



INVERSIONES ROALSA SAC

RUC: 20600396049

CALLE CAMINOS DEL INCA 236 – JOSE L. ORTIZ – CHICLAYO

MOVIL: #979926964

PROGRAMACION

DE MENUS

MENSUALES

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Correo electrónico: **inversionesroalsa@gmail.com**



GUIA DESTINO N° 2019-005-005505

Documento : Informe 00016-2019-INPE/17.04/J-LOG/NUT

Documento : Informe 00016-2019-INPE/17.04/J-LOG/NUT
Fecha Doc. : 14/03/2019 Confidencialidad : Normal
Tipo Atencion : Normal Folio : 0
Remitido por : Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logisitca - Nutricionista Orn-Ch/Saavedra Saldaña de Cornejo, Kelly Lucila
Dirigido a : Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logistica Orn-Ch./Sanchez Flores, Dante Alejandro
Asunto : Remito Programacion de Menus Subsanaado Para Firma de Contrato Item i – Consorcio Diner C.P. N°002-2018-Inpe/17.
Obs. : : Ref. ***Carta S/N*** G.D. N°2019-005-005505***Carta S/N***G.D. N°2019-005-005124

OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO

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

ACCION

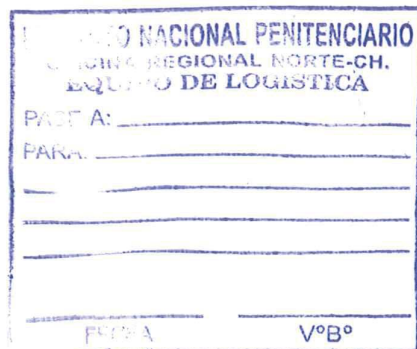
01 Conocimiento y Fines	05 Ejecución	09 Proyectar Resolución	13 Para Custodia
02 Evaluación	06 Verificación	10 Archivo	14 Autorizar
03 Informe	07 Investigar	11 Otros	15 Procesar
04 Opinión	08 Proyectar Respuesta	12 Atender Urgente	16 Resolver Directamente

TRAMITE

N° Doc.	De	Para	Env.	Accion	Fecha	V°B° y Sello
S/N	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logistica Orn-Ch.	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logisitca - Nutricionista Orn-Ch	Orig.	001	13/03/2019 18:55:02	
00016-2019-INPE/17.04/J-LOG/NUT	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logisitca - Nutricionista Orn-Ch	Oficina Regional Norte Chiclayo/Equipo de Logistica Orn-Ch.	Orig.	001	14/03/2019 10:17:23	

Documentos Referenciados :

Informe 00014-2019-INPE/17.04/J-LOG/NUT 2019-005-005087
Carta S/N 2019-005-005505





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO
EQUIPO DE LOGISTICA

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

INFORME N° 016 - 2019-INPE/17-04-J-LOG-NUT.

A : Sr. DANTE A. SANCHEZ FLORES
Jefe de Equipo de Logística de la ORN – Chiclayo.

ASUNTO : REMITO PROGRAMACION DE MENUS SUBSANADO PARA FIRMA DE CONTRATO
ITEM I – CONSORCIO DINER C.P. N°002-2018-INPE/17.

Referencia : CARTA S/N
G.D. N°2019-005-005505
CARTA S/N
G.D. N°2019-005-005124

FECHA : Chiclayo, 14 de Marzo de 2019.

Tengo el agrado de dirigirme a su despacho con la finalidad de saludarlo cordialmente y a la vez informar respecto a los documentos de la referencia:

- Con fecha 13 de marzo de 2019 el Representante del Consorcio DINER Sra. Elsa Flores Burga, presenta por trámite documentario la programación de menús subsanada, para la firma de contrato correspondiente al ITEM I Dpto. de Cajamarca del C.P. N°002-2018-INPE/17.
- De acuerdo a la revisión se informa que las observaciones realizadas han sido subsanadas.
- Se remite el presente expediente para que proceda con el trámite correspondiente.

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima.

Atentamente.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Oficina Regional Norte
[Firma]
Lic. Kelly C. Sayedra Saldana
NUTRICIONISTA
CNP N° 2594
Equipo de Logística

**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA PERSONAL INPE DE LOS
E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

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

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU
1		DESAYUNO: Trigo + 03 panes + Hígado saltado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusión
2		DESAYUNO: Cocola con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO: Arroz graneado + Mondongo a la italiana + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Corazón estofado + Infusión
3		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Tortilla con yucas
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pollo mechado + Papa + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Picante de mollejititas + Infusión
4		DESAYUNO: Leche con quinua + 03 panes + 01 humita
		ALMUERZO: Arroz graneado + Arroz con chanco + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Tortilla de pollo con brócoli + Infusión
5		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Huevo con salchicha
		ALMUERZO: Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Hígado frito + Puré de papa + Infusión
6		DESAYUNO: Avena con leche + 03 panes + Atún guisado con papa
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pollo al sillao + Puré de papa + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
7		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Queso + Plátano sancochado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Pollo guisado con papa + Infusión
8		DESAYUNO: Trigo + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO: Arroz graneado + Cau cau a la criolla + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Mollejita guisada + Infusión
9		DESAYUNO: Cocola con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO: Arroz graneado + Cabrito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz a la cubana + Infusión
10		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Saltadito de pollo con yucas
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pollo frito + Menestra + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz chaufa mixto + Infusión
11		DESAYUNO: Chulla con leche + 03 panes + Huevo revuelto con jamonada
		ALMUERZO: Arroz graneado + Frito de cerdo + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Mollejititas al sillao + Infusión
12		DESAYUNO: Avena con leche + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO: Arroz granado + Seco de cordero + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
13		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Palta + Fruta
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pescado guisado + Menestra + Ensal. + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Estofado de pollo con papa + Infusión
14		DESAYUNO: Crema de habas + 03 panes + Queso con plátano sancochado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pavita mechada + Pepián + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Tortilla de carne con brócoli + Infusión
15		DESAYUNO: Trigo + 03 panes + Hígado saltado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusión

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
E. Flores Burga
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

M. Luz Mariela Velezmore Delgado
Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA PERSONAL INPE DE LOS
E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

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

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU
16		DESAYUNO: Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO: Arroz graneado + Mondonguito a la italiana + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Corazón estofado + Infusión
17		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Tortilla con yucas
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pollo mechado + Papa + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Picante de mollejititas + Infusión
18		DESAYUNO: Leche con quírua + 03 panes + 01 humita
		ALMUERZO: Arroz graneado + Arroz con chanco + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Tortilla de pollo con brócoli + Infusión
19		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Huevo con salchicha
		ALMUERZO: Arroz graneado + Asado de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Hígado frito + Puré de papa + Infusión
20		DESAYUNO: Avena con leche + 03 panes + Atún guisado con papa
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pollo al sillao + Puré de papa + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
21		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Queso + Plátano sancochado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Pollo guisado con papa + Infusión
22		DESAYUNO: Trigo + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO: Arroz graneado + Cau cau a la criolla + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Mollejita guisada + Infusión
23		DESAYUNO: Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO: Arroz graneado + Cabrito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz a la cubana + Infusión
24		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Saltadito de pollo con yucas
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pollo frito + Menestra + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz chaufa mixto + Infusión
25		DESAYUNO: Chufia con leche + 03 panes + Huevo revuelto con jamonada
		ALMUERZO: Arroz graneado + Frito de cerdo + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Mollejititas al sillao + Infusión
26		DESAYUNO: Avena con leche + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO: Arroz granado + Seco de cordero + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
27		DESAYUNO: Soya + 03 panes + Palta + Fruta
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pescado guisado + Menestra + Ensal. + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Estofado de pollo con papa + Infusión
28		DESAYUNO: Crema de habas + 03 panes + Queso con plátano sancochado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Pavita mechada + Pepián + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Tortilla de carne con brócoli + Infusión
29		DESAYUNO: Trigo + 03 panes + Hígado saltado
		ALMUERZO: Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusión
30		DESAYUNO: Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO: Arroz graneado + Mondonguito a la italiana + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA: Arroz graneado + Corazón estofado + Infusión

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DNER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 01 - 15

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	TRIGO + 03 PANES + HIGADO SALTADO							
TRIGO	30.00	4.10	1.80	20.00	16.40	16.20	80.00	112.60
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HIGADO DE RES	100.00	20.40	4.40	0.00	81.60	39.60	0.00	121.20
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
ACEITE VEGETAL	18.00	0.00	18.00	0.00	0.00	162.00	0.00	162.00
SUB TOTAL		33.70	24.70	113.90	134.80	222.30	455.60	812.70
					V.C. DESAYUNO			812.70
					% DIST. DESAYUNO			25.14
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + SECO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CULANTRO	5.00	4.30	0.10	0.10	17.20	0.90	0.40	18.50
CARNE DE RES C/HUESO	150.00	31.95	2.40	0.00	127.80	21.60	0.00	149.40
MENESTRA: FREJOLIS	80.00	15.20	0.70	50.60	60.80	6.30	202.40	269.50
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
LECHUGA	20.00	0.30	0.40	2.80	1.20	3.60	11.20	16.00
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PAPAYA	150.00	0.60	0.15	12.10	2.40	1.35	48.40	52.15
AZUCAR RUBIA	20.00	0.00	0.00	19.68	0.00	0.00	78.72	78.72
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		66.53	16.95	252.98	266.12	152.55	1011.92	1430.59
					V. C. ALMUERZO			1430.59
					% DIST. ALMUERZO			44.25
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	15.00	0.60	15.00	3.00	2.40	135.00	12.00	149.40
ACEITE VEGETAL	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
POLLO CON HUESO	100.00	18.20	10.20	0.00	72.80	91.80	0.00	164.60
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.10	0.40	2.30	0.40	3.60	9.20	13.20
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		26.48	51.15	105.82	105.92	460.35	423.28	989.55
					V. C. CENA			989.55
					% DIST. CENA			30.61
	VCT (Gr.)	126.71	92.80	472.70				
	VCT (Kcal.)	506.84	835.20	1890.80				
	VCT (%)	15.68	25.83	58.49				
					V. C. T. MENU			3232.84

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Luz Mariela Velezmore Delgado
Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 02 - 16

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	COCOA CON LECHE + 03 PANES + MARGARINA							
LECHE EVAPORADA	125.00	8.75	10.18	13.57	35.00	91.62	54.28	180.90
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MARGARINA	25.00	0.10	20.30	0.10	0.40	182.70	0.40	183.50
SUB TOTAL		17.45	30.78	103.27	69.80	277.02	413.08	759.90
					V.C. DESAYUNO			759.90
					% DIST. DESAYUNO			25.81
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
MONDONGO DE RES	100.00	20.10	3.50	0.00	80.40	31.50	0.00	111.90
ARVERJA VERDE	30.00	0.70	0.10	2.80	2.80	0.90	11.20	14.90
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
HONGOS Y LAUREL	1.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	4.00	4.00
ZANAHORIA	30.00	0.20	0.10	2.80	0.80	0.90	11.20	12.90
PAPA BLANCA	200.00	4.20	0.20	46.60	16.80	1.80	186.40	205.00
NARANJA	150.00	1.80	0.00	16.80	7.20	0.00	67.20	74.40
LIMON (LIMONADA)	12.00	0.00	0.00	12.00	0.00	0.00	48.00	48.00
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
SUB TOTAL		40.68	15.16	237.26	162.72	136.44	949.04	1248.20
					V. C. ALMUERZO			1248.20
					% DIST. ALMUERZO			42.39
CENA:	ARROZ GRANEADO + CORAZON ESTOFADO + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	33.00	0.00	33.00	0.00	0.00	297.00	0.00	297.00
CORAZON	60.00	9.96	2.10	0.00	39.84	18.90	0.00	58.74
PAPA BLANCA	100.00	4.20	0.20	22.30	16.80	1.80	89.20	107.80
ARVERJAS VERDES	10.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
ANIS	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		23.00	36.07	130.00	92.00	324.63	520.00	936.63
					V. C. CENA			936.63
					% DIST. CENA			31.81
VCT (Gr.)	72.28	51.53	432.26					
VCT (Kcal.)	289.12	463.77	1729.04					
VCT (%)	9.82	15.75	58.72					
					V. C. T. MENU			2944.73

