

Lima, 07 de mayo de 2018.

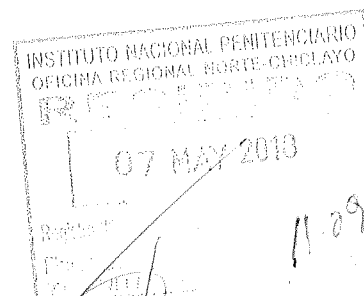
Señores:

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 DEL 21-05-2018 al 20-06-2018 y la Programación del Día del Padre**

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

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

De mi especial consideración:

Me es grato dirigirnos a Usted con la finalidad de hacerle llegar la **PROGRAMACIÓN DE MENÚ DEL 21-05-2018 al 20-06-2018 y la Programación del Día del Padre**, correspondiente al Servicio de Alimentación para los internos(as), niños y personal de Seguridad INPE que labora 24x48 horas de los establecimientos penitenciario de los Departamentos de Cajamarca y de Tumbes de la Oficina Regional Norte Chiclayo del INPE – ITEM 01: EEPP Cajamarca, Chota, Jaén y San Ignacio.

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

Atentamente,

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489334

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJAMARCA

000164

ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE E.P. CAJAMARCA QUE LABORA 24 X 48 HORAS

DIA DOMINGO 17- 06 - 2018

3ER DOMINGO - DIA DEL PADRE

POLLADA 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. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000163

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	21.05/22.05/23.05	ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Avena + Fruta + 03 panes + Queso
2	24.05/25.05/26.05	ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
3	27.05/28.05/29.05	ALMUERZO	Papa a la huancaina + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
4	30.05/31.05/01.06	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Emoliente + 02 pan + Frito de chanco con camote
5	02.06/03.06/04.06	ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res y verduras + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01 Pan + Infusion
6	05.06/06.06/07.06	ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
		DESAYUNO	Sopa de pollo + 01 pan + Infusion
7	08.06/09.06/10.06	ALMUERZO	Sancocado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
8	11.06/12.06/13.06	ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
9	14.06/15.06/16.06	ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
10	17/06/2018	ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional Dia del Padre
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Quinua + Fruta + 03 panes + palta
11	18.06/19.06/20.06	ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41485334

000162

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
Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
ALMUERZO								
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
Cilantro	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			55
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
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
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		33.00	19.55	145.14	132.02	175.99	580.55	
					V.C CENA			888.55
					% DIST. CENA			25
					142.63	67.40	600.72	
					570.5	606.6	2402.9	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3580.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI. 41489334

000161

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:	Avena + Fruta + 03 panes + queso							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
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		24.42	17.05	102.64	97.66	153.45	410.54	
					V.C DESAYUNO			661.65
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + 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			48
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			32
					96.88	76.58	569.08	
					387.5	689.3	2276.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3353.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489004

000100

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 verduras							
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
Col	20.00	0.34	0.04	2.36	1.36	0.36	9.44	11.16
SUB TOTAL		21.61	15.88	92.03	86.42	142.88	368.12	
					V.C DESAYUNO			597.42
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + 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	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		59.17	34.84	196.58	236.68	313.57	786.32	
					V.C ALMUERZO			1336.56
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	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		32.75	26.78	131.34	131.01	241.04	525.34	
					V.C CENA			897.39
					% DIST. CENA			32
					113.53	77.50	419.95	
					454.1	697.5	1679.8	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU		2831.4	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41439334

000150

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 + Hígado saltado + Menestra + 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
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
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	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		72.25	38.81	257.01	288.99	349.31	1028.05	
					V.C ALMUERZO			1666.35
					% DIST. ALMUERZO			52
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			26
					133.18	86.20	472.51	
					532.7	775.8	1890.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3198.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

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			19
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
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	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	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		76.88	39.95	300.28	307.51	359.51	1201.10	
					V.C ALMUERZO			1868.13
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
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
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
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		36.80	13.29	189.44	147.19	119.57	757.74	
					V.C CENA			1024.51
					% DIST. CENA			29
					144.71	79.73	570.56	
					578.8	717.6	2282.2	
					13%	25%	62%	
CURL					V.C.T MENU		3578.7	100%

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41480134

00157

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 + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Carne de res, molida	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo 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
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		68.44	44.29	253.15	273.75	398.57	1012.60	
					V.C ALMUERZO			1684.92
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	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
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		27.86	27.07	122.13	111.44	243.59	488.52	
					V.C CENA			843.56
					% DIST. CENA			25
					116.69	103.85	504.34	
					466.8	934.7	2017.4	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			3418.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
444 41489332

000156

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 + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	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	0.00	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		9.82	21.01	179.60	39.29	189.10	718.40	
					V.C CENA			946.80
					% DIST. CENA			29
					78.58	79.17	553.61	
					314.3	712.5	2214.4	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3241.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Rosa Haydee Zavalela Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNI 41489304

00155

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

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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 + Fruta + Refresco							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	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
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		60.27	50.12	262.51	241.08	451.10	1050.04	
					V.C ALMUERZO			1742.22
					% 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
					101.21	89.68	500.10	
					404.9	807.1	2000.4	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3212.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 4148934

000154

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			25
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1538.96
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
				120.22	73.48	511.70		
				480.9	661.3	2046.8		
				13%	28%	59%		
V.C.T MENU						3188.9	100%	

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 47453354

000153

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			26
ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional							
Día del Padre								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.0	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	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		64.34	34.51	233.89	257.37	310.63	935.57	
					V.C ALMUERZO			1503.57
					% DIST. ALMUERZO			47
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			27
				114.49	81.53	503.95		
				457.9	733.8	2015.8		
				11%	26%	63%		
					V.C.T MENU		3207.5	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores
JUAN CARLOS FLORES
DNI 4123304

000152

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

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + Fruta + 03 panes + Palta							
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	26.00	0.00	0.00	25.56	0.00	0.00	102.23	102.23
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	70.00	1.19	8.75	3.92	4.76	78.75	15.68	99.19
SUB TOTAL		22.58	22.00	86.87	90.30	197.96	347.47	
					V.C DESAYUNO			635.73
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Zarsa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	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	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	20.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Zanahoria	20.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		63.99	39.31	244.98	255.94	353.81	979.94	
					V.C ALMUERZO			1589.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	180.0	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.34	31.61	149.48	133.36	284.49	597.92	
					V.C CENA			1015.77
					% DIST. CENA			31
					119.90	92.92	481.33	
					479.6	836.3	1925.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3241.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL
[Firma]
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
[Firma]
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 411893331

00151

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

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

MENUS CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	Lunes 21/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion ✓
2	Martes 22/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina ✓
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote ✓
3	Miercoles 23/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion ✓
4	Jueves 24/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito ✓
5	Viernes 25/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion ✓
6	Sabado 26/05/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res. + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz con leche + 02 panes ✓
7	Domingo 27/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + Queso ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso ✓
8	Lunes 28/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion ✓
9	Martes 29/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito ✓
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Infusión + 02 Panes con tortilla ✓
10	Miercoles 30/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de molleja + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion ✓
11	Jueves 31/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito ✓
12	Viernes 01/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Higado + Papa+ Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion ✓
13	Sabado 02/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Mazamorra con leche + 02 panes ✓
14	Domingo 03/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + Queso ✓
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancochado + Fruta + Refresco ✓
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo ✓
15	Lunes 04/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada ✓
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco ✓
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion ✓

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5661

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000150

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	Martes 05/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
17	Miercoles 06/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
18	Jueves 07/06/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
19	Viernes 08/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
20	Sabado 09/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
21	Domingo 10/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
22	Lunes 11/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
23	Martes 12/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
24	Miercoles 13/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de molleja + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
25	Jueves 14/06/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
26	Viernes 15/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Higado + Papa+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
27	Sabado 16/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 panes
28	Domingo 17/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancochado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
29	Lunes 18/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
30	Martes 19/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
31	Miercoles 20/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 41452034

00149

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 - Mermelada							
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
Mermelada De frutas	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		11.47	5.49	91.50	45.86	49.37	365.98	
					V.C DESAYUNO			461.21
					% DIST. DESAYUNO			17
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
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
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		41.26	44.04	221.32	165.03	396.38	885.29	
					V.C ALMUERZO			1446.70
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	15.88	161.89	36.26	142.94	647.54	
					V.C CENA			826.73
					% DIST. CENA			30
					61.79	65.41	474.70	
					247.1	588.7	1898.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2734.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

000148

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 + Margarina							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		29.22	43.11	74.90	116.86	387.95	299.58	
					V.C DESAYUNO			804.39
					% DIST. DESAYUNO			30
ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	180.00	17.10	0.18	125.28	68.40	1.62	501.12	571.14
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/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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		55.53	44.22	208.95	222.13	397.98	835.80	
					V.C ALMUERZO			1455.90
					% DIST. ALMUERZO			55
CENA	Infusion + 02 panes con camote							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Camote	60.0	9.08	0.10	0.51	36.31	0.92	2.04	39.27
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		15.25	11.11	61.33	61.00	100.00	245.33	
					V.C CENA			406.33
					% DIST. CENA			15
					100.00	98.44	345.18	
					400.0	885.9	1380.7	
					11%	26%	63%	
V.C.T MENU							2666.6	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENI
DNI 41489334

000147

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

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
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
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.68	54.27	161.61	138.71	488.45	646.43	
					V.C ALMUERZO			1273.59
					% 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	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	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	129.28	71.52	143.73	517.10	
					V.C CENA			732.35
					% DIST. CENA			28
					67.25	95.81	379.54	
					269.0	862.3	1518.2	
					15%	28%	57%	
V.C.T MENU							2649.5	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489534

000146

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:	Cafe + 03 panes + atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
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
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.88	13.56	93.60	83.52	122.04	374.38	
					V.C DESAYUNO			579.94
					% DIST. DESAYUNO			21
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	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
Pescado Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		74.29	40.80	236.09	297.16	367.17	944.34	
					V.C ALMUERZO			1608.67
					% DIST. ALMUERZO			58
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	35.50	56.42	47.12	319.52	225.67	
					V.C CENA			592.31
					% DIST. CENA			21
					106.95	89.86	386.10	
					427.8	808.7	1544.4	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2780.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5661

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000145

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:	Soya + 03 panes + Jamonada							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.74	17.26	83.86	70.96	155.34	335.42	
					V.C DESAYUNO			561.72
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		38.77	33.73	238.54	155.06	303.61	954.15	
					V.C ALMUERZO			1412.82
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla china	10.0	0.06	0.01	0.47	0.26	0.07	1.89	2.22
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	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		32.09	26.58	90.69	128.38	239.20	362.77	
					V.C CENA			730.35
					% DIST. CENA			27
					88.60	77.57	413.09	
					354.4	698.1	1652.3	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2704.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000144

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:	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
Azúcar rubia	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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	92.20	83.66	94.95	368.80	
					V.C DESAYUNO			547.41
					% 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	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Arvejas secas	80.00	5.68	0.48	15.04	22.72	4.32	60.16	87.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
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		54.24	46.42	214.10	216.94	417.78	856.40	
					V.C ALMUERZO			1491.12
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		12.71	6.18	91.96	50.85	55.64	367.84	
					V.C CENA			474.32
					% DIST. CENA			19
					87.86	63.15	398.26	
					351.5	568.4	1593.0	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2512.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489034

000143

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:	Avena con leche + 03 panes + queso							
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	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		28.94	23.03	112.99	115.74	207.27	451.94	
					V.C DESAYUNO			774.95
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
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
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Ají amarillo	15.00	0.11	0.08	1.06	0.43	0.76	4.22	5.41
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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		42.32	32.84	242.06	169.29	295.58	968.25	
					V.C ALMUERZO			1433.12
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Sopa de fideos con res con hueso							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Carne de res pecho	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
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	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
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.38	27.21	98.46	117.54	244.91	393.85	
					V.C CENA			756.30
					% DIST. CENA			26
					100.64	83.08	453.51	
					402.6	747.8	1814.0	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2964.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
JUAN CARLOS FLORES PENA
CNI 41429334

000142

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 + Platano							
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
Plátano verde (3)	50.00	0.50	0.10	20.45	2.00	0.90	81.80	84.70
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		11.87	15.54	93.67	47.46	139.82	374.68	
					V.C DESAYUNO			561.96
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	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
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		30.56	42.64	222.32	122.23	383.78	889.29	
					V.C ALMUERZO			1395.30
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	15.88	161.89	36.26	142.94	647.54	
					V.C CENA			826.73
					% DIST. CENA			30
					51.49	74.06	477.88	
					205.9	666.5	1911.5	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU		2784.0	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Pena
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 41489334

000141

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 + Camote frito							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Camote amarillo	50.00	0.60	0.10	13.80	2.40	0.90	55.20	58.50
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		29.67	22.71	88.70	118.66	204.35	354.78	
					V.C DESAYUNO			677.79
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + 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 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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		53.25	44.91	227.13	213.01	404.19	908.52	
					V.C ALMUERZO			1525.71
					% DIST. ALMUERZO			58
CENA	Infusion + 02 panes con tortilla							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Huevo de gallina. Crudo	30.0	3.44	2.14	0.46	13.77	19.28	1.84	34.88
Harina de trigo	10.0	0.89	0.17	6.36	3.57	1.53	25.43	30.53
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		10.51	15.32	62.73	42.02	137.89	250.90	
					V.C CENA			430.81
					% DIST. CENA			16
					93.42	82.94	378.55	
					373.7	746.4	1514.2	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		2634.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5661

