



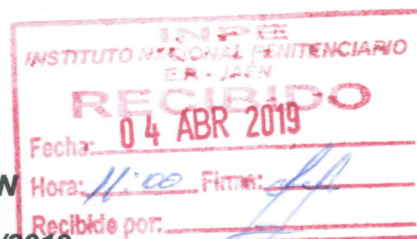
Chiclayo, 04 de Abril de 2019

SEÑOR:

DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAEN

ASUNTO: **RELACION DE MENUS: 21/04/2019 AL 20/05/2019**

Presente.-



La que suscribe, Representante Común del Consorcio DINER, le saluda muy cordialmente y al mismo tiempo para manifestar que siendo los nuevos proveedores del servicio de alimentación del E.P. de JAEN, hago llegar a su despacho la relación de menús, tanto para Internos(as) y como para el **Personal INPE**, para el periodo del **21/04/2019 AL 20/05/2019**,

También se incluye el adicional alimenticio por el DIA DE LA MADRE, tanto para **Internas como para el Personal INPE**.

Es propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima.

Atentamente.

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

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

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

N° DE MENU	FECHA		DETALLE DEL MENU
		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Jamonada
1	21/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con quínua + 03 panes + Plátano
2	22/04/2019	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo mechado + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusión
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Margarina
3	23/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejas guisadas + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa sustancia con hueso de res
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Aceitunas
4	24/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Menestra + Ensal. + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusión
		DESAYUNO	Quínua + 03 panes + Manjar blanco
5	25/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Mortadela
6	26/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa crema de arveja con hueso de res
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
7	27/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Atún guisado c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de mollejas + Infusión
		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Jamonada
8	28/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Cau cau de pollo c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con quínua + 03 panes + Palta
9	29/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Tortilla de verduras + Infusión
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Aceitunas
10	30/04/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de trigo con menudencia de pollo
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Margarina
11	01/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
		DESAYUNO	Quínua + 03 panes + Manjar blanco
12	02/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Mondongo de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Hígado encebollado + Infusión
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Mortadela
13	03/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de sémola con hueso de res
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
14	04/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Anchoveta guisada c/papa + Ensalada + Fruta + refresco
		CENA	Arroz graneado + Estofado de Mollejas + Infusión
		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Jamonada
15	05/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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

MENUES CON APORTE MINIMO DE 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA		DETALLE DEL MENU
		DESAYUNO	Leche con quínuia + 03 panes + Plátano
16	06/05/2019	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo mechado + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusión
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Margarina
17	07/05/2009	ALMUERZO	Arroz graneado + Mollejas guisadas + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa sustancia con hueso de res
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Aceitunas
17	08/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Menestra + Ensal. + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Picante de res + Infusión
		DESAYUNO	Quínuia + 03 panes + Manjar blanco
19	09/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Chanfainita de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Mortadela
20	10/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Adobo de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa crema de arveja con hueso de res
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
21	11/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Atún guisado c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Saltadito de mollejas + Infusión
		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Jamonada
22	12/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Cau cau de pollo c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con quínuia + 03 panes + Palta
23	13/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Tortilla de pollo con verduras + Infusión
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Aceitunas
24	14/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Picante de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de trigo con menudencia de pollo
		DESAYUNO	Leche con avena + 03 panes + Margarina
25	15/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Pollo mechado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz con leche + 02 panes
		DESAYUNO	Quínuia + 03 panes + Manjar blanco
26	16/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Mondongo de res c/papa + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz graneado + Hígado encebollado + Infusión
		DESAYUNO	Soya + 03 panes + Mortadela
27	17/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Sopa de sémola con hueso de res
		DESAYUNO	Leche con canela + 03 panes + Mermelada
28	18/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Anchoveta guisada c/papa + Ensalada + Fruta + refresco
		CENA	Arroz graneado + Estofado de Mollejas + Infusión
		DESAYUNO	Avena + 03 panes + Jamonada
29	19/05/2019	ALMUERZO	Arroz graneado + Hígado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA	Mazamorra morada + 02 panes
		DESAYUNO	Leche con quínuia + 03 panes + Plátano
30	20/05/2019	ALMUERZO	Tallarines rojos + Pollo mechado + Ensalada mixta + Fruta + Refresco
		CENA	Arroz a la cubana + Infusión

