

<i>Septiembre-2019 ✓</i>		
<i>Insumos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medidas</i>
<i>Refrigerio ✓</i>	<i>20 ✓</i>	<i>Unidades</i>
<i>Almuerzos ✓</i>	<i>20 ✓</i>	<i>Unidades</i>

Sin otro particular queda de usted.

Atentamente,

Dra. Susana Santos Toribio ✓
Dra. Susana Santos Toribio
 Directora Técnica
 Dirección de Nutrición MSP

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 Y ALMUERZO ✓
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	TALLER DE VALIDACION DE LOS DOCUMENTOS TECNICOS GUIA DE ALIMENTACION PARA EL PRE-ESCOLAR Y ESCOLAR Y GUIA DE ALIMENTACION DEL ENVEJECIENTE ✓
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 19/SEPTIEMBRE/2019 ✓ HORA: 8:00AM A 4:00PM. LUGAR: Salón de OPS
CANTIDAD DE PERSONAS	20 PERSONAS ✓
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO</u> ✓➤ AGUA➤ CAFE➤ LECHE➤ AZÚCAR➤ JUGO NATURAL POCA AZUCAR➤ ROLLOS DE QUESO Y JAMON➤ WRAPS DE QUESO Y POLLO➤ PINCHOS DE CAPRESA➤ GALLETAS DE AVENA➤ MINICROUSANT DE QUESO RICOTA (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.)➤ VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ➤ SERVILLETAS➤ PLATOS PARA PICADERA➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">➤ ALMUERZO ✓➤ AGUA➤ JUGO NATURAL POCA AZUCAR➤ ARROZ AMARILLO➤ BISTEC ENCEBOLLADO➤ PASTELON DE PLATANOS MADUROS CON QUESO➤ ENSALADA RUSA➤ DULCE TRES LECHE➤ CRISTALERIA (VASOS, PLATOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS)➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ MESA PARA BUFFET CON MANTEL |
|--|--|

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

Nut.0264/2019

SS/ha

<i>Septiembre-2019</i> ✓		
<i>Insumos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medidas</i>
<i>Refrigerio fuerte</i> ✓	<i>15</i> ✓	<i>unidades</i>

Sin otro particular queda de usted.

Atentamente,


Dra. Susana Santos Toribio
Directora Técnica
División de Nutrición MSP

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 FUERTE 15 PERSONAS ✓	
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	Reunión CT67:33-1 Aditivos Alimentarios y CT67:33-2 Contaminantes de los Alimentos ✓
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 20/septiembre/2019 ✓ HORA: 8:30AM A 1:00PM. LUGAR: Salón del Vice ministerio de Planificación MSP.
CANTIDAD DE PERSONAS	15 PERSONAS ✓
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO</u> ✓➤ AGUA➤ CAFÉ➤ AZÚCAR➤ JUGO NATURAL➤ YOGOURT➤ ROLLOS DE QUESO Y JAMON➤ WRAPS DE QUESO Y POLLO➤ PINCHOS DE CAPRESA➤ GALLETAS DE AVENA➤ MINICROUSANT DE QUESO RICOTA (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.)➤ VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ➤ SERVILLETAS➤ PLATOS PARA PICADERA➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO


Dra. Susana Santos ✓
Dra. Susana Santos
Directora Técnica de Nutrición, MSP.
SS/ha

Nut.0262/2019

10

11

12

<i>Agosto -2019</i>		
<i>Insumos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medidas</i>
<i>Refrigerio fuerte ✓</i>	<i>15 ✓</i>	<i>unidades</i>

Sin otro particular queda de usted.

Atentamente,

Dra. Susana Santos Toribio
Dra. Susana Santos Toribio
Directora técnica
División de Nutrición.