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 + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Guiso de molleja + 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	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
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
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.68	49.27	161.61	138.71	443.45	646.43	
					V.C ALMUERZO			1228.59
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	15.00	0.35	0.06	1.13	1.38	0.54	4.50	6.42
Tomate	10.00	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
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
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		30.19	14.49	111.43	120.76	130.37	445.74	
					V.C CENA			696.87
					% DIST. CENA			27
					79.56	89.33	361.70	
					318.2	804.0	1446.8	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2569.0
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Pena
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489634

000130

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:	Cafe + 03 panes + atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
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
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.60	13.52	91.34	82.40	121.68	365.34	
					V.C DESAYUNO			569.42
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado a la chorrillana (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	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 Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Arvejas secas	80.00	4.54	0.38	12.03	18.18	3.46	48.13	69.76
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		64.37	30.54	209.08	257.48	274.87	836.31	
					V.C ALMUERZO			1368.66
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	18.00	0.00	18.00	0.00	0.00	162.00	0.00	162.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	38.50	56.42	47.12	346.52	225.67	
					V.C CENA			619.31
					% DIST. CENA			24
					96.75	82.56	356.83	
					387.0	743.1	1427.3	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2557.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489634

000138

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:	Soya + 03 panes + Jamonada							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.74	17.26	83.86	70.96	155.34	335.42	
					V.C DESAYUNO			561.72
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		41.57	37.23	238.54	166.26	335.11	954.15	
					V.C ALMUERZO			1455.52
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	70.00	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	10.0	0.18	0.03	0.60	0.74	0.29	2.40	3.42
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Arvejas frescas	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
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		25.62	16.75	123.73	102.50	150.77	494.92	
					V.C CENA			748.18
					% DIST. CENA			27
					84.93	71.25	446.12	
					339.7	641.2	1784.5	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2765.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DM 41489334

000137

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:	Cebada + 03 panes + Huevo sancocado							
Cebada tostada y molida	15.00	1.16	0.12	11.96	4.62	1.08	47.82	53.52
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		18.99	10.35	72.28	75.96	93.15	289.10	
					V.C DESAYUNO			458.21
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Seco 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	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	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.37	39.73	228.29	253.49	357.53	913.15	
					V.C ALMUERZO			1524.17
					% DIST. ALMUERZO			65
CENA	Mazamorra con leche + 02 panes							
Chuño	40.0	0.20	0.00	1.96	0.80	0.00	7.84	8.64
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		9.56	5.97	70.72	38.24	53.73	282.86	
					V.C CENA			374.83
					% DIST. CENA			16
					91.92	56.05	371.28	
					367.7	504.4	1485.1	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2357.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 6661

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Juan Carlos Flores Peña
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489731

000136

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:	Avena con leche + 03 panes + Queso							
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	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		28.94	23.03	112.99	115.74	207.27	451.94	
					V.C DESAYUNO			774.95
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz a la jardinera con huevo sancocado + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	180.00	14.76	0.90	140.04	59.04	8.10	560.16	627.30
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ají amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		30.31	34.94	230.41	121.24	314.42	921.63	
					V.C ALMUERZO			1357.29
					% DIST. ALMUERZO			49
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	80.00	15.84	3.76	0.00	63.36	33.84	0.00	97.20
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
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
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		23.92	19.37	88.63	95.70	174.35	354.53	
					V.C CENA			624.58
					% DIST. CENA			23
83.17				77.34	432.03			
332.7				696.0	1728.1			
12%				28%	60%			
					V.C.T MENU		2756.8	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP 41489334

000135

**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	21/05/2018	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 ✓
2	22/05/2018	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	23/05/2018	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	Yogurt ✓
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada ✓
4	24/05/2018	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	25/05/2018	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 ✓
6	26/05/2018	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 ✓
7	27/05/2018	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 ✓
8	28/05/2018	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 ✓
9	29/05/2018	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	30/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro ✓
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema ✓
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion ✓
		MEDIA TARDE	Yogurt ✓
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada ✓
11	31/05/2018	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 ✓
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion ✓

INVERSIONES 1220 EIRL

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5881

JUAN CARLOS FLORES PERAZA
DNI 41459334

000134

12	01/06/2018	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 + Infusión ✓
13	02/06/2018	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	03/06/2018	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	04/06/2018	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. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CL. MEDICIO

JUAN CARLOS FLOREZ PENA
CNI, 41489324

000133

**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	05/06/2018	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	06/06/2018	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
18	07/06/2018	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	08/06/2018	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	09/06/2018	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	10/06/2018	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	11/06/2018	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	12/06/2018	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	13/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/06/2018	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	15/06/2018	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	16/06/2018	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	17/06/2018	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

INVERSIONES 1220 EIRL
Dra. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DRA. ROSA HAYDEE ZAVALETA GAVIDIA

00132

29	18/06/2018	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	19/06/2018	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
31	20/05/2018	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	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

000131

**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
Mantequilla	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
Mantequilla	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. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERNA
DNI 41489334

000130

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

MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o 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%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERAZA
DNI 41480334

000129

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

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 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 crudo	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	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			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 Zavala Gaviola
 NUTRICIONISTA CNP. N° 5881

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 4459331

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

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinoa	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
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
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. Rosa Haydee Zavaleta Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5661

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI° 41489334

000127

**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. N° 5681

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000126

**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 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
[Firma]
Lic. Rosa Haydee Zavala Gavidia
NUTRICIONISTA CNP. N° 5881

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
[Firma]
JOSE CARLOS FLORES PENA
D. N.° 7499334

00125

**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 plátano							
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	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 de	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
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. N° 5681**

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

**JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334**

000124

CONSORCIO
INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHOTA

000123

ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE E.P. CHOTA QUE LABORA 24 X 48 HORAS

DIA DOMINGO 17- 06 - 2018

3ER DOMINGO - DIA DEL PADRE

POLLADA 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. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
CNP. 11429331

000122

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

MENUS CON APORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
		DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
1	21.05/22.05/23.05	ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Avena + Fruta + 03 panes + Queso
2	24.05/25.05/26.05	ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
3	27.05/28.05/29.05	ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
		DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
4	30.05/31.05/01.06	ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Emoliente + 02 pan + Frito de chancho con camote
5	02.06/03.06/04.06	ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res y verduras + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01 Pan + Infusion
6	05.06/06.06/07.06	ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
		DESAYUNO	Sopa de pollo + 01 pan + Infusion
7	08.06/09.06/10.06	ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
8	11.06/12.06/13.06	ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
9	14.06/15.06/16.06	ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + infusion
		DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
10	17/06/2018	ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional Dia del Padre
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion
		DESAYUNO	Quinua + Fruta + 03 panes + palta
11	18.06/19.06/20.06	ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489334

000121

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			55
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
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
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		33.00	19.55	145.14	132.02	175.99	580.55	
					V.C CENA			888.55
					% DIST. CENA			25
					142.63	67.40	600.72	
					570.5	606.6	2402.9	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3580.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Florella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 4135201

000120

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:	Avena + Fruta + 03 panes + queso							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
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		24.42	17.05	102.64	97.66	153.45	410.54	
					V.C DESAYUNO			661.65
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + 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			48
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			32
					96.88	76.58	569.08	
					387.5	689.3	2276.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU		3353.1	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JUAN CARLOS FLORES PERA
 D.N. 41297351

000119

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 verduras							
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
Col	20.00	0.34	0.04	2.36	1.36	0.36	9.44	11.16
SUB TOTAL		21.61	15.88	92.03	86.42	142.88	368.12	
					V.C DESAYUNO			597.42
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + 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	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		59.17	34.84	196.58	236.68	313.57	786.32	
					V.C ALMUERZO			1336.56
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	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		32.75	26.78	131.34	131.01	241.04	525.34	
					V.C CENA			897.39
					% DIST. CENA			32
					113.53	77.50	419.95	
					454.1	697.5	1679.8	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2831.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES
D. N. 11111111

000118

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 + Hígado saltado + Menestra + 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
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
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceíte vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	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		72.25	38.81	257.01	288.99	349.31	1028.05	
					V.C ALMUERZO			1666.35
					% DIST. ALMUERZO			52
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
Aceíte 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			26
					133.18	86.20	472.51	
					532.7	775.8	1890.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3198.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Florella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA - GNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 7.749.934

00157

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 molid	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			19
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
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	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	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		76.88	39.95	300.28	307.51	359.51	1201.10	
					V.C ALMUERZO			1868.13
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
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
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
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		36.80	13.29	189.44	147.19	119.57	757.74	
					V.C CENA			1024.51
					% DIST. CENA			29
					144.71	79.73	570.56	
					578.8	717.6	2282.2	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU		3578.7	100%

INVERSIONES 1220 EIRL
 Lic. Florencia Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
 JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41282034

00116

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 + 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
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		68.44	44.29	253.15	273.75	398.57	1012.60	
					V.C ALMUERZO			1684.92
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	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
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		27.86	27.07	122.13	111.44	243.59	488.52	
					V.C CENA			843.56
					% DIST. CENA			25
					116.69	103.85	504.34	
					466.8	934.7	2017.4	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			3418.8
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES

000115

MENU° 07

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Florencia Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CESORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41439034

00114

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 + 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
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		60.27	50.12	262.51	241.08	451.10	1050.04	
					V.C ALMUERZO			1742.22
					% 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
					101.21	89.68	500.10	
					404.9	807.1	2000.4	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3212.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JUAN

000113

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

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	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			25
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1538.96
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
					120.22	73.48	511.70	
					480.9	661.3	2046.8	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3188.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES
 CNP. N° 6514

000112

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			26
ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional							
Día del Padre								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.0	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	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		64.34	34.51	233.89	257.37	310.63	935.57	
					V.C ALMUERZO			1503.57
					% DIST. ALMUERZO			47
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			27
					114.49	81.53	503.95	
					457.9	733.8	2015.8	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		3207.5	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CC. SOCIO

JUAN CARLOS P. GARCIA
CM. 12-1-14

000111

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

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + Fruta + 03 panes + Palta							
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	26.00	0.00	0.00	25.56	0.00	0.00	102.23	102.23
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	70.00	1.19	8.75	3.92	4.76	78.75	15.68	99.19
SUB TOTAL		22.58	22.00	86.87	90.30	197.96	347.47	
					V.C DESAYUNO			635.73
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Zarsa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	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	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	20.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Zanahoria	20.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		63.99	39.31	244.98	255.94	353.81	979.94	
					V.C ALMUERZO			1589.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Higado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	180.0	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.34	31.61	149.48	133.36	284.49	597.92	
					V.C CENA			1015.77
					% DIST. CENA			31
					119.90	92.92	481.33	
					479.6	836.3	1925.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3241.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS PEREZ CENA
CNP. N° 1134

00110

**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	
1	Lunes 21/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
2	Martes 22/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
3	Miercoles 23/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
4	Jueves 24/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
5	Viernes 25/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
6	Sabado 26/05/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancocado
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
7	Domingo 27/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
8	Lunes 28/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
9	Martes 29/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
10	Miercoles 30/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
11	Jueves 31/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 panes con hot dog frito
12	Viernes 01/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Hgado + Papa+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
13	Sabado 02/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + huevo sancocado
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con lecha + 02 panes
14	Domingo 03/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancocado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
15	Lunes 04/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000109

**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

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
	Martes	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + mantequilla
16	05/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
	Miercoles	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
17	06/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion
	Jueves	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
18	07/06/2018	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
	Viernes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
19	08/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
20	09/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
	Domingo	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
21	10/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
	Lunes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
22	11/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
	Martes	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
23	12/06/2018	ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
	Miercoles	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
24	13/06/2018	ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
	Jueves	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
25	14/06/2018	ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 panes con hot dog frito
	Viernes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
26	15/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Higado + Papa+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
	Sabado	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + huevo sancochado
27	16/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con lecha + 02 panes
	Domingo	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + queso
28	17/06/2018	ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancochado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
	Lunes	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
29	18/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
	Martes	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + mantequilla
30	19/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
	Miercoles	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
31	20/06/2018	ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + infusion

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA - CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 4110314

00108

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 - Mermelada							
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
Mermelada De frutas	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		11.47	5.49	91.50	45.86	49.37	365.98	
					V.C DESAYUNO			461.21
					% DIST. DESAYUNO			17
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
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
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		41.26	44.04	221.32	165.03	396.38	885.29	
					V.C ALMUERZO			1446.70
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	15.88	161.89	36.26	142.94	647.54	
					V.C CENA			826.73
					% DIST. CENA			30
					61.79	65.41	474.70	
					247.1	588.7	1898.8	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2734.6
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA/ CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000107

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 + Margarina							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		29.22	43.11	74.90	116.86	387.95	299.58	
					V.C DESAYUNO			804.39
					% DIST. DESAYUNO			28
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		46.98	45.02	263.56	187.91	405.20	1054.25	
					V.C ALMUERZO			1647.36
					% DIST. ALMUERZO			58
CENA	Infusion + 02 panes con camote							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Camote	60.0	9.08	0.10	0.51	36.31	0.92	2.04	39.27
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		15.25	11.11	56.42	61.00	100.00	225.67	
					V.C CENA			386.67
					% DIST. CENA			14
					91.44	99.24	394.88	
					365.8	893.1	1579.5	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2838.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 47489334