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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:	AVENA + 03 PANES + JAMONADA							
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
JAMONADA	30.00	4.98	2.58	1.14	19.92	23.22	4.56	47.70
SUB TOTAL		20.58	7.13	98.74	82.32	64.17	394.96	
					V.C. DESAYUNO			541.45
					% DIST. DESAYUNO			21.32
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + HIGADO 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	28.00	0.00	28.00	0.00	0.00	252.00	0.00	252.00
AJOS	10.00	0.60	0.20	3.00	2.40	1.80	12.00	16.20
HIGADO	100.00	21.00	3.00	2.00	84.00	27.00	8.00	119.00
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		52.27	33.88	244.95	209.08	304.92	979.80	
					V. C. ALMUERZO			1493.80
					% DIST. ALMUERZO			58.82
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			19.86
	VCT (Gr.)	85.85	41.81	454.99				
	VCT (Kcal)	343.40	376.29	1819.96				
	VCT (%)	13.52	14.82	71.66				
					V. C. T. MENU			2539.65

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

ALIMENTO	PESO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	LECHE CON QUINUA + 03 PANES + PLATANO							
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
PLATANO DE SEDA	150.00	7.50	0.50	32.00	30.00	4.50	128.00	162.50
SUB TOTAL		23.98	7.68	146.10	95.92	69.12	584.40	
					V.C. DESAYUNO			749.44
					% DIST. DESAYUNO			25.60
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	41.00	0.00	41.00	0.00	0.00	369.00	0.00	369.00
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	58.65	219.46	188.04	527.83	877.84	
					V. C. ALMUERZO			1593.71
					% DIST. ALMUERZO			54.45
CENA:	ARROZ A LA CUBANA + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.06
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
PLATANO DE FREIR	50.00	0.51	0.18	15.45	2.04	1.62	61.80	65.46
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		13.84	10.43	108.68	55.36	93.87	434.72	
					V. C. CENA			583.95
					% DIST. CENA			19.95
	VCT (Gr.)	84.83	76.76	474.24				
	VCT (Kcal)	339.32	690.82	1896.96				
	VCT (%)	11.59	23.60	64.81				
					V. C. T. MENU			2927.10

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
DNI: 16880635
REPRESENTANTE COMÚN

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

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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			22.98
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + MOLLEJAS GUISADAS + 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			58.86
CENA:	SOPA SUSTANCIA CON HUESO DE RES							
FIDEOS	30.00	2.60	0.50	22.10	10.40	4.50	88.40	103.30
HUESO DE RES	60.00	6.70	5.42	0.00	26.80	48.78	0.00	75.58
ACEITE VEGETAL	17.00	0.00	17.00	0.00	0.00	153.00	0.00	153.00
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	23.20	50.17	47.16	208.80	200.68	
					V. C. CENA			456.64
					% DIST. CENA			18.16
	VCT (Gr.)	60.85	85.43	375.40				
	VCT (Kcal)	243.40	768.87	1501.60				
	VCT (%)	9.68	30.59	59.73				
					V. C. T. MENU			2513.87

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**CONSORCIO
DINER**
E. Flores
Elsa Flores Burga
 DNI: 16670635
 REPRESENTANTE COMÚN

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 - 28

	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			24.86
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + 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
POLLO CON HUESO	160.00	17.86	14.46	0.00	71.44	130.14	0.00	201.58
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		49.71	46.49	240.63	198.84	418.41	962.52	
					V. C. ALMUERZO			1579.77
					% DIST. ALMUERZO			57.08
CENA:	ARROZ GRANEADO + PICANTE 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			18.06
	VCT (Gr.)	83.75	69.60	451.61				
	VCT (Kcal)	335.00	626.40	1806.44				
	VCT (%)	12.10	22.63	65.27				
					V. C. T. MENU			2767.84

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER

Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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 - 29

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
ALIMENTO	(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			20.74
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	23.00	0.00	23.00	0.00	0.00	207.00	0.00	207.00
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	27.76	279.17	162.80	249.84	1116.68	
					V. C. ALMUERZO			1529.32
					% DIST. ALMUERZO			59.93
CENA:	ARROZ CON LECHE + 02 PANES							
ARROZ PULIDO	40.00	2.60	0.28	31.48	10.40	2.52	125.92	138.84
LECHE EVAPORADA	40.00	2.80	3.26	4.34	11.20	29.34	17.36	57.90
PASAS	10.00	0.20	0.00	0.00	0.80	0.00	0.00	0.80
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	175.00	11.40	3.74	103.52	45.60	33.66	414.08	
					V. C. CENA			493.34
					% DIST. CENA			19.33
VCT (Gr.)	65.68	36.58	489.99					
VCT (Kcal)	262.72	329.22	1959.96					
VCT (%)	10.30	12.90	76.80					
					V. C. T. MENU			2551.90

