

<i>Agosto-2019</i> ✓			
<i>Fecha</i>	<i>Insumos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Total de servicios x día</i>
<i>20 de agosto 2019</i> ✓	<i>Refrigerios mañana</i> ✓	<i>40</i> ✓	<i>120 Unidades</i> ✓
	<i>Almuerzos</i> ✓	<i>40</i> ✓	
	<i>Refrigerios Tarde</i> ✓	<i>40</i> ✓	
<i>21 de agosto 2019</i> ✓	<i>Refrigerios mañana</i> ✓	<i>40</i> ✓	<i>120 unidades</i> ✓
	<i>Almuerzos</i> ✓	<i>40</i> ✓	
	<i>Refrigerios Tarde</i> ✓	<i>40</i> ✓	
<i>22 de agosto 2019</i> ✓	<i>Refrigerios mañana</i> ✓	<i>40</i> ✓	<i>120 Unidades</i> ✓
	<i>Almuerzos</i> ✓	<i>40</i> ✓	
	<i>Refrigerios Tarde</i> ✓	<i>40</i> ✓	
<i>23 de agosto 2019</i> ✓	<i>Refrigerios mañana</i> ✓	<i>40</i> ✓	<i>120 Unidades</i> ✓
	<i>Almuerzos</i> ✓	<i>40</i> ✓	
	<i>Refrigerios Tarde</i> ✓	<i>40</i> ✓	

Sin otro particular queda de usted.

Atentamente, ✓

Susana Santos T.
Dra. Susana Santos T.
 Directora Técnica
 División de Nutrición

SS/ha



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA

Vice ministerio de Salud Colectiva
Dirección de Nutrición
"Año de la Innovación y la Competitividad"

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: MENÚ
DESCRIPCION	: REFRIGERIO#1,ALMUERZO y REFRIGERIO #2

DETALLES DE LA ACTIVIDAD	<i>Taller Plan De Coordinación Grupo de Resiliencia Integrada en Nutrición en Emergencias de República Dominicana</i>
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 20/8/2019 HORA: 8:30AM A 5:00PM. LUGAR: CASA DE LAS NACIONES UNIDAS.
CANTIDAD DE PERSONAS	40 PERSONAS
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO #1</u>➤ CAFÉ,➤ COCOA➤ AGUA➤ LECHE➤ JUGOS DE FRUTA (NATURAL POCA AZUCAR)➤ GUINEO MADUROS➤ PANECILLOS➤ JAMON Y QUESO➤ CRISTALERIA, PLATOS TASAS CUBIERTOS, SERVILLETAS➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ ALMUERZO➤ AGUA➤ BERENGENAS CON PICO DE GALLO➤ ARROZ CON MAIZ➤ PECHUGA A LA PLANCHA➤ ENSALADA DE PASTA➤ DULCE DE PIÑA➤ CRISTALERIA (VASOS,PLATOS,CUBIERTOS, SERVILLETAS)

	<ul style="list-style-type: none">➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ MESA PARA BUFFET CON MANTEL ➤ <u>REFRIGERIO #2</u> ✓ ➤ CAFÉ➤ FRUTAS PICADAS➤ GALLETAS DE AVENA➤ PIZZITAS DE QUESO Y TOMATE➤ CRISTALERIA Y PERSONAL PARA SERVIR.
--	---


Dra. Susana Santos
Dra. Susana Santos
Directora Técnica de Nutrición. MSP.

Nut.0287/2019

SS/ha



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA

Vice ministerio de Salud Colectiva
Dirección de Nutrición
"Año de la Innovación y la Competitividad"

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: MENÚ
DESCRIPCION	: REFRIGERIO#1,ALMUERZO y REFRIGERIO #2

DETALLES DE LA ACTIVIDAD	<i>Taller Plan De Coordinación Grupo de Resiliencia Integrada en Nutrición en Emergencias de República Dominicana</i>
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 21/8/2019 HORA: 8:30AM A 5:00PM. LUGAR: CASA DE LAS NACIONES UNIDAS.
CANTIDAD DE PERSONAS	40 PERSONAS
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ REFRIGERIO #1➤ CAFÉ,➤ COCOA➤ AGUA➤ LECHE➤ JUGOS DE FRUTA (NATURAL POCA AZUCAR)➤ YOGOURT DE FRUTAS➤ PANECILLOS➤ JAMON Y QUESO➤ CRISTALERIA, PLATOS TASAS CUBIERTOS, SERVILLETAS➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ ALMUERZO➤ AGUA➤ MORO DE GANDULE➤ CERDO HORNEADO➤ PASTELON DE PLATANO MADURO➤ ENSALADA COCIDA (BROCOLI, COLIFLOR ZANAHORIA, VAINITAS Y PIMIENTOS DE COLORES➤ MOUSE DE CHINOLA (VASOS,PLATOS,CUBIERTOS, SERVILLETAS)

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO ➤ MESA PARA BUFFET CON MANTEL ➤ <u>REFRIGERIO #2</u> ➤ CAFÉ ➤ FRUTAS EN TROCITOS ➤ GALLETAS DE AVENA ➤ BOCADITOS DE QUESO ALBAJHACAS Y TOMATES ➤ CRISTALERIA Y PERSONAL PARA SERVIR.
--	---



Dra. Susana Santos

 Directora Técnica de Nutrición, MSP.

