Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP Nº 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41439334

000016

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2	22/04/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hgado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
3	23/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/04/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hgado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
5	25/04/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
6	26/04/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7	27/04/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hgado de pollo
8	28/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9	29/04/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hgado frito
		MEDIA MAÑANA	Maizena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
10	30/04/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	01/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hgado de res + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP Nº 296

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 41489334

000015

		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
12	02/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
13	03/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14	04/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de higado de pollo
15	05/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489334

000014

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	06/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
17	07/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
18	08/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
19	09/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
20	10/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21	11/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
22	12/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23	13/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Maizena con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
24	14/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Leche con canela
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	15/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna
		MEDIA MAÑANA	Jugo de papaya
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado de res + Pure de zapallo + Infusion
		MEDIA TARDE	Maizena con leche
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion
26	16/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	Jugo de piña
		ALMUERZO	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Sopa de fideos con pollo + Infusion
27	17/05/2018	DESAYUNO	Soya + 01 pan + mermelada
		MEDIA MAÑANA	Jugo de mango
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Pure de manzana
		CENA	Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28	18/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Javier Perea Quosac
NUTRICIONISTA CNP Nº 296

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP 47489334

000013

		MEDIA TARDE	Anis + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
29	19/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Margarina
		MEDIA MAÑANA	01 Pan frances
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Semola con leche
		CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
30	20/05/2018	DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
		MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41489334

000012

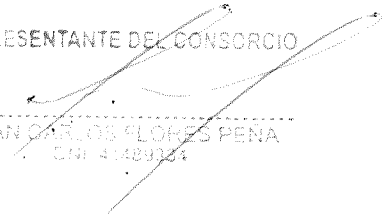
**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU DEL 17/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o francés	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		10.58	12.30	44.55	42.32	110.7	178.21	
					VCT DESAYUNO			331
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Un pan frances							
Pan de labranza o francés	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	23.15	23.29	45.4793	92.58	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra + 01 pan + Margarina							
Chufño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		1.43	6.28	32.65	5.73	56.556	130.59	
					VCT CENA			193
					% DIST. CENA			20
		53.49	31.13	174.55				
		214.0	280.2	698.2				
		15%	23%	61%				
TOTAL VCT MENU							1192.3	100%


Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
CNP 41489324

000011

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU DEL 18/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	24.91	17.17	43.758	99.64	
					VCT MEDIA MAÑANA			161
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido c	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		23.46	1.53	78.08	93.82	13.7799	312.31	
					VCT ALMUERZO			420
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crud	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	10.99	17.89	24.69	98.8812	71.57	
					VCT CENA			195
					% DIST. CENA			18
		53.62	30.18	154.42				
		214.5	271.6	617.7				
		15%	25%	60%				
					TOTAL VCT MENU		1103.8	100%


Lic. Janet Perea Quesado
NUTRICIONISTA CNP Nº 281

REPRESENTANTE DEL CONCORDIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 11489334

000010

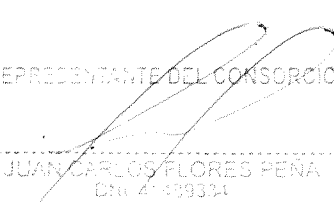
**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU DEL 19/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.00	69.26	95.616	191.99	
					VCT DESAYUNO			357
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		19.77	2.18	98.81	79.07	19.6245	395.22	
					VCT ALMUERZO			494
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Leche con canela							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
		63.81	21.00	188.73				
		255.2	189.0	754.9				
		15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1199.1	100%


.....
Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2965

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

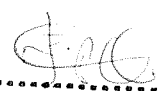

.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
CNP N° 139324

000009

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU DEL 20/04

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinua	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	32.54	92.87	145.926	130.16	
					VCT DESAYUNO			369
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	
					VCT MEDIA MAÑANA			42
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Hierbaluisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	74.81	57.12	38.5101	299.26	
					VCT ALMUERZO			395
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	24.62	16.97	43.2432	98.46	
					VCT MEDIA TARDE			159
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Pure de papa con zanahoria + pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.40	74.32	27.3519	133.60	
					VCT CENA			235
					% DIST. CENA			20
		60.80	28.46	175.13				
		243.2	256.1	700.5				
		15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1199.8	100%


Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 296

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

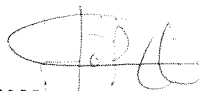

JUAN CARLOS FLORES PEREA
CNP N° 4300102

000008

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		10.58	12.30	44.55	42.32	110.7	178.21	
					VCT DESAYUNO			331
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Un pan frances							
Pan de labranza o frar	30.0	2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	84
SUB TOTAL		2.45	0.08	18.31	9.79	0.6885	73.24	
					VCT MEDIA MAÑANA			84
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
Almuerzo:	Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	60.0	4.92	0.30	46.68	19.68	2.70	186.72	209.10
Frijol canario crudo	60.0	10.77	1.03	5.97	43.10	9.30	23.88	76.28
Aceite vegetal	3.0	0.00	3.00	0.00	0.00	27.00	0.00	27.00
Ajos	2.50	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Plátano de seda	140	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		33.21	7.41	55.90	132.84	66.7278	223.59	
					VCT ALMUERZO			423
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Semola con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.38	25.94	85.98
Sémola de Trigo	25.0	1.66	0.23	16.66	6.63	2.10	66.64	75.37
SUB TOTAL		5.82	5.05	23.15	23.29	45.4793	92.58	
					VCT MEDIA TARDE			161
					% DIST. MEDIA TARDE			12
CENA:	Mazamorra + 01 pan + Margarina							
Chuño blanco	25.00	0.13	0.00	15.54	0.50	0.00	62.16	62.66
Maíz Morado	20.00	1.17	0.54	12.19	4.67	4.90	48.77	58.34
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Margarina	7.00	0.14	5.74	0.00	0.56	51.66	0.00	52.22
SUB TOTAL		1.43	6.28	32.65	5.73	56.556	130.59	
					VCT CENA			193
					% DIST. CENA			20
		53.49	31.13	174.55				
		214.0	280.2	698.2				
		15%	23%	61%				
					TOTAL VCT MENU		1192.3	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 20

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489331

000007

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinua	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o fran	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Hígado de Pollo	20.00	3.92	0.92	0.00	15.68	8.28	0.00	23.96
SUB TOTAL		19.52	12.74	30.51	78.08	114.66	122.05	
					VCT DESAYUNO			315
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.17	4.82	6.49	16.66	43.3755	25.94	86
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.42	0.51	0.3825	73.70	75
SUB TOTAL		4.29	4.86	24.91	17.17	43.758	99.64	
					VCT MEDIA MAÑANA			161
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
Almuerzo:	Arroz + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta							
Pescado Toyo	120.0	15.71	0.34	0.84	62.83	3.02	3.36	69.22
Papa blanca	30.00	0.57	0.03	5.62	2.29	0.25	22.48	25.02
Arroz Pilado o pulido d	80.00	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Zapallo macre	10.00	0.05	0.01	0.43	0.19	0.12	1.72	2.02
Ajos	1.50	0.07	0.01	0.36	0.27	0.09	1.46	1.81
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Vainitas	4.00	0.01	0.00	0.42	0.05	0.02	1.70	1.77
Pera nacional	140.0	0.46	0.23	6.03	1.86	2.09	24.12	28.07
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
SUB TOTAL		23.46	1.53	78.08	93.82	13.7799	312.31	
					VCT ALMUERZO			420
					% DIST. ALMUERZO			40
REFRIGERIO	Jugo de naranja							
Naranja	140.00	0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	13.38
SUB TOTAL		0.18	0.06	3.03	0.72	0.54	12.12	
					VCT MEDIA TARDE			13
					% DIST. MEDIA TARDE			9
CENA:	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion							
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Papa blanca	80.00	1.53	0.07	5.62	6.12	0.66	22.48	29.25
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Huevo de gallina. crud	50.00	4.52	2.81	0.60	18.09	25.33	2.41	45.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		6.17	10.99	17.89	24.69	98.8812	71.57	
					VCT CENA			195
					% DIST. CENA			18
		53.62	30.18	154.42				
		214.5	271.6	617.7				
		15%	25%	60%				
TOTAL VCT MENU							1103.8	100%


Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 296

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41409304

000006

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Huevo de gallina, crudo	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		17.32	10.62	48.00	69.26	95.616	191.99	
					VCT DESAYUNO			357
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	01 Pan de yema							
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	
					VCT MEDIA MAÑANA			98
					% DIST. MEDIA MAÑANA			9
Almuerzo:	Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusion							
Carne de res pulpa	70.0	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Aceite vegetal	0.50	0.00	0.50	0.00	0.00	4.50	0.00	4.50
Ajos	0.50	0.02	0.00	0.12	0.09	0.03	0.49	0.60
Frijol canario crudo	60.00	13.01	1.25	35.76	52.03	11.23	143.04	206.30
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.15	0.04	0.07	0.58	0.69
Arvejas frescas (4)	2.00	0.14	0.01	0.38	0.57	0.11	1.50	2.18
Sal	2.00	0.02	0.01	0.16	0.10	0.09	0.66	0.84
Manzanilla	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		19.77	2.18	98.81	79.07	19.6245	395.22	
					VCT ALMUERZO			494
					% DIST. ALMUERZO			41
REFRIGERIO	Leche con canela							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada							
Apio	1.00	0.01	0.00	0.05	0.03	0.02	0.19	0.24
Poro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	100.00	16.27	2.84	0.00	65.10	25.60	0.00	90.69
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
SUB TOTAL		18.72	6.85	13.88	74.90	61.6896	55.53	
					VCT CENA			192
					% DIST. CENA			20
		63.81	21.00	188.73				
		255.2	189.0	754.9				
		15%	20%	65%				
					TOTAL VCT MENU		1199.1	100%

Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPONICION DE ALIMENTOS
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000005

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinua	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Aceituna	25.00	8.40	5.00	0.99	33.60	45.00	3.96	82.56
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		23.22	16.21	32.54	92.87	145.926	130.16	
					VCT DESAYUNO			369
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de papaya							
Papaya	140.0	0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	42
SUB TOTAL		0.48	0.12	9.76	1.90	1.071	39.03	
					VCT MEDIA MAÑANA			42
					% DIST. MEDIA MAÑANA			5
ALMUERZO:	Arroz graneado + Hígado frito + Pure de zapallo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Hígado de res	80.0	3.80	2.30	0.50	15.20	20.70	2.00	37.90
Aceite vegetal	1.50	0.00	1.50	0.00	0.00	13.50	0.00	13.50
Sal	0.50	0.01	0.00	0.04	0.02	0.02	0.16	0.21
Papa blanca	80.0	3.80	0.05	11.15	15.20	0.45	44.60	60.25
Zapallo macre	10.00	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Hierbaluisa	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		14.28	4.28	74.81	57.12	38.5101	299.26	
					VCT ALMUERZO			395
					% DIST. ALMUERZO			43
REFRIGERIO	Maizena con leche							
Leche evaporada	70.0	4.12	4.76	6.41	16.46	42.8652	25.64	85
Maizena	25.0	0.13	0.04	18.21	0.50	0.378	72.83	74
SUB TOTAL		4.24	4.80	24.62	16.97	43.2432	98.46	
					VCT MEDIA TARDE			159
					% DIST. MEDIA TARDE			12
GENA:	Pure de papa con zanahoria + pollo al horno + infusion							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Zanahoria	2.00	0.01	0.01	0.13	0.03	0.06	0.52	0.62
Carne de Pollo Entero	100.0	16.89	2.95	15.43	67.57	26.57	61.72	155.86
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		18.58	3.04	33.40	74.32	27.3519	133.60	
					VCT CENA			235
					% DIST. CENA			20
		60.80	28.46	175.13				
		243.2	256.1	700.5				
		15%	21%	64%				
					TOTAL VCT MENU		1199.8	100%

Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41455524

000004

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Margarina vegetal con	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
SUB TOTAL		8.56	10.67	44.35	34.25	95.994	177.40	
					VCT DESAYUNO			308
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo de piña							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Piña	200.0	0.68	0.34	16.66	2.72	3.06	66.64	72
SUB TOTAL		0.68	0.34	18.63	2.72	3.06	74.50	
					VCT MEDIA MAÑANA			80
					% DIST. MEDIA MAÑANA			7
ALMUERZO:	Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusion							
Carne de Pollo Entero	120.0	17.30	3.02	0.00	69.22	27.22	0.00	96.43
Arroz Pilado o pulido c	80.0	6.56	0.40	62.24	26.24	3.60	248.96	278.80
Camote amarillo (5)	60.0	0.72	0.12	16.56	2.88	1.08	66.24	70.20
Aceite vegetal	5.0	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Sal	8.20	0.10	0.04	0.67	0.39	0.37	2.69	3.45
Tomate	10.00	0.07	0.02	0.39	0.29	0.16	1.55	2.00
Zanahoria	10.00	0.05	0.04	0.73	0.19	0.36	2.91	3.45
Arvejas frescas (4)	10.00	0.38	0.03	1.02	1.53	0.29	4.06	5.89
Cominos	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzana	140.00	0.42	0.14	20.44	1.68	1.26	81.76	84.70
Manzanilla	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Canela entera	0.08	0.00	0.00	0.04	0.00	0.00	0.15	0.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
SUB TOTAL		25.65	8.82	103.30	102.60	79.3952	413.22	
					VCT ALMUERZO			595
					% DIST. ALMUERZO			45
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Manzana	160.0	0.41	0.14	19.86	1.63	1.224	79.42	82
SUB TOTAL		0.41	0.14	21.82	1.63	1.224	87.29	
					VCT MEDIA TARDE			90
					% DIST. MEDIA TARDE			8
CENA:	Sopa de fideos con pollo + Infusion							
Carne de Pollo Entero	100.0	14.42	2.52	0.00	57.68	22.68	0.00	80.36
Fidfeos	25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apio	5	0.04	0.01	0.24	0.14	0.09	0.96	1.19
Poro	5	0.14	0.04	0.38	0.54	0.36	1.52	2.42
Azúcar rubia	0.50	0.00	0.00	0.49	0.00	0.00	1.97	1.97
SUB TOTAL		14.59	2.57	1.11	58.36	23.13	4.45	
					VCT CENA			86
					% DIST. CENA			20
		49.89	22.53	189.21				
		199.6	202.8	756.9				
		15%	20%	65%				
TOTAL VCT MENU							1159.2	100%

Lic. Janet Perea Quosada
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNJ 41489334