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 03 - 17

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: SOYA + 03 PANES + TORTILLA CON YUCAS								
SOYA	25.00	7.00	4.70	8.90	28.00	42.30	35.60	105.90
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.00
YUCAS	100.00	0.80	0.20	39.30	3.20	1.80	157.20	162.20
SUB TOTAL		23.88	14.82	140.44	95.52	133.38	561.76	790.66
					V.C. DESAYUNO			790.66
					% DIST. DESAYUNO			27.43
ALMUERZO: TALLARINES ROJOS + POLLO MECHADO + PAPA + SARZA + FRUTA + REFresco								
FIDEOS TALLARIN	150.00	19.05	2.25	108.45	76.20	20.25	433.80	530.25
ACEITE VEGETAL	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
POLLO CON HUESO	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
TOMATE	20.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PAPA BLANCA	100.00	4.20	0.20	22.30	16.80	1.80	89.20	107.80
PLATANO DE SEDA	150.00	5.00	0.33	21.33	20.00	2.97	85.32	108.29
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
REF. DE MANZANA (sobre)	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		62.41	21.84	194.98	249.64	196.56	779.92	1226.12
					V. C. ALMUERZO			1226.12
					% DIST. ALMUERZO			42.53
CENA: ARROZ GRANEADO + PICANTE DE MOLLEJITAS + INFUSION								
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
MOLLEJAS	60.00	10.92	2.52	0.36	43.68	22.68	1.44	67.80
ZANAHORIA	30.00	0.20	0.10	2.80	0.80	0.90	11.20	12.90
PAPA BLANCA	100.00	4.20	0.20	22.30	16.80	1.80	89.20	107.80
ARVERJAS VERDES	10.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
HIERBA LUISA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		23.50	28.47	128.98	94.00	256.23	515.92	866.15
					V. C. CENA			866.15
					% DIST. CENA			30.04
	VCT (Gr.)	109.79	65.13	464.40				
	VCT (Kcal.)	439.16	586.17	1857.60				
	VCT (%)	15.23	20.33	64.43				
					V. C. T. MENU			2882.93

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	LECHE CON QUINUA + 03 PANES + 01 HUMITA							
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
QUINUA	25.00	4.00	1.50	17.25	16.00	13.50	69.00	98.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HUMITA (01)	150.00	5.10	1.70	44.20	20.40	15.30	176.80	212.50
SUB TOTAL		22.60	9.20	158.65	90.40	82.80	634.60	807.80
					V.C. DESAYUNO			807.80
					% DIST. DESAYUNO			27.68
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + ARROZ CON CHANCHO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CERDO CON HUESO	160.00	26.22	14.65	0.00	104.88	131.85	0.00	236.73
ARVERJAS VERDES	10.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MANGO	150.00	0.60	0.15	24.00	2.40	1.35	96.00	99.75
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		43.00	31.06	189.66	172.00	279.54	758.64	1210.18
					V. C. ALMUERZO			1210.18
					% DIST. ALMUERZO			41.47
CENA:	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	37.00	0.00	37.00	0.00	0.00	333.00	0.00	333.00
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.06
POLLO DESHUESADO	35.00	6.72	0.52	0.00	26.88	4.68	0.00	31.56
BROCOLI	10.00	0.48	0.09	0.62	1.92	0.81	2.48	5.21
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		22.66	42.88	105.88	90.64	385.92	423.52	900.08
					V. C. CENA			900.08
					% DIST. CENA			30.85
VCT (Gr.)		88.26	83.14	454.19				
VCT (Kcal.)		353.04	748.26	1816.76				
VCT (%)		12.10	25.64	62.26				
					V. C. T. MENU			2918.06

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 05 - 19

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + HUEVO CON SALCHICHA							
SOYA	25.00	7.00	4.70	8.90	28.00	42.30	35.60	105.90
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HUEVO DE GALLINA	50.00	5.40	0.10	0.20	21.60	0.90	0.80	23.30
ACEITE VEGETAL	23.00	0.00	23.00	0.00	0.00	207.00	0.00	207.00
SALCHICHA	30.00	4.10	9.70	0.00	16.40	87.30	0.00	103.70
SUB TOTAL		25.10	37.80	98.70	100.40	340.20	394.80	835.40
					V.C. DESAYUNO			835.40
					% DIST. DESAYUNO			25.17
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CARNE PURA DE RES	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
LECHUGA	30.00	0.42	0.06	0.99	1.68	0.54	3.96	6.18
MENESTRA	80.00	17.50	1.70	48.20	70.00	15.30	192.80	278.10
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PLATANO DE SEDA	150.00	5.00	0.33	21.33	20.00	2.97	85.32	108.29
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		58.46	19.81	262.70	233.84	178.29	1050.80	1462.93
					V. C. ALMUERZO			1462.93
					% DIST. ALMUERZO			44.08
CENA:	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE PAPA + INFUSION							
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
HIGADO DE RES	100.00	13.60	8.40	4.80	54.40	75.60	19.20	149.20
PAPA BLANCA	100.00	4.20	0.20	22.30	16.80	1.80	89.20	107.80
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		25.78	44.25	129.72	103.12	398.25	518.88	1020.25
					V. C. CENA			1020.25
					% DIST. CENA			30.74
	VCT (Gr.)	109.34	101.86	491.12				
	VCT (Kcal.)	437.36	916.74	1964.48				
	VCT (%)	13.18	27.62	59.20				
					V. C. T. MENU			3318.58

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 06 - 20

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	AVENA CON LECHE + 03 PANES + ATUN GUISADO CON PAPA							
AVENA HOJUELA	25.00	3.30	1.00	18.00	13.20	9.00	72.00	94.20
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
ATUN	30.00	7.08	0.90	0.00	28.32	8.10	0.00	36.42
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
SUB TOTAL		25.98	8.00	138.50	103.92	72.00	554.00	729.92
					V.C. DESAYUNO			729.92
					% DIST. DESAYUNO			25.84
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + PURE DE PAPA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	11.00	0.00	11.00	0.00	0.00	99.00	0.00	99.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
POLLO CON HUESO	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
SILLAO	2.00	0.00	0.00	2.00	0.00	0.00	8.00	8.00
CEBOLLA CHINA	5.00	0.09	0.02	0.52	0.36	0.18	2.08	2.62
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
PIMIENTOS	5.00	0.07	0.00	0.41	0.28	0.00	1.64	1.92
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
NARANJA	150.00	1.80	0.00	16.80	7.20	0.00	67.20	74.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		53.00	18.14	207.79	212.00	163.26	831.16	1206.42
					V. C. ALMUERZO			1206.42
					% DIST. ALMUERZO			42.71
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
CARNE PURA DE RES	60.00	12.78	0.96	0.00	51.12	8.64	0.00	59.76
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
TE	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		21.42	41.73	106.80	85.68	375.57	427.20	888.45
					V. C. CENA			888.45
					% DIST. CENA			31.45
	VCT (Gr.)	100.40	67.87	453.09				
	VCT (Kcal.)	401.60	610.83	1812.36				
	VCT (%)	14.22	21.62	64.16				
					V. C. T. MENU			2824.79

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 07 - 21

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + QUESO + PLATANO SANCOCHADO							
SOYA	25.00	7.00	4.70	8.90	28.00	42.30	35.60	105.90
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
QUESO FRESCO	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
PLATANO DE FREIR	130.00	1.04	0.49	55.20	4.16	4.41	220.80	229.37
SUB TOTAL		21.34	10.79	154.40	85.36	97.11	617.60	800.07
					V.C. DESAYUNO			800.07
					% DIST. DESAYUNO			25.10
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
PESCADO	160.00	34.60	6.20	0.00	138.40	55.80	0.00	194.20
MENESTRA (FREJOL)	80.00	12.80	1.00	46.30	51.20	9.00	185.20	245.40
ENSALADA TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LIMON	5.00	0.00	0.00	0.50	0.00	0.00	2.00	2.00
PAPAYA	150.00	0.60	0.20	12.30	2.40	1.80	49.20	53.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		62.18	21.60	245.40	248.72	194.40	981.60	1424.72
					V. C. ALMUERZO			1424.72
					% DIST. ALMUERZO			44.69
CENA:	ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO CON PAPA + INFUSION							
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	20.00	0.10	0.40	2.30	0.40	3.60	9.20	13.20
POLLO CON HUESO	100.00	18.20	10.20	0.00	72.80	91.80	0.00	164.60
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
ACEITE VEGETAL	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
AZUCAR RUBIA GRANULADA	30.00	0.20	0.10	2.80	0.80	0.90	11.20	12.90
ANIS	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		28.58	46.45	107.72	114.32	418.05	430.88	963.25
					V. C. CENA			963.25
					% DIST. CENA			30.21
VCT (Gr.)		112.10	78.84	507.52				
VCT (Kcal.)		448.40	709.56	2030.08				
VCT (%)		14.07	22.26	63.68				
					V. C. T. MENU			3188.04

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMUN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 08 - 22

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	TRIGO + 03 PANES + CHANFAINITA CON MOTE							
TRIGO	30.00	4.10	1.80	20.00	16.40	16.20	80.00	112.60
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
PULMON DE RES	50.00	8.60	0.55	0.00	34.40	4.95	0.00	39.35
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
MOTE PELADO	40.00	2.00	1.60	30.48	8.00	14.40	121.92	144.32
SUB TOTAL		23.30	9.25	140.08	93.20	83.25	560.32	736.77
					V.C. DESAYUNO			736.77
					% DIST. DESAYUNO			25.98
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
MONDONGO DE RES	100.00	20.10	3.50	0.00	80.40	31.50	0.00	111.90
ZANAHORIA	30.00	0.20	0.10	2.80	0.80	0.90	11.20	12.90
PAPA BLANCA	200.00	4.20	0.20	46.60	16.80	1.80	186.40	205.00
ARVERJAS VERDES	10.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
LECHUGA	20.00	0.30	0.40	2.80	1.20	3.60	11.20	16.00
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.10	0.40	2.30	0.40	3.60	9.20	13.20
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
NARANJA	150.00	1.80	0.00	16.80	7.20	0.00	67.20	74.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		42.30	15.70	232.90	169.20	141.30	931.60	1242.10
					V. C. ALMUERZO			1242.10
					% DIST. ALMUERZO			43.80
CENA:	ARROZ GRANEADO + MOLLEJITA GUISADA + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	36.00	0.00	36.00	0.00	0.00	324.00	0.00	324.00
MOLLEJAS	60.00	10.92	2.52	0.36	43.68	22.68	1.44	67.80
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.10	0.40	2.30	0.40	3.60	9.20	13.20
TOMATE	20.00	0.13	0.06	0.60	0.52	0.54	2.40	3.46
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		19.13	39.63	105.88	76.52	356.67	423.52	856.71
					V. C. CENA			856.71
					% DIST. CENA			30.21
	VCT (Gr.)	63.43	56.93	369.26				
	VCT (Kcal.)	253.72	512.37	1477.04				
	VCT (%)	8.95	18.07	52.09				
					V. C. T. MENU			2835.58

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 4680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 09 - 23