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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:	SOYA + 03 PANES + MORTADELA							
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
MORTADELA	30.00	4.92	7.62	0.93	19.68	68.58	3.72	91.98
SUB TOTAL		20.52	12.17	103.45	82.08	109.53	413.80	
					V.C. DESAYUNO			605.41
					% DIST. DESAYUNO			23.32
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			59.03
CENA:	SOPA CREMA DE ARVERJA CON HUESO DE RES							
HARINA DE ARVERJA	30.00	6.30	0.30	19.20	25.20	2.70	76.80	104.70
HUESO DE RES	60.00	6.70	5.42	0.00	26.80	48.78	0.00	75.58
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		16.39	21.20	50.47	65.56	190.80	201.88	
					V. C. CENA			458.24
					% DIST. CENA			17.65
	VCT (Gr.)	94.40	67.62	402.55				
	VCT (Kcal)	377.60	608.58	1610.20				
	VCT (%)	14.54	23.44	62.02				
					V. C. T. MENU			2596.38

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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 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			23.53
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + ATUN GUISADO C/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
ATUN EN CONSERVA	100.00	22.90	9.90	0.00	91.60	89.10	0.00	180.70
ARVERJAS VERDES	30.00	1.40	0.20	5.60	5.60	1.80	22.40	29.80
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
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		39.38	44.72	235.07	157.52	402.48	940.28	
					V. C. ALMUERZO			1500.28
					% DIST. ALMUERZO			56.85
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			19.62
	VCT (Gr.)	74.07	63.43	442.98				
	VCT (Kcal)	296.28	570.87	1771.92				
	VCT (%)	11.23	21.63	67.14				
					V. C. T. MENU			2639.07

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
DESAYUNO:	AVENA + 03 PANES + JAMONADA							
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
JAMONADA	30.00	4.98	2.58	1.14	19.92	23.22	4.56	47.70
ACEITE VEGETAL	5.00	0.00	5.00	0.00	0.00	45.00	0.00	45.00
SUB TOTAL		20.58	12.13	98.74	82.32	109.17	394.96	
					V.C. DESAYUNO			586.45
					% DIST. DESAYUNO			23.23
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + CAU CAU DE POLLO C/PAPA + ENSALADA + 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
POLLO CON HUESO	160.00	17.86	14.46	0.00	71.44	130.14	0.00	201.58
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
ARVERJAS VERDES	30.00	1.40	0.20	5.60	5.60	1.80	22.40	29.80
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
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		42.46	38.68	228.93	169.84	348.12	915.72	
					V. C. ALMUERZO			1433.68
					% DIST. ALMUERZO			56.79
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			19.98
	VCT (Gr.)	60.44	42.06	341.37				
	VCT (Kcal)	241.76	378.54	1365.48				
	VCT (%)	9.58	14.99	54.09				
					V. C. T. MENU			2524.53

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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			
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			23.42
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + HIGADO 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	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
HIGADO	100.00	21.00	3.00	2.00	84.00	27.00	8.00	119.00
FREJOL BAYO	80.00	15.20	0.72	50.64	60.80	6.48	202.56	269.84
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		56.01	30.67	277.46	224.04	276.03	1109.84	
					V. C. ALMUERZO			1609.91
					% DIST. ALMUERZO			57.56
CENA:	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE VERDURAS + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
HUEVO DE GALLINA	55.00	7.48	4.62	2.64	29.92	41.58	10.56	82.06
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		13.77	10.33	96.02	55.08	92.97	384.08	
					V. C. CENA			532.13
					% DIST. CENA			19.02
	VCT (Gr.)	78.38	41.30	438.48				
	VCT (Kcal)	313.52	371.70	1753.92				
	VCT (%)	11.21	13.29	62.71				
					V. C. T. MENU			2797.08

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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