000106

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

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado + Menestra + 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
Pescado Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
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
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		74.29	35.80	226.26	297.16	322.17	905.02	
					V.C ALMUERZO			1524.35
					% DIST. ALMUERZO			53
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	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	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	129.28	71.52	143.73	517.10	
					V.C CENA			732.35
					% DIST. CENA			25
					106.87	77.34	444.19	
					427.5	696.0	1776.8	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2900.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

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:	Cafe + 03 panes + atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
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
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.88	13.56	93.60	83.52	122.04	374.38	
					V.C DESAYUNO			579.94
					% DIST. DESAYUNO			23
ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	180.00	17.10	0.18	125.28	68.40	1.62	501.12	571.14
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 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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
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		55.53	39.22	194.20	222.13	352.98	776.82	
					V.C ALMUERZO			1351.92
					% DIST. ALMUERZO			54
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	35.50	56.42	47.12	319.52	225.67	
					V.C CENA			592.31
					% DIST. CENA			23
					88.19	88.28	344.22	
					352.8	794.5	1376.9	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2524.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489324

000104

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:	Soya + 03 panes + Jamonada							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.74	17.26	83.86	70.96	155.34	335.42	
					V.C DESAYUNO			561.72
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		38.77	33.73	238.54	155.06	303.61	954.15	
					V.C ALMUERZO			1412.82
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla china	10.0	0.06	0.01	0.47	0.26	0.07	1.89	2.22
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	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		32.09	26.58	90.69	128.38	239.20	362.77	
					V.C CENA			730.35
					% DIST. CENA			27
					88.60	77.57	413.09	
					354.4	698.1	1652.3	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2704.9
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 4145920

000103

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:	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
Azúcar rubia	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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	92.20	83.66	94.95	368.80	
					V.C DESAYUNO			547.41
					% 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	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de res pulpa	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Arvejas secas	80.00	5.68	0.48	15.04	22.72	4.32	60.16	87.20
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
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		54.24	46.42	214.10	216.94	417.78	856.40	
					V.C ALMUERZO			1491.12
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	45.0	3.69	0.23	35.01	14.76	2.03	140.04	156.83
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
SUB TOTAL		13.12	6.21	95.85	52.49	55.86	383.40	
					V.C CENA			491.75
					% DIST. CENA			19
					88.27	63.18	402.15	
					353.1	568.6	1608.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2530.3
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 47439134

000102

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:	Avena con leche + 03 panes + queso							
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	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		28.94	23.03	112.99	115.74	207.27	451.94	
					V.C DESAYUNO			774.95
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
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
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Ají amarillo	15.00	0.11	0.08	1.06	0.43	0.76	4.22	5.41
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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		42.32	32.84	242.06	169.29	295.58	968.25	
					V.C ALMUERZO			1433.12
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Sopa de fideos con res con hueso							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Carne de res pecho	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
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	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
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.38	27.21	98.46	117.54	244.91	393.85	
					V.C CENA			756.30
					% DIST. CENA			26
					100.64	83.08	453.51	
					402.6	747.8	1814.0	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2964.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

000101

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 + Platano							
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
Plátano verde (3)	50.00	0.50	0.10	20.45	2.00	0.90	81.80	84.70
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		11.87	15.54	93.67	47.46	139.82	374.68	
					V.C DESAYUNO			561.96
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Tomate	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
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		30.56	42.64	222.32	122.23	383.78	889.29	
					V.C ALMUERZO			1395.30
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	15.88	161.89	36.26	142.94	647.54	
					V.C CENA			826.73
					% DIST. CENA			30
					51.49	74.06	477.88	
					205.9	666.5	1911.5	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU		2784.0	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Leli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FIGUEROA PEÑA
DNI 41459334

000100

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 + Camote frito							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Camote amarillo	50.00	0.60	0.10	13.80	2.40	0.90	55.20	58.50
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		29.67	22.71	88.70	118.66	204.35	354.78	
					V.C DESAYUNO			677.79
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + 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 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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		53.25	44.91	227.13	213.01	404.19	908.52	
					V.C ALMUERZO			1525.71
					% DIST. ALMUERZO			58
CENA	Infusion + 02 panes con tortilla							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Huevo de gallina. Crudo	30.0	3.44	2.14	0.46	13.77	19.28	1.84	34.88
Harina de trigo	10.0	0.89	0.17	6.36	3.57	1.53	25.43	30.53
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		10.51	15.32	62.73	42.02	137.89	250.90	
					V.C CENA			430.81
					% DIST. CENA			16
					93.42	82.94	378.55	
					373.7	746.4	1514.2	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		2634.3	100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERLA
DNI 41494334

000099

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 + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			24
Arroz graneado + Pescado a la chorrillana (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
ALMUERZO								
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 Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Arvejas secas	80.00	4.54	0.38	12.03	18.18	3.46	48.13	69.76
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		64.37	25.54	209.08	257.48	229.87	836.31	
					V.C ALMUERZO			1323.66
					% DIST. ALMUERZO			50
Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion								
CENA								
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	15.0	0.35	0.06	1.13	1.38	0.54	4.50	6.42
Tomate	10.0	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Plátano de seda	150.0	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		30.19	14.49	111.43	120.76	130.37	445.74	
					V.C CENA			696.87
					% DIST. CENA			26
					109.25	65.60	409.17	
					437.0	590.4	1636.7	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2664.1
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fierella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 4148933

000098

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:	Cafe + 03 panes + atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Azúcar rubia	36.00	0.00	0.00	35.39	0.00	0.00	141.55	141.55
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.60	13.52	82.49	82.40	121.68	329.95	
					V.C DESAYUNO			534.03
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menuder	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Papa blanca	180.00	3.02	0.14	32.11	12.10	1.30	128.45	141.84
Tomate	10.00	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
Cebolla de cabeza	15.00	0.29	0.05	0.96	1.17	0.46	3.83	5.46
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		52.90	34.02	230.95	211.59	306.16	923.79	
					V.C ALMUERZO			1441.54
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	18.00	0.00	18.00	0.00	0.00	162.00	0.00	162.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	38.50	51.50	47.12	346.52	206.01	
					V.C CENA			599.65
					% DIST. CENA			23
					85.28	86.04	364.94	
					341.1	774.4	1459.8	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2575.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000007

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:	Soya + 03 panes + Jamonada							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.74	17.26	83.86	70.96	155.34	335.42	
					V.C DESAYUNO			561.72
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		41.57	37.23	238.54	166.26	335.11	954.15	
					V.C ALMUERZO			1455.52
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	70.00	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	10.0	0.18	0.03	0.60	0.74	0.29	2.40	3.42
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Arvejas frescas	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
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		25.62	16.75	123.73	102.50	150.77	494.92	
					V.C CENA			748.18
					% DIST. CENA			27
					84.93	71.25	446.12	
					339.7	641.2	1784.5	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2765.4
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000000

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:	Avena con leche + 03 panes + huevo sancochado							
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
Cebada tostada y molida	15.00	1.16	0.12	11.96	4.62	1.08	47.82	53.52
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		18.99	10.35	72.28	75.96	93.15	289.10	
					V.C DESAYUNO			458.21
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Seco 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	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	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.37	39.73	228.29	253.49	357.53	913.15	
					V.C ALMUERZO			1524.17
					% DIST. ALMUERZO			65
CENA	Mazamorra con leche + 02 panes							
Chuño	40.0	0.20	0.00	1.96	0.80	0.00	7.84	8.64
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		9.56	5.97	70.72	38.24	53.73	282.86	
					V.C CENA			374.83
					% DIST. CENA			16
					91.92	56.05	371.28	
					367.7	504.4	1485.1	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2357.2
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489337

000095

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:	Cebada + 03 panes + Queso							
Cebada tostada y molida	20.00	1.54	0.16	15.94	6.16	1.44	63.76	71.36
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		18.75	12.47	97.85	75.00	112.23	391.38	
					V.C DESAYUNO			578.61
					% DIST. DESAYUNO			23
ALMUERZO	Arroz a la jardinera con huevo sancochado + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	180.00	14.76	0.90	140.04	59.04	8.10	560.16	627.30
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ají amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		30.31	34.94	230.41	121.24	314.42	921.63	
					V.C ALMUERZO			1357.29
					% DIST. ALMUERZO			53
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	80.00	15.84	3.76	0.00	63.36	33.84	0.00	97.20
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
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
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		23.92	19.37	88.63	95.70	174.35	354.53	
					V.C CENA			624.58
					% DIST. CENA			24
					72.98	66.78	416.89	
					291.9	601.0	1667.5	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2560.5
								100%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
 NUTRICIONISTA/ CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41489334

000094

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

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

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/05/2018	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
2	22/05/2018	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
3	23/05/2018	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	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/05/2018	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
5	25/05/2018	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
6	26/05/2018	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
7	27/05/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anís + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
8	28/05/2018	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
9	29/05/2018	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
10	30/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/05/2018	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

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fierella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERA

000093

12	01/06/2018	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	02/06/2018	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	03/06/2018	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	04/06/2018	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. Fiorella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41454334

000002

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/06/2018	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	06/06/2018	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
18	07/06/2018	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	08/06/2018	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	09/06/2018	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	10/06/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anís + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo
22	11/06/2018	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	12/06/2018	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	13/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/06/2018	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	15/06/2018	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	16/06/2018	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	17/06/2018	DESAYUNO	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	Pure de platano
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pure de papa con pollo + Infusion
		MEDIA TARDE	Anís + 01 pan + queso
		CENA	Aguadito de hígado de pollo

INVERSIONES 1220 EIRL
Lic. Floralia Alicia Yumpo Loza
NUTRICIONISTA GNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DN. 47-489334

0091

29	18/06/2018	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	19/06/2018	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
31	20/05/2018	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	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fionella Alicia Yumpo Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

000000

**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
Mantequilla	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
Mantequilla	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. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES
DNI 41489334

000088

**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:	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 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%

INVERSIONES 1220 EIRL

Lic. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES L. RA
DNI 41489334

000088

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

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 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 cocido	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	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			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 Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
CNI 4143334

0087

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

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna							
Quinua	20.00	7.04	5.45	2.38	28.15	49.09	9.52	86.76
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	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. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI: 44489334

000086

**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. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERA
CNI 4° 490334

000085

**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 fran	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. Florella Atiela Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES J. PENA
DNI 41447334

0084

**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 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
Poro	2.00	0.05	0.02	0.15	0.22	0.14	0.61	0.97
Hígado de Pollo	50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	3.00	0.13	0.02	0.73	0.54	0.17	2.92	3.63
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. Fiorella Alicia Yumpe Loli
NUTRICIONISTA CNP. N° 6514

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41469334

000003

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

000082

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.05/22.05/23.05	DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
2	24.05/25.05/26.05	DESAYUNO	Avena + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.05/28.05/29.05	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
4	30.05/31.05/01.06	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	02.06/03.06/04.06	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 + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancocado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	05.06/06.06/07.06	DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01Pan + Infusion
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arros graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
7	08.06/09.06/10.06	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	11.06/12.06/13.06	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	14.06/15.06/16.06	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + infusion
10	17/06/2018	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional Dia del Padre
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion
11	18.06/19.06/20.06	DESAYUNO	Quinua + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion


.....
Lic. Jael Peres Quosada
NUTRICIONISTA CIP Nº 2938

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

.....
JUAN CARLOS FLORES PEN
DNI: 41489334

000081

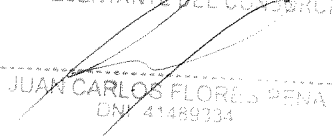
ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE JAEN Y SAN IGNACIO QUE LABORA 24 X 48 HORAS

DIA DOMINGO 17- 06 - 2018

3ER DOMINGO - DIA DEL PADRE

POLLADA 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		


Lic. Janet Perea Quusani
 NUTRICIONISTA CNP N° 2565

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489734

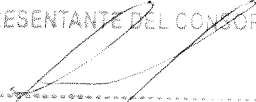
000080

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

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			55
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
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
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		33.00	19.55	145.14	132.02	175.99	580.55	
					V.C CENA			888.55
					% DIST. CENA			25
					142.63	67.40	600.72	
					570.5	606.6	2402.9	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU		3580.1	100%


Lic. Josef Peres Quispe
NUTRICIONISTA CNP N° 2069

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489334

000079

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

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + Fruta + 03 panes + queso							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
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		24.42	17.05	102.64	97.66	153.45	410.54	
					V.C DESAYUNO			661.65
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + 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			48
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			32
					96.88	76.58	569.08	
					387.5	689.3	2276.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3353.1
								100%

[Firma]
Lic. Jael Perea Quispe
 NUTRICIONISTA CNP N° 2068

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

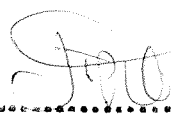
[Firma]
JUAN CARLOS FLORES PENA
 COT 146-034

000078

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

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 verduras							
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
Col	20.00	0.34	0.04	2.36	1.36	0.36	9.44	11.16
SUB TOTAL		21.61	15.88	92.03	86.42	142.88	368.12	
					V.C DESAYUNO			597.42
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + 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	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		59.17	34.84	196.58	236.68	313.57	786.32	
					V.C ALMUERZO			1336.56
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	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		32.75	26.78	131.34	131.01	241.04	525.34	
					V.C CENA			897.39
					% DIST. CENA			32
					113.53	77.50	419.95	
					454.1	697.5	1679.8	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU			2831.4
								100%