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	COCOA CON LECHE + 03 PANES + MARGARINA							
LECHE FRESCA	125.00	8.75	10.18	13.57	35.00	91.62	54.28	180.90
COCOA	5.00	1.49	0.59	8.45	5.96	5.31	33.80	45.07
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MARGARINA	30.00	1.83	24.30	0.12	7.32	218.70	0.48	226.50
SUB TOTAL		20.67	35.37	111.74	82.68	318.33	446.96	847.97
					V.C. DESAYUNO			847.97
					% DIST. DESAYUNO			25.53
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + CABRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFresco							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	13.00	0.00	13.00	0.00	0.00	117.00	0.00	117.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CABRITO CON HUESO	160.00	30.72	8.00	0.00	122.88	72.00	0.00	194.88
MENESTRA (FREJOL)	80.00	12.80	1.00	46.30	51.20	9.00	185.20	245.40
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
CULANTRO	5.00	4.30	0.10	0.10	17.20	0.90	0.40	18.50
MANGO	150.00	0.60	0.15	24.00	2.40	1.35	96.00	99.75
AZUCAR RUBIA	15.00	0.00	0.00	14.76	0.00	0.00	59.04	59.04
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		62.84	23.43	253.40	251.36	210.87	1013.60	1475.83
					V. C. ALMUERZO			1475.83
					% DIST. ALMUERZO			44.44
CENA:	ARROZ A LA CUBANA + INFUSION							
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	38.00	0.00	38.00	0.00	0.00	342.00	0.00	342.00
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.06
PLATANO FRITO	100.00	1.20	0.20	29.60	4.80	1.80	118.40	125.00
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		16.66	43.47	134.86	66.64	391.23	539.44	997.31
					V. C. CENA			997.31
					% DIST. CENA			30.03
	VCT (Gr.)	100.17	102.27	500.00				
	VCT (Kcal.)	400.68	920.43	2000.00				
	VCT (%)	12.06	27.71	60.22				
					V. C. T. MENU			3321.11

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680835
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N°C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + SALTADITO DE POLLO CON YUCAS							
SOYA	25.00	7.00	4.70	8.90	28.00	42.30	35.60	105.90
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
POLLO CON HUESO	50.00	10.30	1.80	0.00	41.20	16.20	0.00	57.40
YUCA BLANCA	100.00	3.10	0.40	26.80	12.40	3.60	107.20	123.20
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		29.60	17.40	129.60	118.40	156.60	518.40	793.40
					V.C. DESAYUNO			793.40
					% DIST. DESAYUNO			25.37
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + MENESTRA + SARZA CRIOLLA + FRUTA + REFCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
POLLO CON HUESO	160.00	32.96	5.76	0.00	131.84	51.84	0.00	183.68
TOMATE	30.00	0.30	0.00	1.20	1.20	0.00	4.80	6.00
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MENESTRA : FREJOLIS	80.00	17.50	1.70	48.20	70.00	15.30	192.80	278.10
NARANJA	150.00	1.80	0.00	16.80	7.20	0.00	67.20	74.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
REF. DE MANZANA (sobre)	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		65.86	20.56	224.90	263.44	185.04	899.60	1348.08
					V. C. ALMUERZO			1348.08
					% DIST. ALMUERZO			43.10
CENA:	ARROZ CHAUFA MIXTO + INFUSION							
ARROZ	90.00	7.38	0.45	70.02	29.52	4.05	280.08	313.65
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
POLLO SIN HUESO	50.00	10.30	1.80	0.00	41.20	16.20	0.00	57.40
HUEVO DE GALLINA	50.00	6.80	4.20	1.00	27.20	37.80	4.00	69.00
MORTADELA	30.00	0.90	6.00	3.00	3.60	54.00	12.00	69.60
SILLAO DE SOYA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CEBOLLA CHINA	20.00	0.60	0.20	5.70	2.40	1.80	22.80	27.00
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
HIERBA LUISA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		26.58	47.85	112.32	106.32	430.65	449.28	986.25
					V. C. CENA			986.25
					% DIST. CENA			31.53
	VCT (Gr.)	122.04	85.81	466.82				
	VCT (Kcal.)	488.16	772.29	1867.28				
	VCT (%)	15.61	24.69	59.70				
					V. C. T. MENU			3127.73

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 46680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 11 - 25

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	CHUFLA CON LECHE + 03 PANES + HUEVO REVUELTO CON JAMONADA							
CHUFLA	20.00	1.00	0.40	17.00	4.00	3.60	68.00	75.60
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA (3 U.)	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HUEVO DE GALLINA	50.00	6.80	4.20	2.40	27.20	37.80	9.60	74.60
JAMONADA	30.00	4.70	8.80	0.00	18.80	79.20	0.00	98.00
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		26.00	29.40	116.60	104.00	264.60	466.40	
					V.C. DESAYUNO			835.00
					% DIST. DESAYUNO			26.34
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + FRITO DE CERDO + PAPA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	170.00	13.90	0.90	132.30	55.60	8.10	529.20	592.90
ACEITE VEGETAL	17.00	0.00	17.00	0.00	0.00	153.00	0.00	153.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CARNE DE CERDO	130.00	21.30	11.90	0.00	85.20	107.10	0.00	192.30
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
LECHUGA	20.00	0.30	0.40	2.80	1.20	3.60	11.20	16.00
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PLATANO DE SEDA	150.00	5.00	0.33	21.33	20.00	2.97	85.32	108.29
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		46.10	31.03	227.13	184.40	279.27	908.52	
					V. C. ALMUERZO			1372.19
					% DIST. ALMUERZO			43.28
CENA:	ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PLATANO FRITO + INFUSION							
ARROZ	100.00	8.20	0.50	77.80	32.80	4.50	311.20	348.50
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
MOLLEJAS	60.00	10.92	2.52	0.36	43.68	22.68	1.44	67.80
PLATANO FRITO	150.00	1.80	0.30	44.40	7.20	2.70	177.60	187.50
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		21.52	28.52	155.16	86.08	256.68	620.64	
					V. C. CENA			963.40
					% DIST. CENA			30.39
	VCT (Gr.)	93.62	88.95	498.89				
	VCT (Kcal.)	374.48	800.55	1995.56				
	VCT (%)	11.81	25.25	62.94				
					V. C. T. MENU			3170.59

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENU N° 12 - 26

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	AVENA CON LECHE + 03 PANES + MANJAR BLANCO							
AVENA HOJUELA	25.00	3.30	1.00	18.00	13.20	9.00	72.00	94.20
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA (3 U.)	90.00	10.10	0.30	75.40	40.40	2.70	301.60	344.70
MANJAR BLANCO	25.00	1.75	0.75	15.31	7.00	6.75	61.24	74.99
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
SUB TOTAL		20.05	7.75	140.91	80.20	69.75	563.64	
					V.C. DESAYUNO			713.59
					% DIST. DESAYUNO			25.41
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + SECO DE CORDERO + YUCA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	12.30	0.80	116.70	49.20	7.20	466.80	523.20
ACEITE VEGETAL	12.00	0.00	12.00	0.00	0.00	108.00	0.00	108.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CORDERO	160.00	19.40	3.60	0.00	77.60	32.40	0.00	110.00
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
YUCA BLANCA	100.00	3.10	0.40	26.80	12.40	3.60	107.20	123.20
NARANJA	150.00	0.90	0.30	15.20	3.60	2.70	60.80	67.10
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SUB TOTAL		37.82	17.48	234.84	151.28	157.32	939.36	
					V. C. ALMUERZO			1247.96
					% DIST. ALMUERZO			44.44
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	7.38	0.50	70.20	29.52	4.50	280.80	314.82
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	34.00	0.00	34.00	0.00	0.00	306.00	0.00	306.00
CARNE DE RES	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
TOMATE	30.00	0.30	0.00	1.80	1.20	0.00	7.20	8.40
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.60	0.00	4.60	2.40	0.00	18.40	20.80
BROCOLI	50.00	1.75	0.00	1.30	7.00	0.00	5.20	12.20
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
TE	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		21.28	35.50	110.50	85.12	319.50	442.00	
					V. C. CENA			846.62
					% DIST. CENA			30.15
	VCT (Gr.)	79.15	60.73	486.25				
	VCT (Kcal.)	316.60	546.57	1945.00				
	VCT (%)	11.27	19.46	69.26				
					V. C. T. MENU			2808.17

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 13 - 27

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + PALTA + FRUTA							
SOYA	25.00	7.00	4.70	8.90	28.00	42.30	35.60	105.90
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA (3 U.)	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
PALTA	50.00	1.00	14.60	8.50	4.00	131.40	34.00	169.40
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
SUB TOTAL		24.10	20.10	139.00	96.40	180.90	556.00	
					V.C. DESAYUNO			833.30
					% DIST. DESAYUNO			25.02
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PESCADO GUISADO + MENESTRA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	170.00	13.90	0.90	132.30	55.60	8.10	529.20	592.90
ACEITE VEGETAL	9.00	0.00	9.00	0.00	0.00	81.00	0.00	81.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
FUREL FRESCO	160.00	34.60	6.20	0.00	138.40	55.80	0.00	194.20
MENESTRA	80.00	12.80	1.00	46.30	51.20	9.00	185.20	245.40
ENSALADA TOMATE	30.00	0.20	0.10	0.90	0.80	0.90	3.60	5.30
LIMON	5.00	0.00	0.00	0.50	0.00	0.00	2.00	2.00
MANGO	150.00	0.60	0.15	24.00	2.40	1.35	96.00	99.75
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		63.38	17.55	269.30	253.52	157.95	1077.20	
					V. C. ALMUERZO			1488.67
					% DIST. ALMUERZO			44.69
CENA:	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE POLLO CON PAPA + INFUSION							
ARROZ PULIDO	120.00	9.80	0.60	93.40	39.20	5.40	373.60	418.20
AJOS	50.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	28.00	0.00	28.00	0.00	0.00	252.00	0.00	252.00
POLLO	100.00	18.20	10.20	0.00	72.80	91.80	0.00	164.60
ZANAHORIA	30.00	0.20	0.10	2.80	0.80	0.90	11.20	12.90
PAPA BLANCA	100.00	4.20	0.20	22.30	16.80	1.80	89.20	107.80
ARVERJAS VERDES	10.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
AZUCAR RUBIA GRANULADA	30.00	0.20	0.10	2.80	0.80	0.90	11.20	12.90
ANIS	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		33.40	39.40	130.20	133.60	354.60	520.80	
					V. C. CENA			1009.00
					% DIST. CENA			30.29
	VCT (Gr.)	120.88	77.05	538.50				
	VCT (Kcal.)	483.52	693.45	2154.00				
	VCT (%)	14.52	20.82	64.67				
					V. C. T. MENU			3330.97

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 Elsa Flores Burga
 DNI: 416680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 14 - 28

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	CREMA DE HABAS + 03 PANES + QUESO CON PLATANO SANCOCHADO							
HARINA DE HABAS	30.00	0.72	0.51	16.50	2.88	4.59	66.00	73.47
AZUCAR RUBIA GRANULADA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA (3 U.)	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
QUESO FRESCO	30.00	4.70	5.30	0.70	18.80	47.70	2.80	69.30
PLATANO DE FREIR	150.00	1.10	0.50	55.20	4.40	4.50	220.80	229.70
SUB TOTAL		15.12	6.61	162.00	60.48	59.49	648.00	
					V.C. DESAYUNO			767.97
					% DIST. DESAYUNO			25.51
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + PEPIAN + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	170.00	13.90	0.90	132.30	55.60	8.10	529.20	592.90
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CULANTRO	5.00	4.30	0.10	0.10	17.20	0.90	0.40	18.50
PAVITA	160.00	34.72	10.40	0.00	138.88	93.60	0.00	232.48
PEPIAN (CREMA ARVERJA)	40.00	8.80	0.40	25.60	35.20	3.60	102.40	141.20
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
AZUCAR RUBIA GRANULADA	20.00	0.00	0.00	19.68	0.00	0.00	78.72	78.72
NARANJA	150.00	0.90	0.30	15.20	3.60	2.70	60.80	67.10
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		66.36	22.48	216.22	265.44	202.32	864.88	
					V. C. ALMUERZO			1332.64
					% DIST. ALMUERZO			44.27
CENA:	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE CARNE CON BROCOLI + INFUSION							
ARROZ PULIDO	120.00	9.80	0.60	93.40	39.20	5.40	373.60	418.20
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ACEITE VEGETAL	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
CARNE MOLIDA	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
HUEVO DE GALLINA	50.00	6.80	4.20	2.40	27.20	37.80	9.60	74.60
BROCOLI	30.00	1.05	0.00	0.78	4.20	0.00	3.12	7.32
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		28.90	30.80	129.18	115.60	277.20	516.72	
					V. C. CENA			909.52
					% DIST. CENA			30.22
	VCT (Gr.)	110.38	59.89	507.40				
	VCT (Kcal.)	441.52	539.01	2029.60				
	VCT (%)	14.67	17.91	67.43				
					V. C. T. MENU			3010.13