Nut.0287/2019

SS/ha



Vice ministerio de Salud Colectiva



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA

Vice ministerio de Salud Colectiva
Dirección de Nutrición
"Año de la Innovación y la Competitividad"

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: MENÚ
DESCRIPCION	: REFRIGERIO#1,ALMUERZO y REFRIGERIO #2

DETALLES DE LA ACTIVIDAD	<i>Taller Plan De Coordinación Grupo de Resiliencia Integrada en Nutrición en Emergencias de República Dominicana</i>
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 22/8/2019 HORA: 8:30AM A 5:00PM. LUGAR: CASA DE LAS NACIONES UNIDAS.
CANTIDAD DE PERSONAS	40 PERSONAS
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ REFRIGERIO #1➤ CAFÉ,➤ COCOA➤ AGUA➤ LECHE➤ JUGOS DE FRUTA (NATURAL POCA AZUCAR)➤ FRUTAS PICADAS (VARIEDAD)➤ SANDWCHITOS DE JAMON Y QUESO➤ CRISTALERIA, PLATOS TASAS CUBIERTOS, SERVILLETAS➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ ALMUERZO➤ AGUA➤ ARROZ CON VEGETALES➤ BISTEC DE RES CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS➤ POLLO AL HORNO➤ PASTELON DE BERENGENA Y PLATANO MADURO➤ ENSALADA COCIDA (BROCOLI, COLIFLOR ZANAHORIA, VAINITAS Y PIMIENTOS DE COLORES)

	<ul style="list-style-type: none">➤ BROWNIE➤ (VASOS, PLATOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS)➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ MESA PARA BUFFET CON MANTEL ➤ <u>REFRIGERIO #2</u> ✓ ➤ CAFÉ➤ JUGOS DE FRUTAS➤ GALLETAS DE AVENA➤ EMPANADITAS HORNEADAS DE QUESO Y POLLO➤ ALBAHACAS Y TOMATES➤ CRISTALERIA Y PERSONAL PARA SERVIR.
--	---


Dra. Susana Santos
Directora Técnica de Nutrición, MSP.

Nut.0287/2019

SS/ha



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA

Vice ministerio de Salud Colectiva
Dirección de Nutrición
"Año de la Innovación y la Competitividad"

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: MENÚ ✓
DESCRIPCION	: REFRIGERIO#1,ALMUERZO y REFRIGERIO #2 ✓

DETALLES DE LA ACTIVIDAD	<i>Taller Plan De Coordinación Grupo de Resiliencia Integrada en Nutrición en Emergencias de República Dominicana</i> ✓
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 23/8/2019 ✓ HORA: 8:30AM A 5:00PM. LUGAR: CASA DE LAS NACIONES UNIDAS.
CANTIDAD DE PERSONAS	40 PERSONAS ✓
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO #1</u> ✓➤ CAFÉ,➤ COCOA➤ AGUA➤ LECHE➤ JUGOS DE FRUTA (NATURAL POCA AZUCAR)➤ YOGOURT DE FRUTAS➤ PANECILLOS➤ JAMON Y QUESO➤ CRISTALERIA, PLATOS TASAS CUBIERTOS, SERVILLETAS➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ ALMUERZO ✓➤ AGUA➤ MORO DE HABICHUELAS NEGRAS➤ PECHUGAS DE POLLO CON PIMIENTOS➤ PESCADO AL VAPOR O A LA PLANCHA➤ BERENGENA A LA PARMESANA➤ ENSALADA HERVIDA (BROCOLI,

	<p>COLIFLOR ZANAHORIA, VAINITAS Y PIMIENTOS DE COLORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ FLAN DE LECHE ➤ (VASOS, PLATOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) ➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO ➤ MESA PARA BUFFET CON MANTEL <p>➤ <u>REFRIGERIO #2</u> ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CAFÉ ➤ JUGO DE FRUTAS ➤ GALLETAS DE AVENA ➤ EMPANADITAS HORNEADAS DE QUESO Y POLLO ➤ PINCHOS DE QUESO ALBAHACAS Y TOMATES ➤ CRISTALERIA Y PERSONAL PARA SERVIR.
--	---



 Dra. Susana Santos ✓

Directora Técnica de Nutrición, MSP.

Nut.0287/2019

SS/ha