Lic. Jairo Puma Quispe
 NUTRICIONISTA CNP N° 2000

REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41462334

000077

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

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	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 + Hígado saltado + Menestra + 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
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
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceíte vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	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		72.25	38.81	257.01	288.99	349.31	1028.05	
					V.C ALMUERZO			1666.35
					% DIST. ALMUERZO			52
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
Aceíte 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			26
					133.18	86.20	472.51	
					532.7	775.8	1890.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3198.5
								100%

Lic. Janet Perea Quisado
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 41433334

0076

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

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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			19
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
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	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	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		76.88	39.95	300.28	307.51	359.51	1201.10	
					V.C ALMUERZO			1868.13
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
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
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
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		36.80	13.29	189.44	147.19	119.57	757.74	
					V.C CENA			1024.51
					% DIST. CENA			29
					144.71	79.73	570.56	
					578.8	717.6	2282.2	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3578.7
								100%

Lic. Janet Perea Quosada
 NUTRICIONISTA ONP N° 2068

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 ONP N° 2011

0075

MENU° 06

Lic. Javier Poma Cruzado
NUTRICIONISTA CNP N° 2900

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 4287224

000074

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

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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 + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pescado Bonito	160.00	0.64	1.12	21.28	2.56	10.08	85.12	97.76
Lentejas	80.00	18.08	0.80	48.80	72.32	7.20	195.20	274.72
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Cebolla de cabeza	35.00	0.81	0.14	2.63	3.22	1.26	10.50	14.98
Limón	6.00	0.03	0.01	0.58	0.12	0.11	2.33	2.56
Papaya	150.00	0.60	0.15	12.30	2.40	1.35	49.20	52.95
Azúcar rubia	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	0.00	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		9.82	21.01	179.60	39.29	189.10	718.40	
					V.C CENA			946.80
					% DIST. CENA			29
				78.58	79.17	553.61		
				314.3	712.5	2214.4		
				12%	25%	63%		
V.C.T MENU							3241.3	100%

Lic. Janet Perea Quisado
 NUTRICIONISTA ONP N° 2966

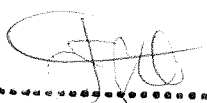
REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

0073

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

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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 + 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
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		60.27	50.12	262.51	241.08	451.10	1050.04	
					V.C ALMUERZO			1742.22
					% 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
					101.21	89.68	500.10	
					404.9	807.1	2000.4	
					12%	20%	68%	
V.C.T MENU							3212.4	100%


Lic. Jabel Perse Quispe
NUTRICIONISTA CNP N° 2466

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000072

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

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	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			25
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1538.96
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
					120.22	73.48	511.70	
					480.9	661.3	2046.8	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3188.9
								100%


Lic. Javel Perse Giusani
 NUTRICIONISTA CNP N° 25

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 4147104

000071

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

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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			26
ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional Día del Padre							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.0	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	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		64.34	34.51	233.89	257.37	310.63	935.57	
					V.C ALMUERZO			1503.57
					% DIST. ALMUERZO			47
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			27
					114.49	81.53	503.95	
					457.9	733.8	2015.8	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		3207.5	100%


Lic. Janet Persa Cruz
NUTRICIONISTA CNP N° 2004

REPRESENTANTE DEL COMANDO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41452334

000070

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

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + Fruta + 03 panes + Palta							
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	26.00	0.00	0.00	25.56	0.00	0.00	102.23	102.23
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	70.00	1.19	8.75	3.92	4.76	78.75	15.68	99.19
SUB TOTAL		22.58	22.00	86.87	90.30	197.96	347.47	
					V.C DESAYUNO			635.73
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Zarsa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	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	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	20.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Zanahoria	20.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		63.99	39.31	244.98	255.94	353.81	979.94	
					V.C ALMUERZO			1589.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	180.0	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.34	31.61	149.48	133.36	284.49	597.92	
					V.C CENA			1015.77
					% DIST. CENA			31
					119.90	92.92	481.33	
					479.6	836.3	1925.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3241.2
								100%

Lic. Janet Paroa Quosada
 NUTRICIONISTA ONP N° 2066

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 7.389.334

0069

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

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	Lunes 21/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
2	Martes 22/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
3	Miercoles 23/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
4	Jueves 24/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
5	Viernes 25/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
6	Sabado 26/05/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
7	Domingo 27/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
8	Lunes 28/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
9	Martes 29/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
10	Miercoles 30/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de molleja + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
11	Jueves 31/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
12	Viernes 01/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Higado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
13	Sabado 02/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 panes
14	Domingo 03/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancochado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
15	Lunes 04/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion


Lic. Janet Perea Quispe
NUTRICIONISTA CNP N° 293

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489364

000008

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

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

MENUS CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	Martes 05/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
17	Miercoles 06/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
18	Jueves 07/06/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
19	Viernes 08/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
20	Sabado 09/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancocado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
21	Domingo 10/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
22	Lunes 11/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
23	Martes 12/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
24	Miercoles 13/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de molleja + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
25	Jueves 14/06/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
26	Viernes 15/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Higado + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
27	Sabado 16/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancocado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 panes
28	Domingo 17/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancocado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
29	Lunes 18/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
30	Martes 19/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
31	Miercoles 20/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion

Lic. Janet Peres Quisado
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS BARRALES PENA
D.O. 12/06/2018

0067

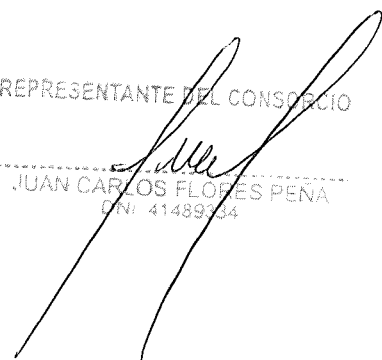
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Jamonada							
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.65	17.24	73.62	70.58	155.12	294.48	
					V.C DESAYUNO			520.18
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	180.00	17.10	0.18	125.28	68.40	1.62	501.12	571.14
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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
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		55.53	34.22	199.12	222.13	307.98	796.48	
					V.C ALMUERZO			1326.58
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	10.88	161.89	36.26	97.94	647.54	
					V.C CENA			781.73
					% DIST. CENA			30
					82.24	62.34	434.62	
					329.0	561.0	1738.5	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2628.5
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2906

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CNI: 41489034

000000

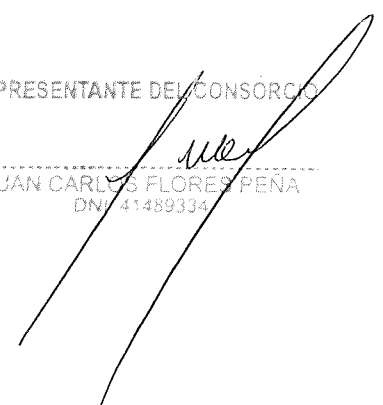
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Margarina							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		29.22	43.11	74.90	116.86	387.95	299.58	
					V.C DESAYUNO			804.39
					% 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	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
Pescado Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		74.29	40.80	236.09	297.16	367.17	944.34	
					V.C ALMUERZO			1608.67
					% DIST. ALMUERZO			57
CENA	Infusion + 02 panes con camote							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Camote	60.0	9.08	0.10	0.51	36.31	0.92	2.04	39.27
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		15.25	11.11	61.33	61.00	100.00	245.33	
					V.C CENA			406.33
					% DIST. CENA			14
					118.75	95.01	372.31	
					475.0	855.1	1489.3	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2819.4
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2965

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000005

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

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
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
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.68	54.27	161.61	138.71	488.45	646.43	
					V.C ALMUERZO			1273.59
					% 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	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	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	129.28	71.52	143.73	517.10	
					V.C CENA			732.35
					% DIST. CENA			28
					67.25	95.81	379.54	
					269.0	862.3	1518.2	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2649.5
								100%


Llc. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2961

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41489334

000064

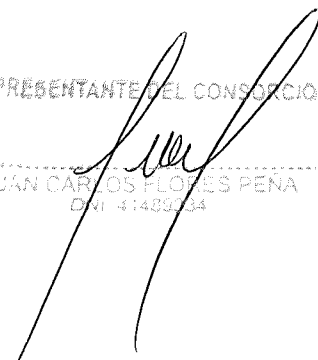
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Cafe + 03 panes + atun encebollado								
DESAYUNO:	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
Café sin azúcar	45.00	0.00	0.00	44.24	0.00	0.00	176.94	176.94
Azúcar rubia	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pan francés	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Atún en aceite, enlatado	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
Cebolla de cabeza		20.88	13.56	93.60	83.52	122.04	374.38	
SUB TOTAL					V.C DESAYUNO			579.94
					% DIST. DESAYUNO			21
Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco								
ALMUERZO	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Aceite vegetal	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Ajos	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Carne de res pulpa	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Lentejas	45.00	0.29	0.07	1.55	1.15	0.65	6.19	7.99
Tomate	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Cebolla de cabeza	40.00	0.42	0.06	0.67	1.66	0.58	2.69	4.93
Lechuga redonda	6.00	0.02	0.01	0.47	0.10	0.09	1.86	2.04
Limón	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Plátano de seda	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Azúcar rubia	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
Maracuyá		63.56	39.68	233.89	254.24	357.09	935.54	
SUB TOTAL					V.C ALMUERZO			1546.87
					% DIST. ALMUERZO			57
Infusion + 02 Panes con hot dog frito								
CENA	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Manzanilla	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Azúcar rubia	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Salchicha "hot dog"	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Aceite vegetal	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
Pan francés		11.78	35.50	56.42	47.12	319.52	225.67	
SUB TOTAL					V.C CENA			592.31
					% DIST. CENA			22
				96.22	88.74	383.90		
				384.9	798.6	1535.6		
				12%	20%	68%		
V.C.T MENU						2719.1	100%	


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2965

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489934

000063

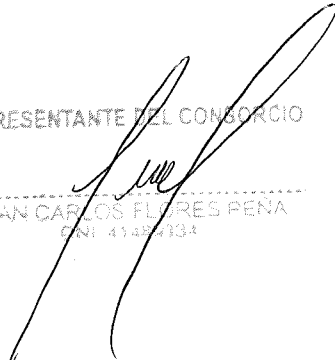
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Mermelada							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		11.56	5.51	101.73	46.24	49.59	406.92	
					V.C DESAYUNO			502.75
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		38.77	33.73	238.54	155.06	303.61	954.15	
					V.C ALMUERZO			1412.82
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla china	10.0	0.06	0.01	0.47	0.26	0.07	1.89	2.22
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	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		32.09	26.58	90.69	128.38	239.20	362.77	
					V.C CENA			730.35
					% DIST. CENA			28
					82.42	65.82	430.96	
					329.7	592.4	1723.8	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2645.9	100%


Ljc. Jazet Perua Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 25

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CNI 41457034

000062

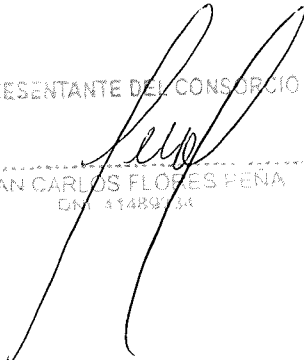
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cebada + 03 panes + Huevo sancocado							
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	92.20	83.66	94.95	368.80	
					V.C DESAYUNO			547.41
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + 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
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
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
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		42.10	44.08	235.16	168.39	396.74	940.63	
					V.C ALMUERZO			1505.76
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		12.71	6.18	101.79	50.85	55.64	407.16	
					V.C CENA			513.64
					% DIST. CENA			20
					75.73	60.81	429.15	
					302.9	547.3	1716.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2566.8
								100%


Lic. José Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2.