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO DNER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16580635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

RELACION DE MENUES REFERENCIALES PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS
DE LOS E.P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENUES CON APORTE MAYOR A 750 KILOCALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + Margarina 01 pan francés Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusión Sémola con leche Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
2		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito Maizena con leche Arroz graneado + Pescado frito + Puré de zapallo + Ensal. + Fruta Jugo de naranja Puré de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusión
3		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + 01 huevo duro 01 pan de yema Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusión Leche con canela Sopa de fideos con pollo + Yuca sancochada
4		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna Jugo de papaya Arroz graneado + Hígado frito + Puré de zapallo + Infusión Maizena con leche Puré de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusión
5		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Margarina Jugo de piña Arroz graneado + Loco de zapallo con res + Fruta + Infusión Puré de Manzana Sopa de fideos con pollo + Infusión
6		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Soya + 01 pan + Mermelada Jugo de mango Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusión Puré de manzana Arroz con leche + 01 pan + Margarina
7		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro Puré de plátano Arroz graneado + Puré de papa con pollo + Infusión Anís + 01 pan + Queso Aguadito de hígado de pollo
8		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + Margarina 01 pan francés Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusión Sémola con leche Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
9		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito Maizena con leche Arroz graneado + Pescado frito + Puré de zapallo + Ensal. + Fruta Jugo de naranja Puré de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusión
10		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + 01 huevo duro 01 pan de yema Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusión Leche con canela Sopa de fideos con pollo + Yuca sancochada
11		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna Jugo de papaya Arroz graneado + Hígado frito + Puré de zapallo + Infusión Maizena con leche Puré de papa con zanahoria + Pollo al horno + Infusión
12		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Margarina Jugo de piña Arroz graneado + Loco de zapallo con res + Fruta + Infusión Puré de Manzana Sopa de fideos con pollo + Infusión
13		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Soya + 01 pan + Mermelada Jugo de mango Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusión Puré de manzana Arroz con leche + 01 pan + Margarina
14		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro Puré de plátano Arroz graneado + Puré de papa con pollo + Infusión Anís + 01 pan + Queso Aguadito de hígado de pollo
15		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + Margarina 01 pan francés Arroz graneado + Pollo al horno + Menestra + Fruta + Infusión Sémola con leche Mazamorra morada + 01 pan + Margarina

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

CONSORCIO DNER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

**RELACION DE MENÚES REFERENCIALES PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS
DE LOS E.P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENÚES CON APORTE MAYOR A 750 KILOCALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito Maizena con leche Arroz graneado + Pescado frito + Puré de zapallo + Ensal. + Fruta Jugo de naranja Puré de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusión
17		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + 01 huevo duro 01 pan de yema Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusión Leche con canela Sopa de fideos con pollo + Yuca sancochada
18		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna Jugo de papaya Arroz graneado + Hígado frito + Puré de zapallo + Infusión Maizena con leche Puré de papa con zanahoria + Pollo al homo + Infusión
19		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Margarina Jugo de piña Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusión Puré de Manzana Sopa de fideos con pollo + Infusión
20		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Soya + 01 pan + Mermelada Jugo de mango Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusión Puré de manzana Arroz con leche + 01 pan + Margarina
21		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro Puré de plátano Arroz graneado + Puré de papa con pollo + Infusión Anís + 01 pan + Queso Aguadito de hígado de pollo
22		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + Margarina 01 pan francés Arroz graneado + Pollo al homo + Menestra + Fruta + Infusión Sémola con leche Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
23		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito Maizena con leche Arroz graneado + Pescado frito + Puré de zapallo + Ensal. + Fruta Jugo de naranja Puré de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusión
24		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + 01 huevo duro 01 pan de yema Arroz graneado + Estofado de res + Menestra + Infusión Leche con canela Sopa de fideos con pollo + Yuca sancochada
25		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Aceituna Jugo de papaya Arroz graneado + Hígado frito + Puré de zapallo + Infusión Maizena con leche Puré de papa con zanahoria + Pollo al homo + Infusión
26		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Margarina Jugo de piña Arroz graneado + Locro de zapallo con res + Fruta + Infusión Puré de Manzana Sopa de fideos con pollo + Infusión
27		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Soya + 01 pan + Mermelada Jugo de mango Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Infusión Puré de manzana Arroz con leche + 01 pan + Margarina
28		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Trigo con leche + 01 pan + Huevo duro Puré de plátano Arroz graneado + Puré de papa con pollo + Infusión Anís + 01 pan + Queso Aguadito de hígado de pollo
29		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Avena con leche + 01 pan + Margarina 01 pan francés Arroz graneado + Pollo al homo + Menestra + Fruta + Infusión Sémola con leche Mazamorra morada + 01 pan + Margarina
30		DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinua con leche + 01 pan + Hígado frito Maizena con leche Arroz graneado + Pescado frito + Puré de zapallo + Ensal. + Fruta Jugo de naranja Puré de papa con zanahoria + Huevo duro + Infusión

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16620635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 01 - 08 - 15 - 22 - 29

ALIMENTO	P. BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB (g)	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + UN PAN + MARGARINA								
AVENA	17	2.27	0.68	11.33	0.0	6.1	45.3	51.4
AZUCAR RUBIA	7	0.0	0.0	7	0.0	0.0	28.0	28.0
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.4	8.4	0.9	61.6	70.9
MARGARINA	5	0.1	4.1	0.2	0.4	36.9	0.8	38.1
LECHE EVAPORADA	10	1.1	1.3	1.7	4.4	11.7	6.8	22.9
SUB TOTAL		5.6	6.2	35.6	13.2	55.6	142.5	
VC DESAYUNO								211.3
% DIST DESAYUNO								20.0
MEDIA MAÑANA: UN PAN FRANCES								
PAN DE LABRANZA	35	3.6	0.1	27	14.4	0.9	108.0	123.3
SUB TOTAL		3.6	0.1	27	14.4	0.9	108.0	
VC MEDIA MAÑANA								123.3
% DIST MEDIA MAÑANA								11.7
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + POLLO AL HORNO + MENESTRA + FRUTA + INFUSION								
ARROZ PULIDO	30	2.5	0.2	23.4	2.5	23.4	93.6	119.5
ACEITE VEGETAL	10	0.0	10	0.0	0.0	90.0	0.0	90.0
POLLO	20	3.6	2	0.0	14.4	18.0	0.0	32.4
PLATANO DE SEDA	50	0.8	0.2	10.5	3.2	1.8	42.0	47.0
FRUJOL CANARIO	20	4.4	0.4	12	17.6	3.6	48.0	69.2
AZUCAR RUBIA	6	0.0	0.0	6	0.0	0.0	24.0	24.0
SUB TOTAL		11.3	12.8	51.9	37.7	136.8	207.6	
VC ALMUERZO								382.1
% DIST ALMUERZO								36.3
MEDIA TARDE: SEMOLA CON LECHE								
LECHE EVAPORADA	40	2.8	3.3	4.4	11.2	29.7	17.6	58.5
SEMOLA	20	1.7	0.3	14.7	6.8	2.7	58.8	68.3
SUB TOTAL		4.5	3.6	19.1	18	32.4	76.4	
VC MEDIA TARDE								126.8
% DIST MEDIA TARDE								12.0
CENA: MAZAMORRA + UN PAN + MARGARINA								
MARGARINA	6	0.1	4.9	0.2	0.4	44.1	0.8	45.3
CHUÑO	10	0.2	0.0	7.8	0.8	0.0	31.2	32.0
MAIZ MORADO	10	0.7	0.3	7.6	2.8	2.7	30.4	35.9
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.4	8.4	0.9	61.6	70.9
AZUCAR RUBIA	7	0.0	0.0	7	0.0	0.0	28.0	28.0
SUB TOTAL		3.1	5.3	38.0	12.4	47.7	152.0	
VC CENA								212.1
% DIST CENA								20.0
VCT (Gr.)	28.1	28.0	171.6					
VCT (Kcal.)	95.7	218.7	751.6					
VCT (%)	10.6	23.9	65.0					
V.C.T. MENU								1055.6

PROVEEDOR

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

M. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 02 - 09 - 16 - 23 - 30

ALIMENTO	P. BRUTO	PROT	GRASAS	CARB	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO: QUINUA CON LECHE + UN PAN + HIGADO FRITO								
QUINUA	15	2.0	0.9	9.9	8.0	8.1	39.6	55.7
AZUCAR RUBIA	8	0	0	7.8	0.0	0.0	31.2	31.2
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.4	8.4	0.9	61.6	70.9
HIGADO DE RES	20	4.0	0.9	0	16.0	8.1	0.0	24.1
LECHE EVAPORADA	10	1.1	1.3	1.7	4.4	11.7	6.8	22.9
SUB TOTAL		9.2	3.2	34.8	36.8	28.8	139.2	
VC DESAYUNO								204.8
% DIST DESAYUNO								20.0
MEDIA MAÑANA: MAIZENA CON LECHE								
LECHE EVAPORADA	50	3.5	4.1	5.5	14.0	36.9	22.0	72.9
MAIZENA	6	0.1	0.0	4.7	0.4	0.0	18.8	19.2
AZUCAR RUBIA	5	0	0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		3.6	4.1	10.2	14.4	36.9	40.8	
VC MEDIA MAÑANA								112.1
% DIST MEDIA MAÑANA								11.0
ALMUERZO: ARROZ + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA								
ARROZ PULIDO	50	4.1	0.3	39	16.4	2.7	156.0	175.1
ACEITE VEGETAL	20	0.0	20	0.0	0.0	180.0	0.0	180.0
PESCADO MAPARATE	30	4.5	0.3	0	18.0	2.7	0.0	20.7
NARANJA	20	0.1	0.0	2	0.4	0.0	8.0	8.4
ZAPALLO MACRE	50	0.3	0	3.2	1.2	0.0	12.8	14.0
TOMATE	10	0.4	0.0	0.5	1.6	0.0	2.0	3.6
AZUCAR RUBIA	6	0.0	0.0	6	0.0	0.0	24.0	24.0
SUB TOTAL		9.4	20.6	50.7	37.6	185.4	202.8	
VC ALMUERZO								425.8
% DIST ALMUERZO								41.7
MEDIA TARDE: JUGO DE NARANJA								
NARANJA	150	1.8	0	16.8	7.2	0.0	67.2	74.4
SUB TOTAL		1.8	0	16.8	7.2	0.0	67.2	
VC MEDIA TARDE								74.4
% DIST MEDIA TARDE								7.3
CENA: PURE DE PAPA CON ZANAHORIA + HUEVO DURO + INFUSION								
ACEITE VEGETAL	13	0.0	13	0.0	0.0	117.0	0.0	117.0
HUEVO GALLINA GRAN	20	2.7	1.7	0.4	10.8	15.3	1.8	27.7
PAPA AMARILLA	30	0.6	0.1	7	2.4	0.9	28.0	31.3
ZANAHORIA	20	0.1	0.1	1.8	0.4	0.9	7.2	8.5
AZUCAR RUBIA	5	0.0	0.0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		3.4	14.9	14.2	13.6	134.1	56.8	
VC CENA								204.5
% DIST CENA								20.0
VCT (Gr.)	27.4	42.8	126.7					
VCT (Kcal.)	109.6	385.2	506.8					
VCT (%)	10.7	37.7	49.8					
V.C.T. MENU								1021.6

PROVEEDOR

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Volezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 03 - 10 - 17 - 24