	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	30.00	0.30	9.60	2.40	1.20	86.40	9.60	97.20
SUB TOTAL		15.90	14.15	84.27	63.60	127.35	337.08	
					V.C. DESAYUNO			528.03
					% DIST. DESAYUNO			21.08
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + PICANTE DE RES C/PAPA + ENSALADA + FRUTA + REFresco							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
ACEITE VEGETAL	28.00	0.00	28.00	0.00	0.00	252.00	0.00	252.00
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
PAPA BLANCA	200.00	4.20	0.20	46.60	16.80	1.80	186.40	205.00
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
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		37.82	31.68	262.99	151.28	285.12	1051.96	
					V. C. ALMUERZO			1488.36
					% DIST. ALMUERZO			59.42
CENA:	SOPA DE TRIGO CON MENUENCIA DE POLLO							
TRIGO	30.00	3.90	0.60	19.50	15.60	5.40	78.00	99.00
MENUENCIA DE POLLO	60.00	6.70	5.42	0.00	26.80	48.78	0.00	75.58
ACEITE VEGETAL	21.00	0.00	21.00	0.00	0.00	189.00	0.00	189.00
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		13.09	27.30	47.57	52.36	245.70	190.28	
					V. C. CENA			488.34
					% DIST. CENA			19.50
	VCT (Gr.)	66.81	73.13	394.83				
	VCT (Kcal)	267.24	658.17	1579.32				
	VCT (%)	10.67	26.28	63.05				
					V. C. T. MENU			2504.73

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

	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	25.00	0.10	20.30	0.10	0.40	182.70	0.40	183.50
SUB TOTAL		16.90	27.30	115.30	67.60	245.70	461.20	
					V.C. DESAYUNO			774.50
					% DIST. DESAYUNO			27.84
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + 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
POLLO CON HUESO	160.00	17.86	14.46	0.00	71.44	130.14	0.00	201.58
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
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		46.31	46.70	220.85	185.24	420.30	883.40	
					V. C. ALMUERZO			1488.94
					% DIST. ALMUERZO			53.51
CENA:	ARROZ CON LECHE + 02 PANES							
ARROZ PULIDO	40.00	2.60	0.28	31.48	10.40	2.52	125.92	138.84
LECHE EVAPORADA	40.00	2.80	3.26	4.34	11.20	29.34	17.36	57.90
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		11.40	3.74	109.92	45.60	33.66	439.68	
					V. C. CENA			518.94
					% DIST. CENA			18.65
	VCT (Gr.)	74.61	77.74	446.07				
	VCT (Kcal)	298.44	699.66	1784.28				
	VCT (%)	10.73	25.15	64.13				
					V. C. T. MENU			2782.38

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DIER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
ALIMENTO	(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			20.29
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	37.00	0.00	37.00	0.00	0.00	333.00	0.00	333.00
AJOS	10.00	0.56	0.08	3.03	2.24	0.72	12.12	15.08
PULMON DE RES	100.00	17.20	1.10	0.00	68.80	9.90	0.00	78.70
TOMATE	40.00	0.20	0.00	1.80	0.80	0.00	7.20	8.00
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	30.00	1.40	0.20	5.60	5.60	1.80	22.40	29.80
CULANTRO	5.00	0.20	0.10	0.40	0.80	0.90	1.60	3.30
ZANAHORIA	40.00	0.20	0.20	3.60	0.80	1.80	14.40	17.00
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		44.09	40.59	255.24	176.36	365.31	1020.96	
					V. C. ALMUERZO			1562.63
					% DIST. ALMUERZO			59.92
CENA:	ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + INFUSION							
ARROZ PULIDO	90.00	5.85	0.63	70.83	23.40	5.67	283.32	312.39
HIGADO	50.00	10.50	1.50	1.00	42.00	13.50	4.00	59.50
CEBOLLA DE CABEZA	20.00	0.28	0.04	1.99	1.12	0.36	7.96	9.44
ACEITE VEGETAL	4.00	0.00	4.00	0.00	0.00	36.00	0.00	36.00
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		16.63	6.17	98.50	66.52	55.53	394.00	
					V. C. CENA			516.05
					% DIST. CENA			19.79
	VCT (Gr.)	74.30	51.84	461.04				
	VCT (Kcal)	297.20	466.56	1844.16				
	VCT (%)	11.40	17.89	70.71				
					V. C. T. MENU			2607.92