000003

**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		3.34	4.39	40.70	13.36	39.51	162.80	
					VCT DESAYUNO			216
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Jugo mango							
Mango	140.00	0.56	0.28	22.3	2.24	2.52	89.04	93.80
SUB TOTAL		0.56	0.28	22.26	2.24	2.52	89.04	
					VCT MEDIA MAÑANA			94
					% DIST. MEDIA MAÑANA			10
Almuerzo:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusion							
Pescado Toyo	80.0	3.26	0.32	0.80	13.04	2.88	3.20	19.12
Arroz Pilado o pulido c	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Aceite vegetal	1.00	0.00	1.00	0.00	0.00	9.00	0.00	9.00
Perejil	1.00	0.03	0.00	0.04	0.11	0.04	0.15	0.29
Ajos	1.00	0.04	0.01	0.24	0.18	0.06	0.97	1.21
Frijol canario crudo	60.00	13.14	1.26	36.12	52.56	11.34	144.48	208.38
Cebolla de cabeza (2)	2.00	0.02	0.00	0.15	0.08	0.02	0.61	0.70
Sal	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anis	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
SUB TOTAL		16.49	2.67	103.71	65.96	24.0576	414.83	
					VCT ALMUERZO			505
					% DIST. ALMUERZO			44
REFRIGERIO	Pure de manzana							
Manzana	150.00	0.29	0.10	14.02	1.15	0.86	56.06	58.08
SUB TOTAL		0.29	0.10	14.02	1.15	0.864	56.06	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			6
CENA:	Arroz con leche + 01 pan + margarina							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Arroz Pilado o pulido c	25.0	3.26	0.13	19.45	13.04	1.13	77.80	91.97
Margarina vegetal con	7.00	0.04	5.74	0.00	0.17	51.66	0.00	51.83
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
SUB TOTAL		8.20	11.54	36.91	32.81	103.815	147.64	
					VCT CENA			284
					% DIST. CENA			20
		28.88	18.97	217.59				
		115.5	170.8	870.4				
		13%	21%	66%				
					TOTAL VCT MENU		1156.7	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 C.N.P. N° 39334

000002

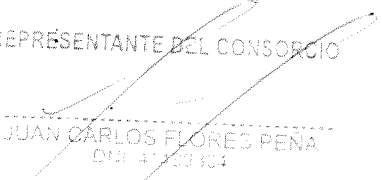
**DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ
PROPUESTO PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN Y
SAN IGNACIO**

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
Leche evaporada	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo de gallina. crudo	50.00	6.75	4.20	0.90	27.00	37.80	3.60	68.40
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Pan de labranza o fra	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
SUB TOTAL		11.35	4.59	42.10	45.40	41.31	168.38	
					VCT DESAYUNO			255
					% DIST. DESAYUNO			20
REFRIGERIO	Pure de platano							
Plátano de seda	150.0	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111
SUB TOTAL		1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	
					VCT MEDIA MAÑANA			111
					% DIST. MEDIA MAÑANA			11
ALMUERZO:	Arroz graneado + pure de papa con pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido c	80.0	3.26	0.40	62.24	13.04	3.60	248.96	265.60
Papa blanca	60.0	1.03	0.05	10.97	4.13	0.44	43.89	48.46
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Carne de Pollo Entero	120	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Sal	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	10.00	0.00	0.00	9.83	0.00	0.00	39.32	39.32
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		4.43	5.47	83.77	17.71	49.2156	335.08	
					VCT ALMUERZO			402
					% DIST. ALMUERZO			39
REFRIGERIO	Anis + 01 pan + queso							
Azúcar rubia	5.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	19.66	19.66
Hierbas	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso fresco de vaca	20.0	2.53	2.80	0.35	10.11	25.2	1.41	37
SUB TOTAL		2.53	2.80	5.27	10.11	25.2	21.07	
					VCT MEDIA TARDE			56
					% DIST. MEDIA TARDE			10
CENA:	Aguadito de higado de pollo + 01 pan							
Aceite vegetal	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
Papa blanca	40.0	0.69	0.03	7.31	2.76	0.30	29.26	32.31
Arroz Pilado o pulido c	20.0	3.26	0.10	15.56	13.04	0.90	62.24	76.18
Espinaca blanca (2)	5.00	0.10	0.03	0.32	0.38	0.27	1.26	1.91
Apio	2.00	0.01	0.00	0.10	0.06	0.04	0.38	0.48
Porro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
Azúcar rubia	12.00	0.00	0.00	11.80	0.00	0.00	47.18	47.18
SUB TOTAL		4.25	5.20	35.96	16.98	46.818	143.85	
					VCT CENA			208
					% DIST. CENA			20
		24.35	18.42	192.30				
		97.4	165.8	769.2				
		10%	20%	70%				
					TOTAL VCT MENU		1032.4	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2°

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41233101

000001