ALIMENTO	P. BRUTO	PROT	GRASAS	CARB	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO: AVENA CON LECHE + UN PAN + HUEVO DURO								
AVENA	15	2.0	0.6	10.8	8.0	5.4	43.2	56.6
AZUCAR RUBIA	5	0	0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
PAN DE LABRANZA	20	1.9	0.1	14.4	7.8	0.9	57.6	66.1
HUEVO GALLINA GRAF	20	2.7	1.7	0.4	10.8	15.3	1.6	27.7
LECHE EVAPORADA	9	0.99	1.17	1.53	4.0	10.5	6.1	20.6
SUB TOTAL		7.6	3.6	32.1	30.4	32.1	128.5	
VC DESAYUNO								191.0
% DIST DESAYUNO								20.0
MEDIA MAÑANA: 01 PAN DE YEMA								
PAN DE LABRANZA	30	3.1	0.1	23.1	12.4	0.9	92.4	105.7
SUB TOTAL		3.1	0.1	23.1	12.4	0.9	92.4	
VC MEDIA MAÑANA								105.7
% DIST MEDIA MAÑANA								11.1
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + INFUSION								
ARROZ PULIDO	50	4.1	0.3	39	16.4	2.7	156.0	175.1
ACEITE VEGETAL	6	0.0	6	0.0	0.0	72.0	0.0	72.0
CARNE DE RES	20	4.3	2.0	0	17.2	18.0	0.0	35.2
FRIJOL CANARIO	20	4.4	0.4	12.0	17.8	3.6	48.0	69.2
AZUCAR RUBIA	5	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		12.8	10.7	56.0	51.2	96.3	224.0	
VC ALMUERZO								371.5
% DIST ALMUERZO								38.9
MEDIA TARDE: LECHE CON CANELA								
LECHE EVAPORADA	50	3.0	4.1	5.5	12.0	36.9	22.0	70.9
AZUCAR RUBIA	6	0.0	0.0	6.0	0.0	0.0	24.0	24.0
SUB TOTAL		3.0	4.1	11.5	12.0	36.9	46.0	
VC MEDIA TARDE								94.9
% DIST MEDIA TARDE								9.9
CENA: SOPA DE FIDEOS CON POLLO + YUCA SANCOCHADA								
ACEITE VEGETAL	10	0.0	10	0.0	0.0	90.0	0.0	90.0
FIDEO CANUTO	10	0.9	0.7	6.4	3.6	6.3	25.6	35.5
POLLO	20	3.6	2.0	0.0	14.4	18.0	0.0	32.4
YUCA BLANCA	30	0.2	0.1	7.9	0.8	0.9	31.6	33.3
SUB TOTAL		4.7	13.8	14.3	18.8	115.2	57.2	
VC CENA								191.2
% DIST CENA								20.0
VCT (Gr.)	31.2	32.3	137.0					
VCT (Kcal.)	124.8	249.3	384.8					
VCT (%)	13.1	30.4	57.4					
V.C.T. MENU								954.3

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 04 - 11 - 18 - 25

ALIMENTO	P. BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB (g)	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO: QUINUA CON LECHE + UN PAN + ACEITUNA								
QUINUA	15	2.0	0.9	9.9	8.0	8.1	39.6	55.7
AZUCAR RUBIA	5	0	0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.0	8.4	0.9	60.0	69.3
ACEITUNA BOTIJA	10	0.1	3.2	0.7	0.4	28.8	2.8	32.0
LECHE EVAPORADA	11	1.21	1.43	1.87	4.8	12.9	7.5	25.2
SUB TOTAL		5.4	5.6	32.5	21.6	50.7	129.9	
VC DESAYUNO								202.2
% DIST DESAYUNO								20.0
MEDIA MAÑANA: JUGO DE PAPAYA								
PAPAYA	100	0.4	0.1	8.2	1.6	0.9	32.8	35.3
AZUCAR RUBIA	10	0.0	0.0	9.9	0.0	0.0	39.6	39.6
SUB TOTAL		0.4	0.1	18.1	1.6	0.9	72.4	
VC MEDIA MAÑANA								74.9
% DIST MEDIA MAÑANA								7.5
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + INFUSION								
ARROZ PULIDO	50	4.1	0.3	39	16.4	2.7	156.0	175.1
ACEITE VEGETAL	17	0.0	17	0.0	0.0	153.0	0.0	153.0
HIGADO DE RES	20	4	0.9	9	16.0	8.1	0.0	24.1
CEBOLLA CABEZA	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ZAPALLO MACRE	56	0.32	0.11	3.52	1.3	1.0	14.1	16.4
AZUCAR RUBIA	10	0.0	0.0	10	0.0	0.0	40.0	40.0
SUB TOTAL		8.4	18.3	52.5	33.7	164.8	210.1	
VC ALMUERZO								408.6
% DIST ALMUERZO								40.5
MEDIA TARDE: MAIZENA CON LECHE								
LECHE EVAPORADA	50	3.5	4.1	5.5	14.0	36.9	22.0	72.9
MAIZENA	6	0.0	0.0	5.2	0.0	0.0	20.8	20.8
AZUCAR RUBIA	7	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	28.0	28.0
SUB TOTAL		3.5	4.1	10.7	14.0	36.9	42.8	
VC MEDIA TARDE								121.7
% DIST MEDIA TARDE								12.0
CENA: PURE DE PAPA CON ZANAHORIA + POLLO AL HORNO + INFUSION								
ACEITE VEGETAL	10	0.0	10.0	0.0	0.0	90.0	0.0	90.0
AZUCAR RUBIA	10	0.0	0.0	9.9	0.0	0.0	39.6	39.6
POLLO	20	3.6	2.0	0.0	14.4	18.0	0.0	32.4
PAPA AMARILLA	30	0.6	0.1	7.0	2.4	0.9	28.0	31.3
ZANAHORIA	20	0.1	0.1	1.8	0.4	0.9	7.2	8.5
SUB TOTAL		4.3	12.2	18.7	17.2	109.8	74.8	
VC CENA								201.80
% DIST CENA								20.0
VCT (Gr.)	22.0	40.3	132.5					
VCT (Kcal.)	88.1	197.4	247.5					
VCT (%)	8.7	38.0	52.5					
VB.C.T. MENU								1000.1

PROVEEDOR

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 Elsa Flores Burga
 DNI: 46680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
 Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA. JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 05 - 12 - 19 - 26

ALIMENTO	P. BRUTO	PROT	GRASAS	CARB	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO:	TRIGO CON LECHE + UN PAN + MARGARINA							
TRIGO	15	1.3	0.2	11.9	5.2	1.8	44.0	51.0
AZUCAR RUBIA	5	0	0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.4	8.4	0.9	61.6	70.9
MARGARINA	6	0.1	4.9	0.3	0.4	44.1	1.2	45.7
LECHE EVAPORADA	10	1.1	1.3	1.7	4.4	11.7	6.8	22.9
SUB TOTAL		4.6	6.5	33.4	18.4	58.5	133.6	
					VC DESAYUNO			210.5
					% DIST DESAYUNO			20.0
MEDIA MAÑANA:	JUGO DE PIÑA							
PIÑA	200	0.6	0.3	14.7	2.4	2.7	58.8	63.9
AZUCAR RUBIA	6	0	0	6	0.0	0.0	24.0	24.0
SUB TOTAL		0.6	0.3	20.7	2.4	2.7	82.8	
					VC MEDIA MAÑANA			87.9
					% DIST MEDIA MAÑANA			8.4
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO CON RES + FRUTA + INFUSION							
ARROZ PULIDO	50	4.1	0.3	39.0	16.4	2.7	156.0	175.1
ACEITE VEGETAL	20	0.0	20.0	0.0	0.0	180.0	0.0	180.0
CARNE DE RES	20	4.3	2.9	0	17.2	18.0	0.0	35.2
CEBOLLA CABEZA	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ZAPALLO MACRE	50	0.3	0.1	3.23	1.2	0.9	12.9	15.0
GUAYABA	15	0.1	0.0	2.3	0.3	0.0	9.0	9.3
AZUCAR RUBIA	5	0.0	0.0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		8.8	22.4	49.5	35.1	201.6	197.9	
					VC ALMUERZO			434.6
					% DIST ALMUERZO			41.3
MEDIA TARDE:	PURE DE MANZANA							
MANZANA	160	3.5	4.1	5.5	14.0	36.9	22.0	72.9
AZUCAR RUBIA	8	0.0	0.0	8.9	0.0	0.0	35.5	35.5
SUB TOTAL		3.5	4.1	14.4	14.0	36.9	57.5	
					VC MEDIA TARDE			108.4
					% DIST MEDIA TARDE			10.3
CENA:	SOPA DE FIDEOS CON POLLO + INFUSION							
ACEITE VEGETAL	8	0.0	8	0.0	0.0	72.0	0.0	72.0
FIDEO CANUTO	20	1.8	1.4	12.8	7.2	12.6	51.2	71.0
POLLO	20	3.6	2	0.0	14.4	18.0	0.0	32.4
AZUCAR RUBIA	9	0.0	0.0	8.8	0.0	0.0	35.2	35.2
		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
SUB TOTAL		5.4	11.4	21.6	21.6	102.6	86.4	
					VC CENA			210.6
					% DIST CENA			20.0

VCT (Gr.)	22.9	44.7	139.6				
VCT (Kcal.)	91.5	58.5	133.6				
VCT (%)	8.7	38.2	53.1				
	V.C.T. MENU						1052.0

PROVEEDOR

CONSORCIO
DINER
E. Flores Burga
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 06 - 13 - 20 - 27

ALIMENTO	P. BRUTO	PROT	GRASAS	CARB	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB	KCAL
DESAYUNO:	SOYA + UN PAN + MERMELADA							
SOYA	20	5.6	3.8	7.1	22.4	34.2	28.4	85.0
AZUCAR RUBIA	5	0	0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.4	8.4	0.9	61.6	70.9
MERMELADA FRESA	20	0.1	0.0	2.6	0.4	0.0	10.4	10.8
SUB TOTAL		7.8	3.9	30.1	31.2	35.1	120.4	
					VC DESAYUNO			186.7
					% DIST DESAYUNO			20.0
MEDIA MAÑANA:	JUGO DE MANGO							
MANGO	150	2.6	2.5	17.3	17.3	22.5	69.2	109.0
SUB TOTAL		2.6	2.5	17.3	17.3	22.5	69.2	
					VC MEDIA MAÑANA			109.0
					% DIST MEDIA MAÑANA			11.7
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO+ MENESTRA + INFUSION							
ARROZ PULIDO	50	4.1	0.3	39	15.4	2.7	156.0	175.1
ACEITE VEGETAL	11	0.0	11.0	0.0	0.0	99.0	0.0	99.0
PESCADO MAPARATE	30	3.8	0.25	0	15.0	2.3	0.0	17.3
FRIJOL CANARIO	20	4.4	0.4	11.2	17.6	3.6	44.8	66.0
AZUCAR RUBIA	5	0.0	0.0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		12.3	12.0	55.2	49.0	107.6	220.8	
					VC ALMUERZO			377.4
					% DIST ALMUERZO			40.6
MEDIA TARDE:	PURE DE MANZANA							
MANZANA	160	3.5	4.1	5.5	14.0	36.9	22.0	72.9
SUB TOTAL		3.5	4.1	5.5	14.0	36.9	22.0	
					VC MEDIA TARDE			72.9
					% DIST MEDIA TARDE			7.8
CENA:	ARROZ CON LECHE + UN PAN + MARGARINA							
LECHE EVAPORADA	10	1.1	1.3	1.7	4.4	11.7	6.8	22.9
PAN DE LABRANZA	20	2.0	0.1	15.4	8.0	0.9	61.6	70.5
ARROZ PULIDO	15	1.3	0.1	12	5.2	0.9	48.0	54.1
MARGARINA	5	0.1	4.1	0.3	0.4	36.9	1.2	38.5
SUB TOTAL		4.5	5.6	29.4	18.0	50.4	117.6	
					VC CENA			186.0
					% DIST CENA			20.0