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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:	SOYA + 03 PANES + MORTADELA							
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
MORTADELA	30.00	4.92	7.62	0.93	19.68	68.58	3.72	91.98
SUB TOTAL		20.52	12.17	103.45	82.08	109.53	413.80	
					V.C. DESAYUNO			605.41
					% DIST. DESAYUNO			23.33
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + SECO DE RES + MENESTRA + ENSAL.+ FRUTA + REFRESCO							
ARROZ PULIDO	150.00	9.75	1.05	118.05	39.00	9.45	472.20	520.65
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
RES CON HUESO	150.00	21.30	1.60	0.00	85.20	14.40	0.00	99.60
MENESTRA : FREJOLES	80.00	17.50	1.70	48.20	70.00	15.30	192.80	278.10
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
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		51.81	30.27	268.60	207.24	272.43	1074.40	
					V. C. ALMUERZO			1554.07
					% DIST. ALMUERZO			59.90
CENA:	SOPA DE SEMOLA CON HUESO DE RES							
SEMOLA	30.00	3.60	0.60	20.70	14.40	5.40	82.80	102.60
HUESO DE RES	60.00	6.70	5.42	0.00	26.80	48.78	0.00	75.58
ACEITE VEGETAL	4.00	0.00	4.00	0.00	0.00	36.00	0.00	36.00
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
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		12.40	10.12	44.00	49.60	91.08	176.00	
					V. C. CENA			435.08
					% DIST. CENA			16.77
	VCT (Gr.)	84.73	52.56	416.05				
	VCT (Kcal)	338.92	473.04	1664.20				
	VCT (%)	13.06	18.23	64.14				
					V. C. T. MENU			2594.56

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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 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			22.49
ALMUERZO:	ARROZ GRANEADO + ANCHOVETA GUISADA C/PAPA + ENSAL. + FRUTA + REF.							
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
ANCHOVETA	100.00	21.00	8.00	5.00	84.00	72.00	20.00	176.00
AJI CAUSA	5.00	0.10	0.09	0.51	0.40	0.81	2.04	3.25
PAPA BLANCA	100.00	2.10	0.10	23.30	8.40	0.90	93.20	102.50
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		35.67	54.82	247.00	142.68	493.38	988.00	
					V. C. ALMUERZO			1624.06
					% DIST. ALMUERZO			58.77
CENA:	ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE MOLLEJITAS + 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			18.74
	VCT (Gr.)	70.43	73.53	454.99				
	VCT (Kcal)	281.72	661.77	1819.96				
	VCT (%)	10.19	23.95	65.86				
					V. C. T. MENU			2763.45

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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

MENUS CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DIA

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/04/2019	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
2	22/04/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Queso + Plátano sancochado
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Pollo guisado con papa + Infusión
3	23/04/2019	DESAYUNO:	Trigo + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Cau cau a la criolla + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Mollejita guisada + Infusión
4	24/04/2019	DESAYUNO:	Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Cabrito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz a la cubana + Infusión
5	25/04/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Saltadito de pollo con yucas
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pollo frito + Menestra + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz chaufa mixto + Infusión
6	26/04/2019	DESAYUNO:	Chufra 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
7	27/04/2019	DESAYUNO:	Avena con leche + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Seco de cordero + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
8	28/04/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Palta + Fruta
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pescado guisado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Estofado de pollo con papa + Infusión
9	29/04/2019	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
10	30/04/2019	DESAYUNO:	Trigo + 03 panes + Hígado saltado
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusión
11	01/05/2019	DESAYUNO:	Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Mondonguito a la italiana + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Corazón estofado + Infusión
12	02/05/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Tortilla con yucas
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pollo mechado + Papa + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Picante de mollejititas + Infusión
13	03/05/2019	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
14	04/05/2019	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
15	05/05/2019	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

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

2

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

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

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	06/05/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Queso + Plátano sancochado
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Pollo guisado con papa + Infusión
17	07/05/2009	DESAYUNO:	Trigo + 03 panes + Chanfainita con mote
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Cau cau a la criolla + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Mollejita guisada + Infusión
18	08/05/2019	DESAYUNO:	Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Cabrito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz a la cubana + Infusión
19	09/05/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Saltadito de pollo con yucas
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pollo frito + Menestra + Sarza criolla + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz chaufa mixto + Infusión
20	10/05/2019	DESAYUNO:	Chufra 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
21	11/05/2019	DESAYUNO:	Avena con leche + 03 panes + Manjar blanco
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Seco de cordero + Yuca + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Saltadito de res + Infusión
22	12/05/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Palta + Fruta
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pescado guisado + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Estofado de pollo con papa + Infusión
23	13/05/2019	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
24	14/05/2019	DESAYUNO:	Trigo + 03 panes + Hígado saltado
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Seco de res + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Saltadito de pollo + Infusión
25	15/05/2019	DESAYUNO:	Cocoa con leche + 03 panes + Margarina
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Mondonguito a la italiana + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Corazón estofado + Infusión
26	16/05/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Tortilla con yucas
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pollo mechado + Papa + Sarza + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Picante de mollejititas + Infusión
27	17/05/2019	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
28	18/05/2019	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
29	19/05/2019	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
30	20/05/2019	DESAYUNO:	Soya + 03 panes + Queso + Plátano sancochado
		ALMUERZO:	Arroz graneado + Pescado frito + Menestra + Ensalada + Fruta + Refresco
		CENA:	Arroz graneado + Pollo guisado con papa + Infusión