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489734

000061

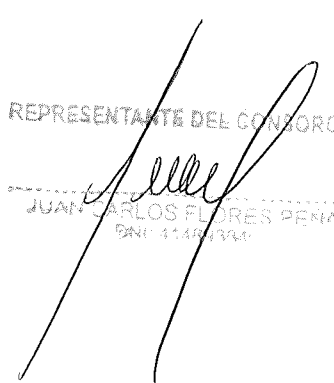
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 03 panes + queso							
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	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		28.94	23.03	112.99	115.74	207.27	451.94	
					V.C DESAYUNO			774.95
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
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
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Ají amarillo	15.00	0.11	0.08	1.06	0.43	0.76	4.22	5.41
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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		42.32	32.84	242.06	169.29	295.58	968.25	
					V.C ALMUERZO			1433.12
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Sopa de fideo con res con hueso							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Carne de res pecho	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
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	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
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.38	27.21	98.46	117.54	244.91	393.85	
					V.C CENA			756.30
					% DIST. CENA			26
					100.64	83.08	453.51	
					402.6	747.8	1814.0	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2964.4
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2961

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41404700

000000

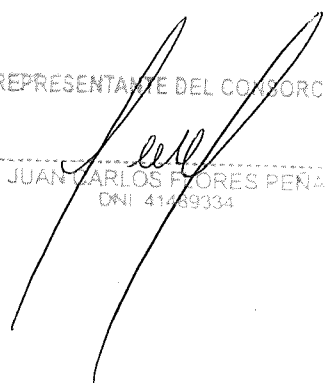
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Jamonada							
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.65	17.24	73.62	70.58	155.12	294.48	
					V.C DESAYUNO			520.18
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
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		53.25	34.91	217.30	213.01	314.19	869.20	
					V.C ALMUERZO			1396.39
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	15.88	161.89	36.26	142.94	647.54	
					V.C CENA			826.73
					% DIST. CENA			30
					79.96	68.03	452.80	
					319.8	612.2	1811.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2743.3
								100%


Lic. Jairo Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41469334

620059

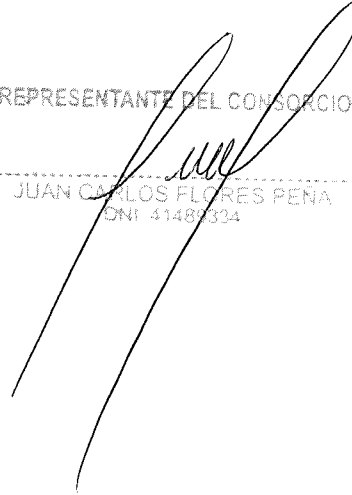
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Camote frito							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Camote amarillo	50.00	0.60	0.10	13.80	2.40	0.90	55.20	58.50
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		29.67	22.71	88.70	118.66	204.35	354.78	
					V.C DESAYUNO			677.79
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + 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
Pescado Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Arvejas secas	80.00	4.54	0.38	12.03	18.18	3.46	48.13	69.76
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		64.37	40.54	209.08	257.48	364.87	836.31	
					V.C ALMUERZO			1458.66
					% DIST. ALMUERZO			57
CENA	Infusion + 02 panes con tortilla							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Huevo de gallina. Crudo	30.0	3.44	2.14	0.46	13.77	19.28	1.84	34.88
Harina de trigo	10.0	0.89	0.17	6.36	3.57	1.53	25.43	30.53
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		10.51	15.32	62.73	42.02	137.89	250.90	
					V.C CENA			430.81
					% DIST. CENA			17
					104.54	78.57	360.50	
					418.2	707.1	1442.0	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2567.3
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2906

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000058

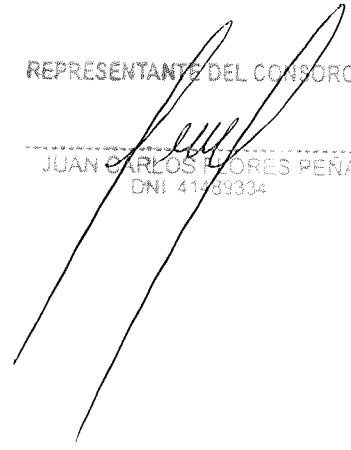
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Guiso de molleja + 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	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
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
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.68	49.27	161.61	138.71	443.45	646.43	
					V.C ALMUERZO			1228.59
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	15.0	0.35	0.06	1.13	1.38	0.54	4.50	6.42
Tomate	10.0	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Plátano de seda	150.0	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		30.19	14.49	111.43	120.76	130.37	445.74	
					V.C CENA			696.87
					% DIST. CENA			27
					79.56	89.33	361.70	
					318.2	804.0	1446.8	
					15%	28%	57%	
V.C.T MENU							2569.0	100%


Lic. Jazaf Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41469334

000057

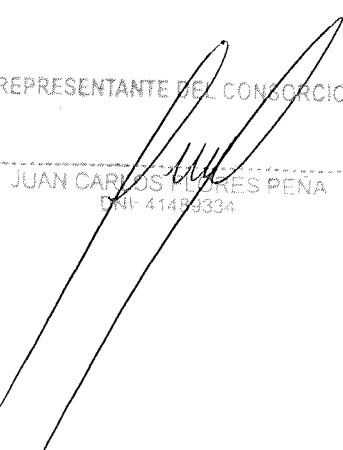
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 03 panes + Atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
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
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.88	13.56	93.60	83.52	122.04	374.38	
					V.C DESAYUNO			579.94
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Seco 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	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	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.37	39.73	228.29	253.49	357.53	913.15	
					V.C ALMUERZO			1524.17
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	18.00	0.00	18.00	0.00	0.00	162.00	0.00	162.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	38.50	56.42	47.12	346.52	225.67	
					V.C CENA			619.31
					% DIST. CENA			23
					96.03	91.79	378.30	
					384.1	826.1	1513.2	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2723.4
								100%


Lic. Jazet Peña Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS LUACES PEÑA
 DNI: 41459334

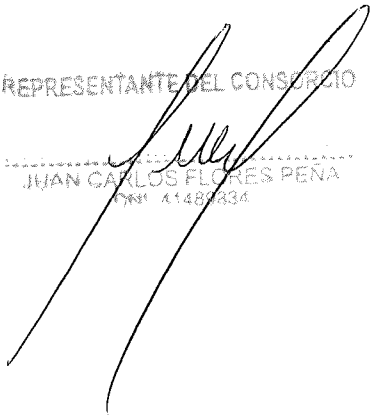
000056

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

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Platano							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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
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		11.96	5.56	103.91	47.84	50.04	415.62	
					V.C DESAYUNO			513.50
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		41.57	32.23	238.54	166.26	290.11	954.15	
					V.C ALMUERZO			1410.52
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	70.00	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	10.0	0.18	0.03	0.60	0.74	0.29	2.40	3.42
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Arvejas frescas	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
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		25.62	16.75	123.73	102.50	150.77	494.92	
					V.C CENA			748.18
					% DIST. CENA			28
					79.15	54.55	466.17	
					316.6	490.9	1864.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2672.2
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CNP 11489434

000055

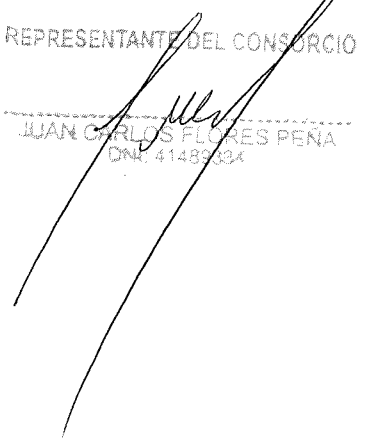
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	15.00	1.16	0.12	11.96	4.62	1.08	47.82	53.52
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.15	10.47	94.06	80.58	94.23	376.24	
					V.C DESAYUNO			551.05
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
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
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		31.40	42.68	236.16	125.59	384.14	944.63	
					V.C ALMUERZO			1454.36
					% DIST. ALMUERZO			58
CENA	Mazamorra con leche + 02 panes							
Chufño blanco	45.00	0.23	0.00	34.96	0.90	0.00	139.84	140.74
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		9.59	5.97	103.72	38.34	53.73	414.86	
					V.C CENA			506.93
					% DIST. CENA			20
					61.13	59.12	433.93	
					244.5	532.1	1735.7	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		2512.3	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

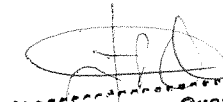

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41483334

000054

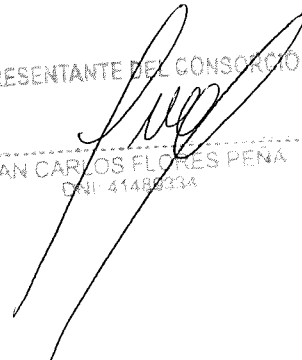
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Avena con leche + 03 panes + Queso								
DESAYUNO:	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
Leche evaporada	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Avena, hojuelas cruda	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Azúcar rubia	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Pan francés	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
Queso fresco de vaca		28.94	23.03	93.33	115.74	207.27	373.30	
V.C DESAYUNO								696.31
% DIST. DESAYUNO								25
Arroz a la jardinera con huevo sancochado + Fruta + Refresco								
ALMUERZO	180.00	14.76	0.90	140.04	59.04	8.10	560.16	627.30
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
Aceite vegetal	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Ajos	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Huevo de gallina. Crudo	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Pimiento	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Ají amarillo	25.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Zanahoria	30.00	1.97	0.12	18.67	7.87	1.08	74.69	83.64
Arvejas frescas	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
Cebolla de cabeza	150.00	0.72	0.48	7.08	2.88	4.32	28.32	35.52
Lima	25.00	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Azúcar rubia	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
Maíz Morado		30.31	44.94	230.41	121.24	404.42	921.63	
V.C ALMUERZO								1447.29
% DIST. ALMUERZO								51
Sopa de fideos con menudencia de pollo								
CENA	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Fideos	80.00	15.84	3.76	0.00	63.36	33.84	0.00	97.20
Menudencia de pollo	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Aceite vegetal	200.0	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Papa blanca	15.0	0.08	0.02	0.58	0.34	0.22	2.30	2.86
Apio	20.0	0.43	0.13	1.22	1.73	1.15	4.86	7.74
Poro	35.00	0.17	0.14	2.58	0.67	1.26	10.30	12.24
Zanahoria	50.00	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
Zapallo macre	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Azúcar rubia	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Menta		23.92	24.37	88.63	95.70	219.35	354.53	
V.C CENA								669.58
% DIST. CENA								24
				83.17	92.34	412.37		
				332.7	831.0	1649.5		
				12%	28%	60%		
V.C.T MENU						2813.2	100%	


Lic. Janet Peres Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000033

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

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

Nº DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/05/2018	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
2	22/05/2018	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
3	23/05/2018	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	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/05/2018	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	25/05/2018	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
6	26/05/2018	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
7	27/05/2018	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
8	28/05/2018	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
9	29/05/2018	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	30/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/05/2018	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
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusion

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

Lic. Janet Persa Quusaja
NUTRICIONISTA CNP Nº 2566

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41489334

000052

12	01/06/2018	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	02/06/2018	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	03/06/2018	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
15	04/06/2018	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 Persa Quusa Ja
 NUTRICIONISTA CNP N° 2906

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489304

000051

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

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

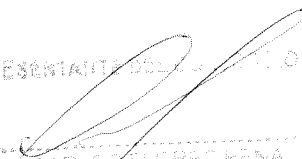
MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	05/06/2018	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	06/06/2018	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
18	07/06/2018	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	08/06/2018	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	09/06/2018	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	10/06/2018	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	11/06/2018	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	12/06/2018	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	13/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
25	14/06/2018	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	15/06/2018	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	16/06/2018	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	17/06/2018	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

29	18/06/2018	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	19/06/2018	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
31	20/05/2018	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	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada



Lic. Janet Persa Quusá Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 2908

REPRESENTANTE DEL COMITÉ


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41448320

000049

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

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o frar	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Mantequilla	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
Mantequilla	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 Quusaju
NUTRICIONISTA CNP N° 2908

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERA
CNI 41382034

000048

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

MENU N ° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o 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%

Lic. Janet Perse Quispe Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 2968

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PERA
CNP N° 123424

000047

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

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 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. crud	50.00	6.21	3.86	0.83	24.84	34.78	3.31	62.93
Pan de labranza o frar	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 frar	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 d	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	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			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 Peron Quusado
NUTRICIONISTA ONP N° 2968

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 4195331

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

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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%

.....
Lic. Janet Perea Quisáñi
NUTRICIONISTA CNP N° 2508

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
CNP 1142234

000045

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

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o 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 d	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 Perez Quispe Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 2996

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FIGUEROA PENA
DN: 41477334

000044

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

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o 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 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%

J. Janet Peraza Quisado
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS GARCIA PENA
EX. 1-1-11

0043

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

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	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 plátano							
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	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 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 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 Parra Gutierrez
NUTRICIONISTA CNP N° 2506

REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 4799334

000042

CONSORCIO

INVERSIONES 1220 EIRL - FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

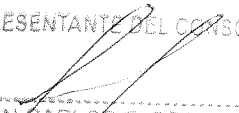
000041

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2750 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21.05/22.05/23.05	DESAYUNO	Cafe + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Aguadito de pollo + Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Ensalada + Infusion
2	24.05/25.05/26.05	DESAYUNO	Avena + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Corazon estofado + Ensalada + Infusion
3	27.05/28.05/29.05	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + tortilla de verduras
		ALMUERZO	Papa a la huancaína + Tallarines rojos + Pollo mechado + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion
4	30.05/31.05/01.06	DESAYUNO	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de trigo con pollo + Arroz graneado + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pescado frito + Ensalada + Infusion
5	02.06/03.06/04.06	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 + Fruta + Refresco de fruta
		CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion
6	05.06/06.06/07.06	DESAYUNO	Arroz a la cubana + 01 Pan + Infusion
		ALMUERZO	Sopa a la minuta con carne molida + Arroz graneado + Pollo al sillao + Pure de papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
7	08.06/09.06/10.06	DESAYUNO	Sopa de pollo + 01 pan + Infusion
		ALMUERZO	Sancochado de res + Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejititas guisadas + Ensalada + Infusion
8	11.06/12.06/13.06	DESAYUNO	Cocoa + 02 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO	Sopa de moron con pollo + Arroz graneado + Olluquitos con carne con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Ensalada + Infusion
9	14.06/15.06/16.06	DESAYUNO	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso
		ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + infusion
10	17/06/2018	DESAYUNO	Soya + Fruta + 03 panes + 01 tamal con sarza
		ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional Dia del Padre
		CENA	Sopa de gallina + Fruta + Infusion
11	18.06/19.06/20.06	DESAYUNO	Quinua + Fruta + 03 panes + palta
		ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de hígado + papa + Infusion