VCT (Gr.)	30.7	28.1	137.5				
VCT (Kcal.)	30.7	28.1	137.5				
VCT (%)	13.2	27.1	59.0				
				V.C.T. MENU			
				932.0			

PROVEEDOR

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
Elsa Flores Burga
 DNI/ 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° B
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS
DE LOS E. P. DE CAJAMARCA. JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO
MENU N° 07 - 14 - 21 - 28

ALIMENTO	P. BRUTO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB (g)	PROT	GRASAS	CARB	TOTAL KCAL
DESAYUNO: TRIGO CON LECHE + UN PAN + HUEVO DURO								
TRIGO	15	1.3	2.0	11.0	5.2	18.0	44.0	67.2
AZUCAR RUBIA	5	0	0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
PAN DE LABRANZA	20	2.1	0.1	15.4	8.4	0.9	61.6	70.9
HUEVO GALLINA	20	2.7	1.0	0.4	10.8	9.0	1.6	21.4
LECHE EVAPORADA	10	1.1	1.3	1.7	4.4	11.7	6.8	22.9
SUB TOTAL		7.2	4.4	33.5	28.8	39.6	134.0	
					VC DESAYUNO			202.4
					% DIST DESAYUNO			20.0
MEDIA MAÑANA: PURE DE PLATANO								
PLATANO DE SEDA	150	0.8	0.3	11	3.2	2.7	44.0	49.9
AZUCAR RUBIA	10	0.0	0.0	9.9	0.0	0.0	39.6	39.6
SUB TOTAL		0.8	0.3	20.9	3.2	2.7	83.6	
					VC MEDIA MAÑANA			89.5
					% DIST MEDIA MAÑANA			8.9
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + PURE DE PAPA CON POLLO + INFUSION								
ARROZ PULIDO	50	4.1	0.3	39.0	16.4	2.7	158.0	175.1
ACEITE VEGETAL	15	0.0	15	0.0	0.0	135.0	0.0	135.0
POLLO	20	3.6	2.0	0.0	14.4	18.0	0.0	32.4
PAPA AMARILLA	35	0.8	0.0	10.93	3.2	0.0	43.7	46.9
AZUCAR RUBIA	5	0.0	0.0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		8.5	17.3	54.9	34.0	155.7	219.7	
					VC ALMUERZO			409.4
					% DIST ALMUERZO			40.6
MEDIA TARDE: ANIS + 01 PAN + QUESO								
PAN	35	2.9	0.7	22.3	11.6	6.3	89.2	107.1
QUESO	15	0	0	5.2	0.0	0.0	20.8	20.8
AZUCAR RUBIA	5	0.0	0.0	5	0.0	0.0	20.0	20.0
SUB TOTAL		2.9	0.7	32.5	11.6	6.3	130.0	
					VC MEDIA TARDE			107.1
					% DIST MEDIA TARDE			10.6
CENA: AGUADITO DE HIGADO DE POLLO + UN PAN								
ACEITE VEGETAL	5	0.0	5	0.0	0.0	45.0	0.0	45.0
ARROZ PULIDO	30	2.5	0.2	23.3	10.0	1.8	93.2	105.0
HIGADO DE POLLO	20	4.1	1.4	0.3	16.4	12.6	1.2	30.2
PAPA AMARILLA	20	0.4	0.1	4.7	1.6	0.9	18.8	21.3
SUB TOTAL		7.0	6.7	28.3	28.0	60.3	113.2	
					VC CENA			201.5
					% DIST CENA			20.0
VCT (Gr.) 26.4 29.4 170.1								
VCT (Kcal.) 105.6 66.6 243.2								
VCT (%) 10.5 26.2 67.4								
					V.C.T. MENU			1000.0

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

CONSORCIO DINER
Elsa Flores Burga
 Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DE LOS
E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENUS CON APORTE MINIMO DE 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Aceitunas
		ALMUERZO	Arroz graneado + Saltadito de res + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de sémola con menudencia de pollo
2		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pollo guisado + Infusión
3		DESAYUNO	Quínoa + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO	Arroz graneado + Mondongo de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
4		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Huevo frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Serco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
5		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Anchoveta guisada + Papa + Ensalada + Fruta + refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de molljas + Infusión
6		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Hot dog frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pota frita + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
7		DESAYUNO	Leche con quínoa + 03 panes + Palta
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo mechado + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejas al sillao + Infusión
8		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejas guisadas + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
9		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Aceitunas
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensal. + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
10		DESAYUNO	Quínoa + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
11		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Huevo duro
		ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
12		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Cau Cau de pota + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de molljas + Infusión
13		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Hot dog frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
14		DESAYUNO	Leche con quínoa + 03 panes + Palta
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazón + Infusión
15		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Aceitunas
		ALMUERZO	Arroz graneado + Saltadito de res + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de sémola con menudencia de pollo

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 18580635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

**RELACION DE MENUS PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DE LOS
E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO**

MENUS CON APORTE MINIMO DE 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pollo guisado + Infusión
17		DESAYUNO	Quínoa + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO	Arroz graneado + Mondongo de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
18		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Huevo frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Serco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
19		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Anchoveta guisada + Papa + Ensalada + Fruta + refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de molijas + Infusión
20		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Hot dog frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pota frita + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
21		DESAYUNO	Leche con quínoa + 03 panes + Palta
		ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo mechado + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Mollejas al sillao + Infusión
22		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejas guisadas + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de fideos con menudencia de pollo
23		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Aceitunas
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado sudado + Menestra + Ensal. + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
24		DESAYUNO	Quínoa + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
25		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Huevo duro
		ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Aguadito con menudencia de res
26		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
		ALMUERZO	Arroz graneado + Cau Cau de pota + Papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de molijas + Infusión
27		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Hot dog frito
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo al sillao + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
28		DESAYUNO	Leche con quínoa + 03 panes + Palta
		ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Camote + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de corazón + Infusión
29		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Aceitunas
		ALMUERZO	Arroz graneado + Saltadito de res + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de sémola con menudencia de pollo
30		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Pollo guisado + Infusión

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
Elsa Flores Burga
DNI: 16620635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 01 - 15 - 29

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + ACEITUNAS							
SOYA	25.00	7.00	4.25	8.00	28.00	38.25	32.00	98.25
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	8.87	0.00	0.00	35.48	35.48
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
ACEITUNAS BOTIJA	40.00	0.40	12.80	3.20	1.60	115.20	12.80	129.60
SUB TOTAL		16.00	17.35	85.07	64.00	156.15	340.28	
					V.C. DESAYUNO			560.43
					% DIST. DESAYUNO			21.76
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + YUCA + ENSALADA + FRUITA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
RES SIN HUESO	100.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
YUCA BLANCA	100.00	0.80	0.20	39.30	3.20	1.80	157.20	162.20
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		41.47	33.73	265.49	165.88	303.57	1061.96	
					V. C. ALMUERZO			1531.41
					% DIST. ALMUERZO			59.46
CENA:	SOPA DE SEMOLA CON MENUENCIA DE POLLO							
SEMOLA	30.00	2.60	0.50	22.10	10.40	4.50	88.40	103.30
MENUENCIA DE POLLO	60.00	6.70	5.42	0.00	26.80	48.78	0.00	75.58
ACEITE VEGETAL	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
ZANAHORIA	30.00	0.18	0.12	2.85	0.72	1.08	11.40	13.20
ZAPALLO MACRE	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		11.79	26.20	50.17	47.16	235.80	200.68	
					V. C. CENA			483.64
					% DIST. CENA			18.78
	VCT (Gr.)	69.26	77.28	400.73				
	VCT (Kcal)	277.04	695.52	1602.92				
	VCT (%)	10.76	27.01	62.24				
					V. C. T. MENU			2575.48

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 02 - 16 - 30

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
DESAYUNO:	LECHE CON AVENA + 03 PANES + MARGARINA							
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
AVENA HOJUELA	25.00	3.30	1.00	18.00	13.20	9.00	72.00	94.20
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MARGARINA	30.00	0.12	24.36	0.12	0.48	219.24	0.48	220.20
SUB TOTAL		16.92	31.36	115.32	67.68	282.24	461.28	
					V.C. DESAYUNO			811.20
					% DIST. DESAYUNO			27.28
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	45.00	0.00	45.00	0.00	0.00	405.00	0.00	405.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
PESCADO JUREL	160.00	25.12	10.88	1.28	100.48	97.92	5.12	203.52
FREJOL VERDE	80.00	7.76	0.40	25.12	31.04	3.60	100.48	135.12
TOMATE	15.00	0.12	0.03	0.60	0.48	0.27	2.40	3.15
CEBOLLA DE CABEZA	15.00	0.21	0.03	1.49	0.84	0.27	5.96	7.07
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
NARANJA	150.00	1.95	0.45	23.25	7.80	4.05	93.00	104.85
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		48.02	58.07	213.38	192.08	522.63	853.52	
					V. C. ALMUERZO			1568.23
					% DIST. ALMUERZO			52.75
CENA:	ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
POLLO CON HUESO	100.00	11.16	9.04	0.00	44.64	81.36	0.00	126.00
TOMATE	10.00	0.08	0.02	0.40	0.32	0.18	1.60	2.10
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.28	0.04	1.99	1.12	0.36	7.96	9.44
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
AZUCAR RUBIA	20.00	0.00	0.00	19.68	0.00	0.00	78.72	78.72
HIERBA LUISA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		17.37	14.73	97.90	69.48	132.57	391.60	
					V. C. CENA			593.65
					% DIST. CENA			19.97
	VCT (Gr.)	82.31	104.16	426.60				
	VCT (Kcal)	329.24	937.44	1706.40				
	VCT (%)	11.07	31.53	57.40				
					V. C. T. MENU			2973.08

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI 16640635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 03 - 17 - 31

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO: QUINUA + 03 PANES + MANJAR BLANCO								
QUINUA	25.00	2.98	1.18	16.90	11.92	10.62	67.60	90.14
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MANJAR BLANCO	40.00	2.00	3.60	0.80	8.00	32.40	3.20	43.60
SUB TOTAL		13.58	5.08	107.30	54.32	45.72	429.20	
					V.C. DESAYUNO			529.24
					% DIST. ALMUERZO			20.83
ALMUERZO: ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO DE RES C/PAPA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO								
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	33.00	0.00	33.00	0.00	0.00	297.00	0.00	297.00
AJOS	10.00	0.56	0.08	3.03	2.24	0.72	12.12	15.08
MONDONGO DE RES	100.00	14.00	2.70	1.40	56.00	24.30	5.60	85.90
TOMATE	20.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PAPA BLANCA	200.00	4.20	0.20	46.60	16.80	1.80	186.40	205.00
ARVERJA FRESCA	15.00	0.70	0.10	2.80	2.80	0.90	11.20	14.90
CULANTRO	5.00	0.20	0.10	0.40	0.80	0.90	1.60	3.30
ZANAHORIA	20.00	0.10	0.10	1.80	0.40	0.90	7.20	8.50
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		40.09	37.99	251.14	160.36	341.91	1004.56	
					V. C. ALMUERZO			1506.83
					% DIST. ALMUERZO			59.31
CENA: MAZAMORRA MORADA + 02 PANES								
MAIZENA	40.00	0.20	0.00	22.00	0.80	0.00	88.00	88.80
MAIZ MORADO	20.00	6.80	0.60	15.20	27.20	5.40	60.80	93.40
PASAS	10.00	0.20	0.00	6.40	0.80	0.00	25.60	26.40
PAN DE LABRANZA	60.00	5.80	0.20	43.10	23.20	1.80	172.40	197.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
SUB TOTAL	155.00	13.00	0.80	111.30	52.00	7.20	445.20	
					V. C. CENA			504.40
					% DIST. CENA			19.85
VCT (Gr.)		66.67	43.87	469.74				
VCT (Kcal)		266.68	394.83	1878.96				
VCT (%)		10.50	15.54	73.96				
					V. C. T. MENU			2540.47

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNK 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 04 - 18