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

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 - 29

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
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

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 - 30

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

	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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DUER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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 : FREJOLES	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 CHAUF 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

NUTRICIONISTA

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

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° 06 - 20

	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

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° 07 - 21

	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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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° 08 - 22

	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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER

Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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° 09 - 23

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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
DINER

Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMUN

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

	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: FREJOLES	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

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° 11 - 25

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER

Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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° 12 - 26

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER

Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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° 13 - 27

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL
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

NUTRICIONISTA

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

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° 14 - 28

	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
ALIMENTO	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
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
INIER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

ADICIONAL

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL ADICIONAL PARA
PERSONAL INPE DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

DIA DE LA MADRE

12 de Mayo de 2019

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
ALMUERZO:	01 PLATO DE CEVICHE MIXTO + CAMOTE + CHOCLO							
TOLLO	100.00	19.50	0.60	0.00	78.00	5.40	0.00	83.40
POTA	100.00	16.00	1.10	3.10	64.00	9.90	12.40	86.30
CAMOTE	150.00	2.40	0.15	30.15	9.60	1.35	120.60	131.55
CHOCLO DESGRANADO	100.00	3.00	1.00	19.00	12.00	9.00	76.00	97.00
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
SUB TOTAL		41.32	2.91	61.23	165.28	26.19	244.92	
					V.C. ADICIONAL			436.39

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

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

ADICIONAL

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL ADICIONAL PARA
INTERNAS DE LOS E. P. DE CAJAMARCA, JAEN, CHOTA Y SAN IGNACIO

DIA DE LA MADRE

12 de Mayo de 2019

ALIMENTO	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	KCAL
ALMUERZO:	01 PLATO DE CEBICHE DE CABALLITA SALADA + CAMOTE							
CABALLA SALADA	100.00	18.50	25.10	0.00	74.00	225.90	0.00	299.90
CAMOTE	100.00	1.60	0.10	20.10	6.40	0.90	80.40	87.70
CEBOLLA DE CABEZA	30.00	0.42	0.06	2.98	1.68	0.54	11.92	14.14
LIMON	6.00	0.00	0.00	6.00	0.00	0.00	24.00	24.00
SUB TOTAL		20.52	25.26	29.08	82.08	227.34	116.32	
					V.C. ADICIONAL			425.74

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

**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

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
1	21/04/2019	DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinoa 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
2	22/04/2019	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
3	23/04/2019	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
4	24/04/2019	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
5	25/04/2019	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
6	26/04/2019	DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinoa 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
7	27/04/2019	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
8	28/04/2019	DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinoa 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
9	29/04/2019	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
10	30/04/2019	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
11	01/05/2019	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
12	02/05/2019	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
13	03/05/2019	DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinoa 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
14	04/05/2019	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
15	05/05/2019	DESAYUNO MEDIA MAÑANA ALMUERZO MEDIA TARDE CENA	Quinoa 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

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

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

**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

Nº DE MENU	FECHA	DETALLE DEL MENU	
16	06/05/2019	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
17	07/05/2019	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
18	08/05/2019	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
19	09/05/2019	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
20	10/05/2019	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
21	11/05/2019	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
22	12/05/2019	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
23	13/05/19	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
24	14/05/2019	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
25	15/05/2019	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
26	06/05/2019	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
27	17/05/2019	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
28	18/05/2019	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
29	19/05/2019	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
30	20/05/2019	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

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DONER

Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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	PROT	GRASAS	CARB	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	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	0	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	55	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 36.0 52.5								
					VB.C.T. MENU			1009.1

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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

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	11.0	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	2.0	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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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 - 31

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	16.4	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	40.5
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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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	PROT	GRASAS	CARB	KICALORIAS /NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB	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	156.0	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			40.5
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			1009.9

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DIMER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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:	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
FRIJOL 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

NUTRICIONISTA

CONSORCIO
DINER
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN

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:								
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	1.6	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	49.6					
V.C.T. MENU								1021.6

PROVEEDOR

NUTRICIONISTA

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

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	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	7.6	0.9	57.6	66.1
HUEVO GALLINA GRAN	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	8	0.0	8	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	17.6	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
Elsa Flores Burga
 DNI: 16680635
 REPRESENTANTE COMÚN