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000040

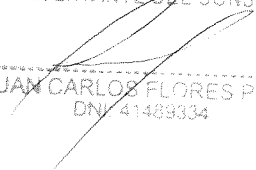
ADICIONAL PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL INPE DE JAEN Y SAN IGNACIO QUE LABORA 24 X 48 HORAS

DIA DOMINGO 17- 06 - 2018

3ER DOMINGO - DIA DEL PADRE

POLLADA 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		


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 296

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000034

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE 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
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
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			55
CENA	Arroz graneado + Saltadito de pollo + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
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
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		33.00	19.55	145.14	132.02	175.99	580.55	
					V.C CENA			888.55
					% DIST. CENA			25
					142.63	67.40	600.72	
					570.5	606.6	2402.9	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3580.1
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI N° 33333333

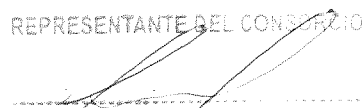
000038

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

MENU° 02

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + Fruta + 03 panes + queso							
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
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		24.42	17.05	102.64	97.66	153.45	410.54	
					V.C DESAYUNO			661.65
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Chicharron de pota con col + Arroz graneado + Cau cau a la criolla con papa + 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			48
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			32
					96.88	76.58	569.08	
					387.5	689.3	2276.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3353.1
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 296r

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLOREZ PEREA
 DNI 41409304

000037

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

MENU° 03

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + Fruta + 03 panes + Tortilla de verduras							
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
Col	20.00	0.34	0.04	2.36	1.36	0.36	9.44	11.16
SUB TOTAL		21.61	15.88	92.03	86.42	142.88	368.12	
					V.C DESAYUNO			597.42
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Papa a la huancaína +Tallarines rojos + Pollo mechado + 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	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Zanahoria	20.00	1.31	1.76	9.20	5.25	15.84	36.80	57.89
Tomate	40.00	0.26	0.06	1.38	1.02	0.58	5.50	7.10
Cebolla de cabeza	30.00	0.55	0.10	1.80	2.21	0.86	7.20	10.27
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Maracuyá	30.00	0.22	0.02	3.79	0.86	0.22	15.17	16.25
SUB TOTAL		59.17	34.84	196.58	236.68	313.57	786.32	
					V.C ALMUERZO			1336.56
					% DIST. ALMUERZO			47
CENA	Arroz graneado + Aji de pollo + Papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Papa blanca	150.0	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Aji amarillo	15.0	0.22	0.06	1.39	0.86	0.54	5.57	6.97
Cebolla de cabeza	60.0	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Galletas de soda	15.0	1.21	1.76	8.16	4.85	15.88	32.64	53.36
Leche evaporada	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		32.75	26.78	131.34	131.01	241.04	525.34	
					V.C CENA			897.39
					% DIST. CENA			32
					113.53	77.50	419.95	
					454.1	697.5	1679.8	
					11%	28%	61%	
					V.C.T MENU		2831.4	100%

Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2961

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS PEREZ PERA
 DNI 105304

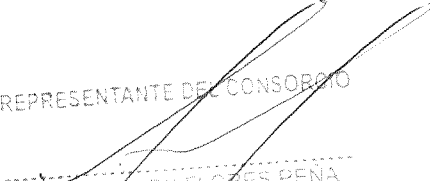
000036

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

MENU° 04

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + Fruta + 03 panes + 01 Tamal con sarza							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Quinua	25.00	9.78	7.58	0.45	39.10	68.18	1.80	109.08
Mandarina	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 + Hígado saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Trigo	30.00	2.58	0.45	22.11	10.32	4.05	88.44	102.81
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Porro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	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
Hígado de res	150.00	24.00	5.52	1.20	96.00	49.68	4.80	150.48
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceíte vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	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		72.25	38.81	257.01	288.99	349.31	1028.05	
					V.C ALMUERZO			1666.35
					% DIST. ALMUERZO			52
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
Aceíte 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			26
					133.18	86.20	472.51	
					532.7	775.8	1890.0	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3198.5
								100%


Lic. Janet Perea Quosado
 NUTRICIONISTA CNP N° 2057


 REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DN: 11480304

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

MENU° 05

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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			19
ALMUERZO	Sopa de fideos con pecho de res + Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Fruta + Refresco de fruta							
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	15.00	0.10	0.02	0.52	0.38	0.22	2.06	2.66
Cebolla de cabeza	20.00	0.37	0.06	1.20	1.47	0.58	4.80	6.85
Plátano de seda	150.00	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	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		76.88	39.95	300.28	307.51	359.51	1201.10	
					V.C ALMUERZO			1868.13
					% DIST. ALMUERZO			52
CENA	Sopa sancochado con res (presa) + Fruta + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	50.00	4.10	0.25	38.90	16.40	2.25	155.60	174.25
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
Lima	150.0	0.90	0.60	8.85	3.60	5.40	35.40	44.40
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		36.80	13.29	189.44	147.19	119.57	757.74	
					V.C CENA			1024.51
					% DIST. CENA			29
					144.71	79.73	570.56	
					578.8	717.6	2282.2	
					13%	25%	62%	
					V.C.T MENU			3578.7
								100%

[Firma]
L.c. Janet Perea Quisado
 NUTRICIONISTA CNP N° 2066

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

[Firma]
JUAN CARLOS LORES PENA
 DNI: 41429334

0034

7

MENU° 06

000038

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

MENU° 07

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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
Aceíte 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 + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	30.00	2.46	0.15	23.34	9.84	1.35	93.36	104.55
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Carne de res, pulpa	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
Col	20.00	0.27	0.03	1.89	1.09	0.29	7.55	8.93
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceíte 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	0.00	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		9.82	21.01	179.60	39.29	189.10	718.40	
					V.C CENA			946.80
					% DIST. CENA			29
					78.58	79.17	553.61	
					314.3	712.5	2214.4	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			3241.3
								100%


Juan Carlos Flores Peña
 Jefe de Cocina
 CENSA - CNP N° 2968

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CENSA - CNP N° 2968

0032

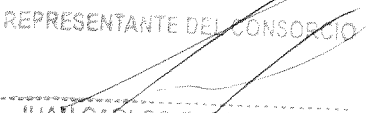
6

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

MENU° 08

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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 + 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
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		60.27	50.12	262.51	241.08	451.10	1050.04	
					V.C ALMUERZO			1742.22
					% 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
					101.21	89.68	500.10	
					404.9	807.1	2000.4	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			3212.4
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2962

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41943334

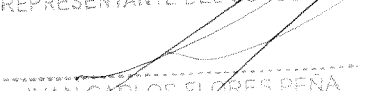
000031

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

MENU° 09

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + Fruta + 03 panes + Queso							
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Avena, hojuelas cruda	25.00	3.33	1.00	18.00	13.30	9.00	72.00	94.30
Manzana	150.00	0.45	0.15	21.90	1.80	1.35	87.60	90.75
Azúcar rubia	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			25
ALMUERZO	Ocopa + Arroz graneado + Pollo saltado + Menestra + Fruta + Refresco							
Papa blanca	80.00	1.68	0.08	17.84	6.72	0.72	71.36	78.80
Huacatay	10.00	0.50	0.08	0.80	2.00	0.72	3.20	5.92
Galletas de soda	15.00	1.52	2.21	10.20	6.06	19.85	40.80	66.71
Queso fresco de vaca	10.00	1.58	1.75	0.22	6.32	15.75	0.88	22.95
Leche evaporada	10.00	0.70	0.81	1.09	2.80	7.29	4.36	14.45
Lechuga redonda	20.00	0.21	0.03	0.34	0.83	0.29	1.34	2.46
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Pechuga	100.00	19.20	2.90	0.00	76.80	26.10	0.00	102.90
Frijol panamito	80.00	17.20	1.36	48.56	68.80	12.24	194.24	275.28
Aji amarillo	5.00	0.07	0.02	0.46	0.29	0.18	1.86	2.32
Tomate	30.00	0.19	0.05	1.03	0.77	0.43	4.13	5.33
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Mango	150.00	0.48	0.24	19.08	1.92	2.16	76.32	80.40
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		59.48	26.57	265.48	237.92	239.10	1061.93	
					V.C ALMUERZO			1538.96
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Picante de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Papa blanca	150.0	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20.0	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
SUB TOTAL		31.69	24.28	126.17	126.76	218.52	504.68	
					V.C CENA			849.96
					% DIST. CENA			27
					120.22	73.48	511.70	
					480.9	661.3	2046.8	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			3188.9
								100%


Lic. Janet Pérez Quisad
NUTRICIONISTA CNP N° 2900

REPRESENTANTE DEL COLEGIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41420334

000030

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

MENU° 10

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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			26
ALMUERZO	Sopa de pollo + Arroz graneado + Pollada + Ensalada + Fruta + Refresco + Adicional							
Día del Padre								
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	20.00	0.12	0.10	1.84	0.48	0.90	7.36	8.74
Papa blanca	40.00	0.84	0.04	8.92	3.36	0.36	35.68	39.40
Maíz Fresco. Choclo	30.00	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	33.36	39.48
Arvejas frescas	20.00	1.31	0.08	12.45	5.25	0.72	49.79	55.76
Carne de Pollo Entero s/menudencia	60.00	9.89	1.73	0.00	39.55	15.55	0.00	55.10
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Carne de Pollo Entero s/menudencia	160.0	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
Tomate	25.00	0.17	0.04	0.91	0.68	0.38	3.66	4.72
Cebolla de cabeza	60.00	1.17	0.20	3.83	4.69	1.84	15.30	21.83
Mango	150.00	0.60	0.30	23.85	2.40	2.70	95.40	100.50
Azúcar rubia	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		64.34	34.51	233.89	257.37	310.63	935.57	
					V.C ALMUERZO			1503.57
					% DIST. ALMUERZO			47
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			27
					114.49	81.53	503.95	
					457.9	733.8	2015.8	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU		3207.5	100%


Lic. Juan Carlos Flores Peña
NUTRICIONISTA CNP N° 2544

REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41482334

000029

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

MENU° 11

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa + Fruta + 03 panes + Palta							
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	26.00	0.00	0.00	25.56	0.00	0.00	102.23	102.23
Pan francés	90.00	10.89	5.31	46.62	43.56	47.79	186.48	277.83
Palta	70.00	1.19	8.75	3.92	4.76	78.75	15.68	99.19
SUB TOTAL		22.58	22.00	86.87	90.30	197.96	347.47	
					V.C DESAYUNO			635.73
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Sopa de fideos con pollo + Arroz con pollo + Zarsa + Fruta + Refresco							
Fideos	30.00	2.82	0.06	23.46	11.28	0.54	93.84	105.66
Apio	10.00	0.07	0.02	0.48	0.28	0.18	1.92	2.38
Poro	10.00	0.27	0.08	0.76	1.08	0.72	3.04	4.84
Zanahoria	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	160.00	26.37	4.61	0.00	105.47	41.47	0.00	146.94
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Cebolla de cabeza	60.00	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Cilandro	10.00	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Arvejas frescas	20.00	1.64	0.10	15.56	6.56	0.90	62.24	69.70
Zanahoria	20.00	1.64	2.20	11.50	6.56	19.80	46.00	72.36
Espinaca negra	10.00	0.22	0.07	0.39	0.90	0.65	1.57	3.11
Manzana	150.00	0.36	0.12	17.52	1.44	1.08	70.08	72.60
Azúcar rubia	20.00	0.00	0.00	19.66	0.00	0.00	78.64	78.64
Limón	20.00	0.08	0.03	1.55	0.32	0.29	6.21	6.82
SUB TOTAL		63.99	39.31	244.98	255.94	353.81	979.94	
					V.C ALMUERZO			1589.69
					% DIST. ALMUERZO			49
CENA	Arroz graneado + Saltado de higado + papa + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	26.00	0.00	26.00	0.00	0.00	234.00	0.00	234.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Tomate	30.00	0.24	0.06	1.29	0.96	0.54	5.16	6.66
Papa blanca	180.0	3.78	0.18	40.14	15.12	1.62	160.56	177.30
Cebolla de cabeza	60.0	1.38	0.24	4.50	5.52	2.16	18.00	25.68
Hierba luisa	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.0	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
SUB TOTAL		33.34	31.61	149.48	133.36	284.49	597.92	
					V.C CENA			1015.77
					% DIST. CENA			31
					119.90	92.92	481.33	
					479.6	836.3	1925.3	
					14%	22%	64%	
					V.C.T MENU			3241.2
								100%

Lic. Janet Perea Quispe
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

JUAN CARLOS FIGUEROA PENA
 DNI: 41489334

0028

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

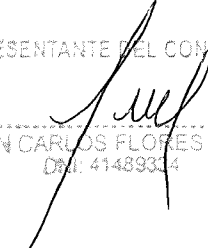
RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO DE SAN IGNACIO

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	Lunes 21/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
2	Martes 22/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
3	Miercoles 23/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
4	Jueves 24/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
5	Viernes 25/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
6	Sabado 26/05/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
7	Domingo 27/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
8	Lunes 28/05/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
9	Martes 29/05/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
10	Miercoles 30/05/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de molleja + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
11	Jueves 31/05/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
12	Viernes 01/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Hgado + Papa+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
13	Sabado 02/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 panes
14	Domingo 03/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancochado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
15	Lunes 04/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion


.....
Lic. Janet Perea Quesada
NUTRICIONISTA CNP N° 2066

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489334

000027

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2500 CALORIAS POR DIA

N° DE MEN	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	Martes 05/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
17	Miercoles 06/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion
18	Jueves 07/06/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Estofado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
19	Viernes 08/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + mermelada
		ALMUERZO	Arros graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion
20	Sabado 09/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de res+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
21	Domingo 10/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arros graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con res con hueso
22	Lunes 11/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Pollo mechado (presa) + Papa + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
23	Martes 12/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + camote frito
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con tortilla
24	Miercoles 13/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Guiso de molleja + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + infusion
25	Jueves 14/06/2018	DESAYUNO	Café + 03 panes + atun encebollado
		ALMUERZO	Arros graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito
26	Viernes 15/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + platano
		ALMUERZO	Arros graneado + Saltado de Higado + Papa+ Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion
27	Sabado 16/06/2018	DESAYUNO	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra con leche + 02 panes
28	Domingo 17/06/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 03 panes + queso
		ALMUERZO	Arroz a la jardinera con Huevo sancochado + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
29	Lunes 18/06/2018	DESAYUNO	Soya + 03 panes + Jamonada
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + saltadito de molleja + Infusion
30	Martes 19/06/2018	DESAYUNO	Leche con quinua + 03 panes + margarina
		ALMUERZO	Arros graneado + Pescado sudado (Entero) + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Infusion + 02 Panes con camote
31	Miercoles 20/06/2018	DESAYUNO	Avena + 03 panes + aceituna
		ALMUERZO	Arros graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusion

Janet Perea Quisado
FICIONISTA CNP N° 2964

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENA
DN: 34444

0026

4

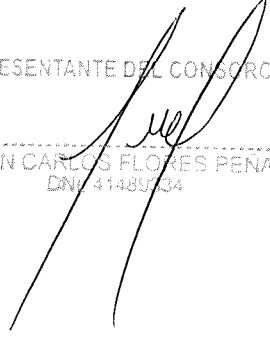
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 01 - 15 - 29

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Jamonada							
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.65	17.24	73.62	70.58	155.12	294.48	
					V.C DESAYUNO			520.18
					% DIST. DESAYUNO			20
ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo (presa) + Fruta + Refresco							
Fideos tallarín	180.00	17.10	0.18	125.28	68.40	1.62	501.12	571.14
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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
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		55.53	34.22	199.12	222.13	307.98	796.48	
					V.C ALMUERZO			1326.58
					% DIST. ALMUERZO			50
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	10.88	161.89	36.26	97.94	647.54	
					V.C CENA			781.73
					% DIST. CENA			30
					82.24	62.34	434.62	
					329.0	561.0	1738.5	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU		2628.5	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489034

000025

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

MENU° 02 - 16 - 30

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Margarina							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Margarina vegetal con sal	25.00	0.15	20.50	0.00	0.60	184.50	0.00	185.10
SUB TOTAL		29.22	43.11	74.90	116.86	387.95	299.58	
					V.C DESAYUNO			804.39
					% 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	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
Pescado Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		74.29	40.80	236.09	297.16	367.17	944.34	
					V.C ALMUERZO			1608.67
					% DIST. ALMUERZO			57
CENA	Infusion + 02 panes con camote							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	35.00	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
Camote	60.0	9.08	0.10	0.51	36.31	0.92	2.04	39.27
Aceite vegetal	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		15.25	11.11	61.33	61.00	100.00	245.33	
					V.C CENA			406.33
					% DIST. CENA			14
					118.75	95.01	372.31	
					475.0	855.1	1489.3	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2819.4
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

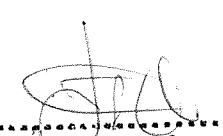

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41489334

000024

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

MENU° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			24
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de molleja + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
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
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.68	54.27	161.61	138.71	488.45	646.43	
					V.C ALMUERZO			1273.59
					% 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	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	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		17.88	15.97	129.28	71.52	143.73	517.10	
					V.C CENA			732.35
					% DIST. CENA			28
					67.25	95.81	379.54	
					269.0	862.3	1518.2	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU		2649.5	100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000023

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

MENU° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 03 panes + atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
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
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.88	13.56	93.60	83.52	122.04	374.38	
					V.C DESAYUNO			579.94
					% DIST. DESAYUNO			21
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	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	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		63.56	39.68	233.89	254.24	357.09	935.54	
					V.C ALMUERZO			1546.87
					% DIST. ALMUERZO			57
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	35.50	56.42	47.12	319.52	225.67	
					V.C CENA			592.31
					% DIST. CENA			22
					96.22	88.74	383.90	
					384.9	798.6	1535.6	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2719.1
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966



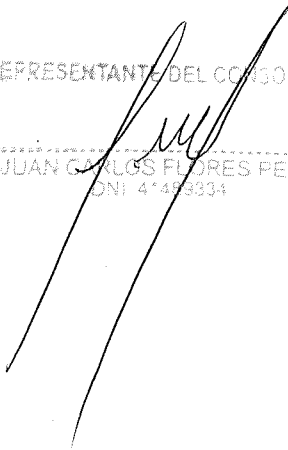
000022

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

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Mermelada							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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	25.00	0.10	0.05	18.28	0.40	0.45	73.10	73.95
SUB TOTAL		11.56	5.51	101.73	46.24	49.59	406.92	
					V.C DESAYUNO			502.75
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res con papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Pulmón de res	100.00	17.20	1.10	1.00	68.80	9.90	4.00	82.70
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		38.77	33.73	238.54	155.06	303.61	954.15	
					V.C ALMUERZO			1412.82
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz chaufa de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
Cebolla china	10.0	0.06	0.01	0.47	0.26	0.07	1.89	2.22
Huevo de gallina. Crudo	30.00	4.05	2.52	0.54	16.20	22.68	2.16	41.04
Sillao	5.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	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		32.09	26.58	90.69	128.38	239.20	362.77	
					V.C CENA			730.35
					% DIST. CENA			28
					82.42	65.82	430.96	
					329.7	592.4	1723.8	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU			2645.9
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41493334

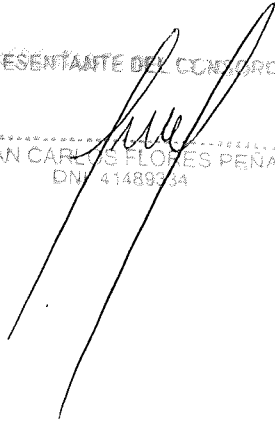
000021

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

MENU° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cebada + 03 panes + Huevo sancocado							
Cebada tostada y molida	25.00	1.93	0.20	19.93	7.70	1.80	79.70	89.20
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.92	10.55	92.20	83.66	94.95	368.80	
					V.C DESAYUNO			547.41
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res + 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
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
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
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		42.10	44.08	235.16	168.39	396.74	940.63	
					V.C ALMUERZO			1505.76
					% DIST. ALMUERZO			59
CENA	Arroz con leche + 02 panes							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	40.0	3.28	0.20	31.12	13.12	1.80	124.48	139.40
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pasas sin semilla	3.0	0.07	0.01	1.91	0.29	0.11	7.66	8.05
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		12.71	6.18	101.79	50.85	55.64	407.16	
					V.C CENA			513.64
					% DIST. CENA			20
					75.73	60.81	429.15	
					302.9	547.3	1716.6	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2566.8
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

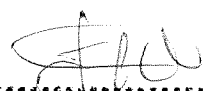
REPRESENTANTE DEL COMERCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000020

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

MENU° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 03 panes + queso							
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	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		28.94	23.03	112.99	115.74	207.27	451.94	
					V.C DESAYUNO			774.95
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Cau cau de pollo + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
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
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Ají amarillo	15.00	0.11	0.08	1.06	0.43	0.76	4.22	5.41
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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		42.32	32.84	242.06	169.29	295.58	968.25	
					V.C ALMUERZO			1433.12
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Sopa de fideo con res con hueso							
Fideos	40.0	3.76	0.08	31.28	15.04	0.72	125.12	140.88
Carne de res pecho	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
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
Azúcar rubia	25.0	0.00	0.00	24.58	0.00	0.00	98.30	98.30
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		29.38	27.21	98.46	117.54	244.91	393.85	
					V.C CENA			756.30
					% DIST. CENA			26
					100.64	83.08	453.51	
					402.6	747.8	1814.0	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2964.4
								100%


Lic. Janet Peña Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41409334

000019

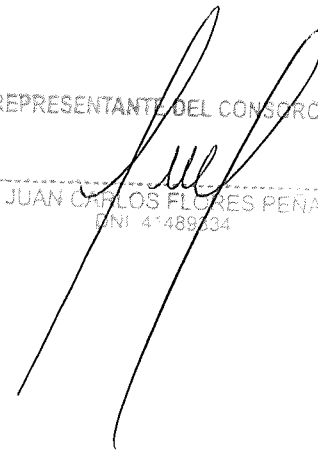
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Jamonada							
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
Jamonada	40.00	6.28	11.80	0.40	25.12	106.20	1.60	132.92
SUB TOTAL		17.65	17.24	73.62	70.58	155.12	294.48	
					V.C DESAYUNO			520.18
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado (presa) + papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
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	40.00	0.74	0.13	2.40	2.94	1.15	9.60	13.70
Papa blanca	150.00	2.52	0.12	26.76	10.08	1.08	107.04	118.20
Zanahoria	30.00	1.97	2.64	13.80	7.87	23.76	55.20	86.83
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		53.25	34.91	217.30	213.01	314.19	869.20	
					V.C ALMUERZO			1396.39
					% DIST. ALMUERZO			51
CENA	Arroz graneado + Saltado de molleja + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Aceite vegetal	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Ajos	5.00	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Molleja de Pollo	100.00	0.30	0.20	72.00	1.20	1.80	288.00	291.00
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Azúcar rubia	15.00	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		9.06	15.88	161.89	36.26	142.94	647.54	
					V.C CENA			826.73
					% DIST. CENA			30
					79.96	68.03	452.80	
					319.8	612.2	1811.2	
					12%	25%	63%	
					V.C.T MENU			2743.3
								100%


Lic. Janet Perna Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 CNI 41489034

0000.18

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

MENU° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Leche con quinua + 03 panes + Camote frito							
Leche evaporada	120.00	8.40	9.72	13.08	33.60	87.48	52.32	173.40
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
Camote amarillo	50.00	0.60	0.10	13.80	2.40	0.90	55.20	58.50
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		29.67	22.71	88.70	118.66	204.35	354.78	
					V.C DESAYUNO			677.79
					% DIST. DESAYUNO			26
ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado a la chorrillana + Menestra + 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
Pescado Cabrilla (3)	220.00	42.68	3.52	2.20	170.72	31.68	8.80	211.20
Arvejas secas	80.00	4.54	0.38	12.03	18.18	3.46	48.13	69.76
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
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
Maracuyá	25.00	0.23	0.03	3.95	0.90	0.23	15.80	16.93
SUB TOTAL		64.37	40.54	209.08	257.48	364.87	836.31	
					V.C ALMUERZO			1458.66
					% DIST. ALMUERZO			57
CENA	Infusion + 02 panes con tortilla							
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Huevo de gallina. Crudo	30.0	3.44	2.14	0.46	13.77	19.28	1.84	34.88
Harina de trigo	10.0	0.89	0.17	6.36	3.57	1.53	25.43	30.53
Aceite vegetal	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		10.51	15.32	62.73	42.02	137.89	250.90	
					V.C CENA			430.81
					% DIST. CENA			17
					104.54	78.57	360.50	
					418.2	707.1	1442.0	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2567.3
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489334

000017

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

MENU° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena + 03 panes + Aceituna							
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
Aceituna	60.00	0.48	19.26	4.38	1.92	173.34	17.52	192.78
SUB TOTAL		14.70	25.57	88.66	58.78	230.13	354.64	
					V.C DESAYUNO			643.55
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz graneado + Guiso de molleja + 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	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
Molleja de Pollo	100.00	19.70	4.50	0.00	78.80	40.50	0.00	119.30
Yuca amarilla	150.00	9.84	13.20	69.00	39.36	118.80	276.00	434.16
Tomate	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
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
Maíz Morado	30.00	2.19	1.02	22.86	8.76	9.18	91.44	109.38
SUB TOTAL		34.68	49.27	161.61	138.71	443.45	646.43	
					V.C ALMUERZO			1228.59
					% DIST. ALMUERZO			48
CENA	Arroz graneado + Guiso de pollo + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de Pollo Entero s/menuder	100.00	20.60	3.60	0.00	82.40	32.40	0.00	114.80
Cebolla de cabeza	15.0	0.35	0.06	1.13	1.38	0.54	4.50	6.42
Tomate	10.0	0.06	0.02	0.34	0.26	0.14	1.38	1.78
Aceite vegetal	10.0	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
Plátano de seda	150.0	1.80	0.36	25.20	7.20	3.24	100.80	111.24
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		30.19	14.49	111.43	120.76	130.37	445.74	
					V.C CENA			696.87
					% DIST. CENA			27
					79.56	89.33	361.70	
					318.2	804.0	1446.8	
					15%	28%	57%	
					V.C.T MENU			2569.0
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 INSCRIPCIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41480334