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + HUEVO FRITO							
SOYA	25.00	7.00	4.25	8.00	28.00	38.25	32.00	98.25
AZUCAR RUBIA	30.00	0.00	0.00	29.52	0.00	0.00	118.08	118.08
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.06
ACEITE VEGETAL	8.00	0.00	8.00	0.00	0.00	72.00	0.00	72.00
SUB TOTAL		23.08	17.17	105.16	92.32	154.53	420.64	
					V.C. DESAYUNO			667.49
					% DIST. DESAYUNO			23.32
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + SECO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	42.00	0.00	42.00	0.00	0.00	378.00	0.00	378.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
RES CON HUESO	150.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
CULANTRO	5.00	0.20	0.10	0.40	0.80	0.90	1.60	3.30
TOMATE	60.00	0.48	0.12	2.40	1.92	1.08	9.60	12.60
CEBOLLA DE CABEZA	60.00	0.84	0.12	5.96	3.36	1.08	23.84	28.28
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
FREJOL BAYO	80.00	15.20	0.72	50.64	60.80	6.48	202.56	269.84
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MANZANA	150.00	0.45	0.45	22.20	1.80	4.05	88.80	94.65
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		49.71	46.39	271.44	198.84	417.51	1085.76	
					V. C. ALMUERZO			1702.11
					% DIST. ALMUERZO			59.48
CENA:	AGUADITO CON MENUENCIA DE RES							
ARROZ	30.00	1.95	0.21	23.61	7.80	1.89	94.44	104.13
MENUENCIA DE RES	60.00	10.63	2.36	0.36	42.52	21.24	1.44	65.20
ACEITE VEGETAL	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
CULANTRO	5.00	0.20	0.10	0.40	0.80	0.90	1.60	3.30
ARVERJA FRESCA	15.00	0.70	0.10	2.80	2.80	0.90	11.20	14.90
ZANAHORIA	30.00	0.18	0.12	2.85	0.72	1.08	11.40	13.20
ZAPALLO MACRE	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		15.97	23.05	55.24	63.88	207.45	220.96	
					V. C. CENA			492.29
					% DIST. CENA			17.20
VCT (Gr.)		88.76	86.61	431.84				
VCT (Kcal)		355.04	779.49	1727.36				
VCT (%)		12.41	27.24	60.36				
					V. C. T. MENU			2861.89

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 05 - 19

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	LECHE CON CANELA + 03 PANES + MERMELADA							
LECHE EVAPORADA	125.00	8.75	10.18	13.57	35.00	91.62	54.28	180.90
CANELA	1.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	4.00	4.00
AZUCAR RUBIA	20.00	0.00	0.00	19.68	0.00	0.00	78.72	78.72
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MERMELADA DE FRESA	30.00	0.20	0.00	15.00	0.80	0.00	60.00	60.80
SUB TOTAL		17.55	10.48	114.25	70.20	94.32	457.00	
					V.C. DESAYUNO			621.52
					% DIST. DESAYUNO			22.53
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + ANCHOVETA GUISADA + PAPA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
ANCHOVETA (GRADED)	100.00	21.00	9.00	0.00	84.00	81.00	0.00	165.00
AJI CAUSA	5.00	0.10	0.09	0.51	0.40	0.81	2.04	3.25
PAPA BLANCA	150.00	3.15	0.15	34.95	12.60	1.35	139.80	153.75
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MANGO	150.00	0.60	0.20	24.00	2.40	1.80	96.00	100.20
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		36.72	50.87	253.65	146.88	457.83	1014.60	
					V. C. ALMUERZO			1619.31
					% DIST. ALMUERZO			58.70
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
MOLLEJAS DE POLLO	60.00	10.92	2.52	0.36	43.68	22.68	1.44	67.80
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
TOMATE	20.00	0.16	0.04	0.80	0.64	0.36	3.20	4.20
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.28	0.04	1.99	1.12	0.36	7.96	9.44
AZUCAR RUBIA	15.00	0.00	0.00	14.76	0.00	0.00	59.04	59.04
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		17.21	8.23	93.74	68.84	74.07	374.96	
					V. C. CENA			517.87
					% DIST. CENA			18.77
VCT (Gr.)		71.48	69.58	461.64				
VCT (Kcal)		285.92	626.22	1846.56				
VCT (%)		10.36	22.70	66.94				
					V. C. T. MENU			2758.70

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmore Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 06 - 20

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	AVENA + 03 PANES + HOT DOG FRITO							
SOYA	25.00	7.00	4.25	8.00	28.00	38.25	32.00	98.25
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HOT DOG	30.00	4.20	6.00	0.00	16.80	54.00	0.00	70.80
ACEITE VEGETAL	10.00	0.00	10.00	0.00	0.00	90.00	0.00	90.00
SUB TOTAL		19.80	20.55	97.60	79.20	184.95	390.40	
					V.C. DESAYUNO			654.55
					% DIST. DESAYUNO			24.10
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + POTA FRITA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CALAMAR (POTA)	100.00	16.00	1.10	0.00	64.00	9.90	0.00	73.90
AJI PANCA	5.00	0.60	0.31	3.24	2.40	2.79	12.96	18.15
FREJOL BAYO	80.00	15.20	0.72	50.64	60.80	6.48	202.56	269.84
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
NARANJA	150.00	1.95	0.45	23.25	7.80	4.05	93.00	104.85
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		47.27	43.98	242.95	189.08	395.82	971.80	
					V. C. ALMUERZO			1556.70
					% DIST. ALMUERZO			57.32
CENA:	MAZAMORRA MORADA + 02 PANES							
MAIZENA	40.00	0.20	0.00	22.00	0.80	0.00	88.00	88.80
MAIZ MORADO	20.00	6.80	0.60	15.20	27.20	5.40	60.80	93.40
PASAS	10.00	0.20	0.00	6.40	0.80	0.00	25.60	26.40
PAN DE LABRANZA	60.00	5.80	0.20	43.10	23.20	1.80	172.40	197.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
SUB TOTAL		13.00	0.80	111.30	52.00	7.20	445.20	
					V. C. CENA			504.40
					% DIST. CENA			18.57
VCT (Gr.)		80.07	65.33	451.85				
VCT (Kcal)		320.28	587.97	1807.40				
VCT (%)		11.79	21.65	66.55				
					V. C. T. MENU			2715.65

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 18680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 07 - 21

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	LECHE CON QUINUA + 03 PANES + PALTA							
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
QUINUA	25.00	2.98	1.18	16.90	11.92	10.62	67.60	90.14
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
PALTA	50.00	1.00	14.60	8.50	4.00	131.40	34.00	169.40
SUB TOTAL		17.48	21.78	122.60	69.92	196.02	490.40	
					V.C. DESAYUNO			756.34
					% DIST. DESAYUNO			27.01
ALMUERZO:	TALLARINES ROJOS + POLLO MECHADO + ENSALADA MIXTA + FRUTA + REFRESCO							
FIDEOS TALLARIN	150.00	19.05	2.25	108.45	76.20	20.25	433.80	530.25
ACEITE VEGETAL	40.00	0.00	40.00	0.00	0.00	360.00	0.00	360.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
POLLO CON HUESO	160.00	17.86	14.46	0.00	71.44	130.14	0.00	201.58
BETERRAGA	30.00	0.48	0.06	2.87	1.92	0.52	11.48	13.92
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		47.01	57.65	219.46	188.04	518.83	877.84	
					V. C. ALMUERZO			1584.71
					% DIST. ALMUERZO			56.59
CENA:	ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
MOLLEJAS DE POLLO	60.00	10.92	2.52	0.36	43.68	22.68	1.44	67.80
ACEITE VEGETAL	5.00	0.01	0.00	0.05	0.04	0.00	0.20	0.24
SILLAO DE SOYA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	15.00	0.00	0.00	14.76	0.00	0.00	59.04	59.04
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		16.78	3.15	91.00	67.12	28.35	364.00	
					V. C. CENA			459.47
					% DIST. CENA			16.41
	VCT (Gr.)	81.27	82.58	433.06				
	VCT (Kcal)	325.08	743.20	1732.24				
	VCT (%)	11.61	26.54	61.85				
					V. C. T. MENU			2800.52

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velazmore Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 08 - 22

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + MARGARINA							
SOYA	25.00	7.00	4.25	8.00	28.00	38.25	32.00	98.25
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	8.87	0.00	0.00	35.48	35.48
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MARGARINA	20.00	0.08	16.24	0.08	0.32	146.16	0.32	146.80
SUB TOTAL		15.68	20.79	81.95	62.72	187.11	327.80	
					V.C. DESAYUNO			577.63
					% DIST. DESAYUNO			22.73
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + MOLLEJAS GUIADAS + YUCA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	35.00	0.00	35.00	0.00	0.00	315.00	0.00	315.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
MOLLEJAS DE POLLO	100.00	18.20	4.20	0.60	72.80	37.80	2.40	113.00
YUCA BLANCA	150.00	1.20	0.30	58.95	4.80	2.70	235.80	243.30
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MANZANA	150.00	0.46	0.54	17.91	1.84	4.86	71.64	78.34
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		33.38	41.44	243.28	133.52	372.96	973.12	
					V. C. ALMUERZO			1479.60
					% DIST. ALMUERZO			58.23
CENA:	SOPA DE FIDEOS CON MENUENCIA DE POLLO							
FIDEOS	30.00	2.60	0.50	22.10	10.40	4.50	88.40	103.30
MENUENCIA DE POLLO	60.00	6.70	5.42	0.00	26.80	48.78	0.00	75.58
ACEITE VEGETAL	20.00	0.00	20.00	0.00	0.00	180.00	0.00	180.00
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
ZANAHORIA	30.00	0.18	0.12	2.85	0.72	1.08	11.40	13.20
ZAPALLO MACRE	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		11.79	26.20	50.17	47.16	235.80	200.68	
					V. C. CENA			483.64
					% DIST. CENA			19.03
	VCT (Gr.)	60.85	88.43	375.40				
	VCT (Kcal)	243.40	795.87	1501.60				
	VCT (%)	9.58	31.32	59.10				
					V. C. T. MENU			2540.87

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 09 - 23

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
DESAYUNO:	LECHE CON AVENA + 03 PANES + ACEITUNAS							
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
AVENA HOJUELA	25.00	3.30	1.00	18.00	13.20	9.00	72.00	94.20
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
ACEITUNAS BOTIJA	30.00	0.30	9.60	2.40	1.20	86.40	9.60	97.20
SUB TOTAL		17.10	16.60	117.60	68.40	149.40	470.40	
					V.C. DESAYUNO			688.20
					% DIST. DESAYUNO			25.37
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PESCADO SUDADO + MENESTRA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
PESCADO	160.00	30.72	2.56	0.00	122.88	23.04	0.00	145.92
FREJOL CHILENO	80.00	17.76	0.40	50.64	71.04	3.60	202.56	277.20
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MANGO	150.00	0.60	0.20	24.00	2.40	1.80	96.00	100.20
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		62.57	34.59	240.63	250.28	311.31	962.52	
					V. C. ALMUERZO			1524.11
					% DIST. ALMUERZO			56.20
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADO DE RES + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
RES SIN HUESO	50.00	10.65	0.80	0.00	42.60	7.20	0.00	49.80
TOMATE	20.00	0.16	0.04	0.80	0.64	0.36	3.20	4.20
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.28	0.04	1.99	1.12	0.36	7.96	9.44
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
AZUCAR RUBIA	15.00	0.00	0.00	14.76	0.00	0.00	59.04	59.04
HIERBA LUISA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		16.94	6.51	93.38	67.76	58.59	373.52	
					V. C. CENA			499.87
					% DIST. CENA			18.43
	VCT (Gr.)	96.61	57.70	451.61				
	VCT (Kcal)	386.44	519.30	1806.44				
	VCT (%)	14.25	19.15	66.60				
					V. C. T. MENU			2712.18