000016

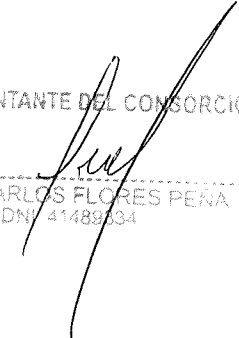
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cafe + 03 panes + Atun encebollado							
Café sin azúcar	10.00	0.03	0.01	0.08	0.12	0.09	0.32	0.53
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
Atún en aceite, enlatado	40.00	9.68	8.20	0.40	38.72	73.80	1.60	114.12
Cebolla de cabeza	20.00	0.28	0.04	2.26	1.12	0.36	9.04	10.52
SUB TOTAL		20.88	13.56	93.60	83.52	122.04	374.38	
					V.C DESAYUNO			579.94
					% DIST. DESAYUNO			21
ALMUERZO	Arroz graneado + Seco 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	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	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
Espinaca negra	10.00	0.28	0.09	0.49	1.12	0.81	1.96	3.89
Cilandro	10.00	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Cebolla de cabeza	60.00	1.10	0.19	3.60	4.42	1.73	14.40	20.54
Lentejas	80.00	14.46	0.64	39.04	57.86	5.76	156.16	219.78
Limón	5.00	0.02	0.01	0.39	0.08	0.07	1.55	1.70
Plátano de seda	180.00	2.16	0.43	30.24	8.64	3.89	120.96	133.49
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Maracuyá	30.00	0.27	0.03	4.74	1.08	0.27	18.96	20.31
SUB TOTAL		63.37	39.73	228.29	253.49	357.53	913.15	
					V.C ALMUERZO			1524.17
					% DIST. ALMUERZO			56
CENA	Infusion + 02 Panes con hot dog frito							
Manzanilla	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	30.00	0.00	0.00	29.49	0.00	0.00	117.96	117.96
Salchicha "hot dog"	60.0	5.61	17.49	0.51	22.44	157.44	2.04	181.92
Aceite vegetal	18.00	0.00	18.00	0.00	0.00	162.00	0.00	162.00
Pan francés	60.0	6.17	3.01	26.42	24.68	27.08	105.67	157.44
SUB TOTAL		11.78	38.50	56.42	47.12	346.52	225.67	
					V.C CENA			619.31
					% DIST. CENA			23
					96.03	91.79	378.30	
					384.1	826.1	1513.2	
					12%	20%	68%	
					V.C.T MENU			2723.4
								100%


Lic. Janet Peña Quesada
 N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489534

000015

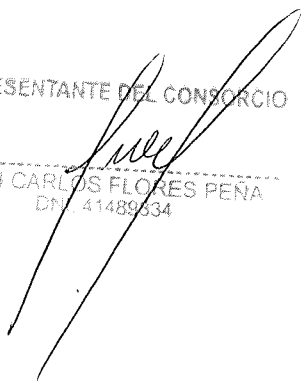
FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS(AS) DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE SAN IGNACIO

MENU° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Platano							
Soya	30.00	0.57	0.15	2.43	2.28	1.35	9.72	13.35
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
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		11.96	5.56	103.91	47.84	50.04	415.62	
					V.C DESAYUNO			513.50
					% DIST. DESAYUNO			19
ALMUERZO	Arroz graneado + Saltado de Hígado + Papa + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Hígado de res	100.00	20.00	4.60	1.00	80.00	41.40	4.00	125.40
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
Hierba buena	5.00	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
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
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		41.57	32.23	238.54	166.26	290.11	954.15	
					V.C ALMUERZO			1410.52
					% DIST. ALMUERZO			53
CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusion							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	90.0	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
Carne de res pulpa	70.00	14.91	1.12	0.00	59.64	10.08	0.00	69.72
Aceite vegetal	15.0	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
Cebolla de cabeza	10.0	0.18	0.03	0.60	0.74	0.29	2.40	3.42
Papa blanca	150.00	3.15	0.15	33.45	12.60	1.35	133.80	147.75
Arvejas frescas	20.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
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		25.62	16.75	123.73	102.50	150.77	494.92	
					V.C CENA			748.18
					% DIST. CENA			28
					79.15	54.55	466.17	
					316.6	490.9	1864.7	
					13%	28%	59%	
					V.C.T MENU		2672.2	100%


Lic. Janet Perna Quesada
 N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

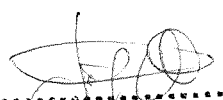

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI 41489634

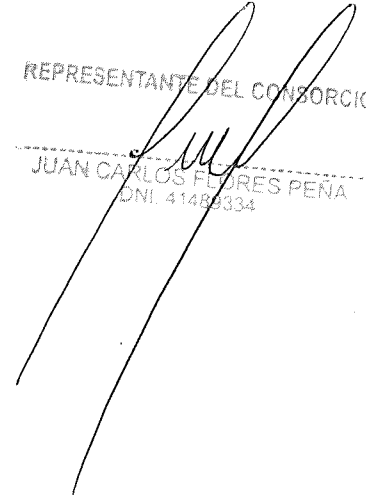
000011"

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

MENU° 13 - 27

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Cebada + 03 panes + Huevo sancochado							
Cebada tostada y molida	15.00	1.16	0.12	11.96	4.62	1.08	47.82	53.52
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
SUB TOTAL		20.15	10.47	94.06	80.58	94.23	376.24	
					V.C DESAYUNO			551.05
					% DIST. DESAYUNO			22
ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de pota + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	150.00	12.30	0.75	116.70	49.20	6.75	466.80	522.75
Aceite vegetal	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
Ajos	10.00	0.56	0.08	3.04	2.24	0.72	12.16	15.12
Calamar grande ó pota	100.00	10.60	0.20	1.00	42.40	1.80	4.00	48.20
Papa blanca	200.00	3.36	0.16	35.68	13.44	1.44	142.72	157.60
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
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		31.40	42.68	236.16	125.59	384.14	944.63	
					V.C ALMUERZO			1454.36
					% DIST. ALMUERZO			58
CENA	Mazamorra con leche + 02 panes							
Chuña blanco	45.00	0.23	0.00	34.96	0.90	0.00	139.84	140.74
Leche evaporada	30.00	2.10	2.43	3.27	8.40	21.87	13.08	43.35
Pan francés	60.0	7.26	3.54	31.08	29.04	31.86	124.32	185.22
Azúcar rubia	35.0	0.00	0.00	34.41	0.00	0.00	137.62	137.62
SUB TOTAL		9.59	5.97	103.72	38.34	53.73	414.86	
					V.C CENA			506.93
					% DIST. CENA			20
					61.13	59.12	433.93	
					244.5	532.1	1735.7	
					11%	26%	63%	
					V.C.T MENU			2512.3
								100%


Lic. Janet Perea Quesada
 RACIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI. 41489334

000013

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

MENU° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 03 panes + Queso							
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
Queso fresco de vaca	40.00	6.32	7.00	0.88	25.28	63.00	3.52	91.80
SUB TOTAL		28.94	23.03	93.33	115.74	207.27	373.30	
					V.C DESAYUNO			696.31
					% DIST. DESAYUNO			25
ALMUERZO	Arroz a la jardinera con huevo sancochado + Fruta + Refresco							
Arroz Pilado o pulido crudo (3)	180.00	14.76	0.90	140.04	59.04	8.10	560.16	627.30
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
Huevo de gallina. Crudo	60.00	8.10	5.04	1.08	32.40	45.36	4.32	82.08
Pimiento	5.00	0.06	0.02	0.31	0.24	0.18	1.23	1.65
Ají amarillo	5.00	0.04	0.03	0.35	0.14	0.25	1.41	1.80
Zanahoria	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
Cebolla de cabeza	15.00	0.28	0.05	0.90	1.10	0.43	3.60	5.14
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		30.31	44.94	230.41	121.24	404.42	921.63	
					V.C ALMUERZO			1447.29
					% 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	80.00	15.84	3.76	0.00	63.36	33.84	0.00	97.20
Aceite vegetal	20.0	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
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	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
Azúcar rubia	15.0	0.00	0.00	14.75	0.00	0.00	58.98	58.98
Menta	10.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		23.92	24.37	88.63	95.70	219.35	354.53	
					V.C CENA			669.58
					% DIST. CENA			24
					83.17	92.34	412.37	
					332.7	831.0	1649.5	
					12%	28%	60%	
					V.C.T MENU			2813.2
								100%

Lic. Janet Perna Quesada
 NUTRICIONISTA CNP N° 2960

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
 DNI: 41489034

000012

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

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

N ^a DE MEN U	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/05/2018	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
2	22/05/2018	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
3	23/05/2018	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	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
4	24/05/2018	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
5	25/05/2018	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
6	26/05/2018	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
7	27/05/2018	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
8	28/05/2018	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
9	29/05/2018	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
10	30/05/2018	DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 pan yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Fruta + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada
11	31/05/2018	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

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO
JUAN CARLOS FLORES PENI
DNI 7488341

Lic. Josef Peres Quessa
NUTRICIONISTA CNP N° 2304

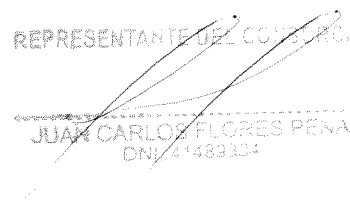
000011

12	01/06/2018	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	02/06/2018	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	03/06/2018	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	04/06/2018	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. Javot Perea Quispe
 NUTRICIONISTA CNP N° 2508

REPRESENTANTE DEL COMITÉ



JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 ONI/41483134

000010

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

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

MENUES CON APOORTE MAYOR A 750 CALORIAS POR DIA

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

29	18/06/2018	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
30	19/06/2018	CENA	Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
		DESAYUNO	Quinoa con leche + 01 pan + Hígado frito
		MEDIA MAÑANA	Mazamorra con leche
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Pure de zapallo + Ensalada + Fruta
31	20/05/2018	MEDIA TARDE	Jugo de naranja
		CENA	Pure de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusion
		DESAYUNO	Avena con leche + 01 pan + 01 Huevo duro
		MEDIA MAÑANA	01 Pan de yema
		ALMUERZO	Arroz graneado + Estofado de res + Menestras + Infusion
		MEDIA TARDE	Yogurt
		CENA	Sopa de fideos con pollo + yuca sancochada



Lic. Javot Perea Quispe
 NUTRICIONISTA CNP N° 2908

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO



JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI 41489024

000008

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

MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + Margarina							
Avena, hojuelas cruda	20.00	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Canela entera	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Clavo de olor	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o fran	30.00	2.88	0.09	21.54	11.52	0.81	86.16	98.49
Mantequilla	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
Mantequilla	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%


.....
Lc. Janet Peraza Quispe
NUTRICIONISTA CNP N° 2566

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489334

000007

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

MENU N ° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Quinoa con leche + 01 Pan + Hígado frito							
Quinoa	20.00	7.82	6.06	0.36	31.28	54.54	1.44	87.26
Leche evaporada	70.00	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
Azúcar rubia	1.00	0.00	0.00	0.98	0.00	0.00	3.93	3.93
Pan de labranza o 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. Japet Perea Quusa Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 2908

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41459304

000006

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

MENU N° 03 - 10 - 17 - 24 - 31

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Avena con leche + 01 pan + 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 cocido	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	Yogurt							
Yogurt	125.0	5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	57.75
SUB TOTAL		5.13	1.25	6.50	20.50	11.25	26.00	
					VCT MEDIA TARDE			58
					% DIST. MEDIA TARDE			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
Porro	1.00	0.02	0.01	0.06	0.09	0.06	0.24	0.38
Yuca amarilla	20.00	0.55	3.96	0.71	2.22	35.64	2.85	40.71
Fideos	20.00	1.86	0.04	13.02	7.44	0.36	52.08	59.88
Carne de Pollo Entero	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 Quosado
 NUTRICIONISTA CNP N° 2968

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


JUAN CARLOS FLORES PEÑA
 DNI: 41089334

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

MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	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%

Lic. Janet Perea Quispe Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 29098

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41482034

000004

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

MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + Margarina							
Trigo	20.00	1.72	0.30	14.74	6.88	2.70	58.96	68.54
leche evaporada	70.00	3.92	4.54	6.10	15.68	40.82	24.42	80.92
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	1.97	0.00	0.00	7.86	7.86
Pan de labranza o 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%


.....
Lic. Japel Perna Quusa Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 2998

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO

JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI 41489938

0000 3

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

MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Soya + 01 pan + mermelada							
Soya	20.00	0.38	0.10	1.62	1.52	0.90	6.48	8.90
Mermelada De frutas	20.00	0.08	4.20	14.62	0.32	37.80	58.48	96.60
Azúcar rubia	2.00	0.00	0.00	2.92	0.00	0.00	11.68	11.68
Pan de labranza o 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%

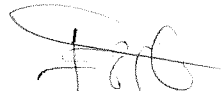
Uc. Janet Perea Quusado
NUTRICIONISTA CNP N° 2966

REPRESENTANTE DEL COMITÉ
JUAN CARLOS FLORES PENA
DNI 41459344

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

MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	Peso (g)	PROT An (g)	GRASA (g)	CHO (g)	VALOR CALORICO (KCAL)			TOTAL Kcal.
					PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO:	Trigo con leche + 01 pan + 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 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 Persa Quosa Ju
NUTRICIONISTA CNP N° 2998

REPRESENTANTE DEL CONSORCIO


.....
JUAN CARLOS FLORES PEÑA
DNI: 41489330

0000 1