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 10 - 24

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
DESAYUNO:	QUINUA + 03 PANES + MANJAR BLANCO							
QUINUA	25.00	2.98	1.18	16.90	11.92	10.62	67.60	90.14
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MANJAR BLANCO	40.00	2.00	3.60	0.80	8.00	32.40	3.20	43.60
SUB TOTAL		13.58	5.08	107.30	54.32	45.72	429.20	
					V.C. DESAYUNO			529.24
					% DIST. ALMUERZO			20.72
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA DE RES C/PAPA + ENSAL. + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	22.00	0.00	22.00	0.00	0.00	198.00	0.00	198.00
AJOS	10.00	0.56	0.08	3.03	2.24	0.72	12.12	15.08
PULMON DE RES	100.00	16.20	2.50	1.40	64.80	22.50	5.60	92.90
TOMATE	20.00	0.20	0.00	0.90	0.80	0.00	3.60	4.40
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.40	0.10	3.40	1.60	0.90	13.60	16.10
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PAPA BLANCA	200.00	4.20	0.20	46.60	16.80	1.80	186.40	205.00
ARVERJA FRESCA	15.00	0.70	0.10	2.80	2.80	0.90	11.20	14.90
CULANTRO	5.00	0.20	0.10	0.40	0.80	0.90	1.60	3.30
ZANAHORIA	20.00	0.10	0.10	1.80	0.40	0.90	7.20	8.50
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		40.70	26.76	279.17	162.80	240.84	1116.68	
					V. C. ALMUERZO			1520.32
					% DIST. ALMUERZO			59.53
CENA:	MAZAMORRA MORADA + 02 PANES							
MAIZENA	40.00	0.20	0.00	22.00	0.80	0.00	88.00	88.80
MAIZ MORADO	20.00	6.80	0.60	15.20	27.20	5.40	60.80	93.40
PASAS	10.00	0.20	0.00	6.40	0.80	0.00	25.60	26.40
PAN DE LABRANZA	60.00	5.80	0.20	43.10	23.20	1.80	172.40	197.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
SUB TOTAL	155.00	13.00	0.80	111.30	52.00	7.20	445.20	
					V. C. CENA			504.40
					% DIST. CENA			19.75
VCT (Gr.)		67.28	32.64	497.77				
VCT (Kcal)		269.12	293.76	1991.08				
VCT (%)		10.54	11.50	77.96				
					V. C. T. MENU			2553.96

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 11 - 25

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	SOYA + 03 PANES + HUEVO DURO							
SOYA	25.00	7.00	4.25	8.00	28.00	38.25	32.00	98.25
AZUCAR RUBIA	30.00	0.00	0.00	29.52	0.00	0.00	118.08	118.08
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.06
SUB TOTAL		23.08	9.17	105.16	92.32	82.53	420.64	
					V.C. DESAYUNO			595.49
					% DIST. DESAYUNO			23.12
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + ADOBO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO.							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	30.00	0.00	30.00	0.00	0.00	270.00	0.00	270.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
RES CON HUESO	150.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
FREJOL BAYO	80.00	15.20	0.72	50.64	60.80	6.48	202.56	269.84
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		57.49	34.25	248.63	229.96	308.25	994.52	
					V. C. ALMUERZO			1532.73
					% DIST. ALMUERZO			59.51
CENA:	AGUADITO CON MENUDENCIA DE RES							
ARROZ	30.00	1.95	0.21	23.61	7.80	1.89	94.44	104.13
MENUDENCIA DE RES	60.00	10.63	2.36	0.36	42.52	21.24	1.44	65.20
ACEITE VEGETAL	15.00	0.00	15.00	0.00	0.00	135.00	0.00	135.00
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
CULANTRO	5.00	0.20	0.10	0.40	0.80	0.90	1.60	3.30
ARVERJA FRESCA	15.00	0.70	0.10	2.80	2.80	0.90	11.20	14.90
ZANAHORIA	30.00	0.18	0.12	2.85	0.72	1.08	11.40	13.20
ZAPALLO MACRE	30.00	0.21	0.06	1.92	0.84	0.54	7.68	9.06
SUB TOTAL		15.97	18.05	55.24	63.88	162.45	220.96	
					V. C. CENA			447.29
					% DIST. CENA			17.37
VCT (Gr.)		96.54	61.47	409.03				
VCT (Kcal)		386.16	553.23	1636.12				
VCT (%)		14.99	21.48	63.53				
					V. C. T. MENU			2575.51

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
 DNI: 16640635
 REPRESENTANTE COMÚN

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 12 - 26

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	LECHE CON CANELA + 03 PANES + MERMELADA							
LECHE EVAPORADA	125.00	8.75	10.18	13.57	35.00	91.62	54.28	180.90
CANELA	1.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	4.00	4.00
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
MERMELADA DE FRESA	20.00	0.13	0.00	10.00	0.52	0.00	40.00	40.52
SUB TOTAL		17.48	10.48	114.17	69.92	94.32	456.68	
					V.C. DESAYUNO			620.92
					% DIST. DESAYUNO			23.57
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + CAU CAU DE POTA + PAPA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	33.00	0.00	33.00	0.00	0.00	297.00	0.00	297.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
CALAMAR (POTA)	100.00	16.00	1.10	0.00	64.00	9.90	0.00	73.90
ARVERJAS VERDES	30.00	1.40	0.20	5.60	5.60	1.80	22.40	29.80
PAPA BLANCA	200.00	4.20	0.20	46.60	16.80	1.80	186.40	205.00
ZANAHORIA	30.00	0.18	0.12	2.85	0.72	1.08	11.40	13.20
TOMATE	30.00	0.24	0.06	1.20	0.96	0.54	4.80	6.30
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
LIMA	150.00	0.90	0.00	9.30	3.60	0.00	37.20	40.80
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		34.58	36.02	258.37	138.32	324.18	1033.48	
					V. C. ALMUERZO			1495.98
					% DIST. ALMUERZO			56.78
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
MOLLEJAS DE POLLO	60.00	10.92	2.52	0.36	43.68	22.68	1.44	67.80
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
TOMATE	20.00	0.16	0.04	0.80	0.64	0.36	3.20	4.20
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.28	0.04	1.99	1.12	0.36	7.96	9.44
AZUCAR RUBIA	15.00	0.00	0.00	14.76	0.00	0.00	59.04	59.04
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		17.21	8.23	93.74	68.84	74.07	374.96	
					V. C. CENA			517.87
					% DIST. CENA			19.66
	VCT (Gr.)	69.27	54.73	466.28				
	VCT (Kcal)	277.08	492.57	1865.12				
	VCT (%)	10.52	18.69	70.79				
					V. C. T. MENU			2634.77

CONTRATISTA

**CONSORCIO
DINER**
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 4839

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 13 - 27

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	AVENA + 03 PANES + HOT DOG FRITO							
SOYA	25.00	7.00	4.25	8.00	28.00	38.25	32.00	98.25
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
HOT DOG	30.00	4.20	6.00	0.00	16.80	54.00	0.00	70.80
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		19.80	15.55	97.60	79.20	139.95	390.40	
					V.C. DESAYUNO			609.55
					% DIST. DESAYUNO			23.31
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
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	3.03	2.24	0.72	12.12	15.08
POLLO CON HUESO	160.00	17.86	14.46	0.00	71.44	130.14	0.00	201.58
ARVERJA SECA	80.00	19.28	1.04	48.24	77.12	9.36	192.96	279.44
SILLAO DE SOYA	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CEBOLLA CHINA	20.00	0.60	0.20	5.70	2.40	1.80	22.80	27.00
PEPINILLO	30.00	0.18	0.06	0.66	0.72	0.54	2.64	3.90
LECHUGA	15.00	0.21	0.03	0.49	0.84	0.27	1.96	3.07
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
MANGO	150.00	0.60	0.20	24.00	2.40	1.80	96.00	100.20
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
MARACUYA (Sobre)	5.00	2.30	0.00	9.50	9.20	0.00	38.00	47.20
SUB TOTAL		51.34	37.12	240.27	205.36	334.08	961.08	
					V. C. ALMUERZO			1500.52
					% DIST. ALMUERZO			57.39
CENA:	MAZAMORRA MORADA + 02 PANES							
MAIZENA	40.00	0.20	0.00	22.00	0.80	0.00	88.00	88.80
MAIZ MORADO	20.00	6.80	0.60	15.20	27.20	5.40	60.80	93.40
PASAS	10.00	0.20	0.00	6.40	0.80	0.00	25.60	26.40
PAN DE LABRANZA	60.00	5.80	0.20	43.10	23.20	1.80	172.40	197.40
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
SUB TOTAL	155.00	13.00	0.80	111.30	52.00	7.20	445.20	
					V. C. CENA			504.40
					% DIST. CENA			19.29
	VCT (Gr.)	68.54	43.92	351.57				
	VCT (Kcal)	274.16	395.28	1406.28				
	VCT (%)	10.49	15.12	53.79				
					V. C. T. MENU			2614.47

CONTRATISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16680635
REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado
NUTRICIONISTA
CNP: 1839

FORMATO N° A
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS(AS) DE LOS ESTABLEC. PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

MENU N° 14 - 28

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	LECHE CON QUINUA + 03 PANES + PALTA							
LECHE EVAPORADA	70.00	4.90	5.70	7.60	19.60	51.30	30.40	101.30
QUINUA	25.00	2.98	1.18	16.90	11.92	10.62	67.60	90.14
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
PAN DE LABRANZA	90.00	8.60	0.30	65.00	34.40	2.70	260.00	297.10
PALTA	50.00	1.00	14.60	8.50	4.00	131.40	34.00	169.40
SUB TOTAL		17.48	21.78	122.60	69.92	196.02	490.40	
					V.C. DESAYUNO			655.04
					% DIST. DESAYUNO			23.96
ALMUERZO:	TALLARINES VERDES + HIGADO FRITO + CAMOTE + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO							
FIDEOS TALLARIN	150.00	19.05	2.25	108.45	76.20	20.25	433.80	530.25
ACEITE VEGETAL	25.00	0.00	25.00	0.00	0.00	225.00	0.00	225.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
POLLO CON HUESO	160.00	17.86	14.46	0.00	71.44	130.14	0.00	201.58
CAMOTE	150.00	2.40	0.15	30.15	9.60	1.35	120.60	131.55
ESPINACA	30.00	0.86	0.11	1.05	3.44	0.99	4.20	8.63
TOMATE	15.00	0.12	0.03	0.60	0.48	0.27	2.40	3.15
CEBOLLA DE CABEZA	15.00	0.21	0.03	1.49	0.84	0.27	5.96	7.07
LECHUGA	15.00	0.09	0.03	0.33	0.36	0.27	1.32	1.95
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
AZUCAR RUBIA	25.00	0.00	0.00	24.60	0.00	0.00	98.40	98.40
CHICHA MORADA (Sobre)	5.00	0.68	0.00	37.70	2.72	0.00	150.80	153.52
SUB TOTAL		49.37	42.76	245.37	197.48	384.84	981.48	
					V. C. ALMUERZO			1563.80
					% DIST. ALMUERZO			57.20
CENA:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE CORAZON + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
CORAZON DE RES	60.00	10.63	2.36	0.36	42.52	21.24	1.44	65.20
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
TOMATE	20.00	0.16	0.04	0.80	0.64	0.36	3.20	4.20
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.28	0.04	1.99	1.12	0.36	7.96	9.44
AZUCAR RUBIA	15.00	0.00	0.00	14.76	0.00	0.00	59.04	59.04
MANZANILLA	5.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	20.00	20.00
SUB TOTAL		16.92	8.07	93.74	67.68	72.63	374.96	
					V. C. CENA			515.27
					% DIST. CENA			18.85
	VCT (Gr.)	74.89	51.13	404.11				
	VCT (Kcal)	299.56	460.17	1616.44				
	VCT (%)	10.96	16.83	59.12				
					V. C. T. MENU			2734.11

CONTRATISTA

CONSORCIO DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

NUTRICIONISTA

Mp. Luz Mariela Veleznoro Delgado
 NUTRICIONISTA
 CNP: 1839