SS/ha



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA

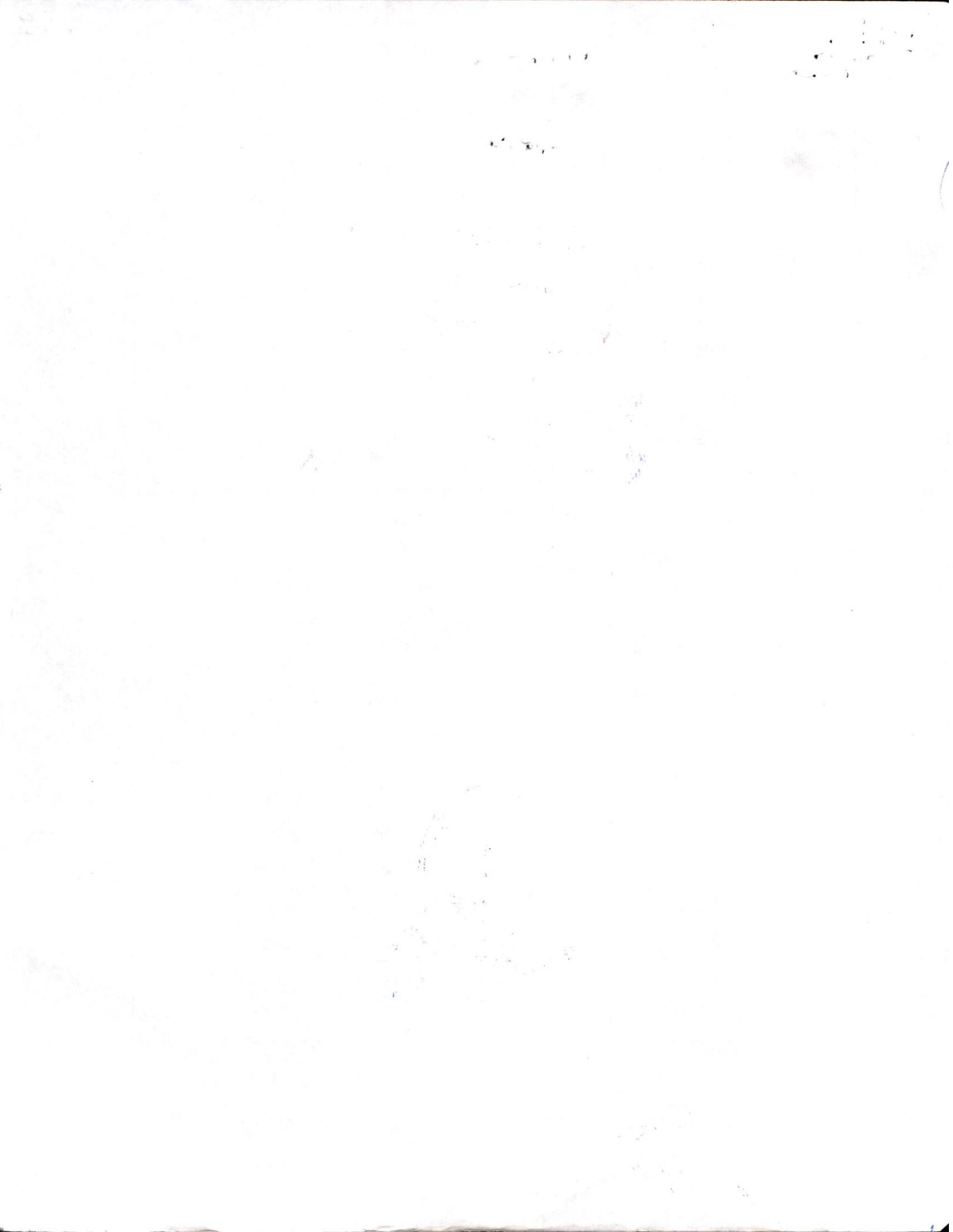
Vice ministerio de Salud Colectiva
Dirección de Nutrición
"Año de la Innovación y la Competitividad"

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: MENÚ
DESCRIPCION	: REFRIGERIO FUERTE 15 PERSONAS
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	Reunión CT67:33-1 Aditivos Alimentarios y CT67:33-2 Contaminantes de los Alimentos
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 23/agosto/2019 HORA: 8:30AM A 1:00PM. LUGAR: Salón del Vice ministerio de Planificación MSP.
CANTIDAD DE PERSONAS	15 PERSONAS
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO</u>➤ AGUA➤ CAFÉ➤ AZÚCAR➤ JÚGO NATURAL➤ YOGOURT➤ ROLLOS DE QUESO Y JAMON➤ WRAPS DE QUESO Y POLLO➤ PINCHOS DE CAPRESA➤ GALLETAS DE AVENA➤ MINICROUSANT DE QUESO RICOTA (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.)➤ VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ➤ SERVILLETAS➤ PLATOS PARA PICADERA➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO


Dra. Susana Santos
Directora Técnica de Nutrición, MSP.

Nut.0261/2019



<i>Septiembre-2019</i> ✓		
<i>Insumos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medidas</i>
<i>Refrigerio</i>	20 ✓	<i>Unidades</i>
<i>Almuerzos</i>	20 ✓	<i>Unidades</i>

Sin otro particular queda de usted.

Atentamente,


Dra. Susana Santos Toribio
Directora Técnica
Dirección de Nutrición MSP

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 Y ALMUERZO
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	TALLER DE VALIDACION DEL PLAN DE CAPACITACION PARA RECURSOS HUMANOS DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION HOSPITALARIA.
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 12/SEPTIEMBRE/2019 HORA: 8:00AM A 4:00PM. LUGAR: Salón de OPS
CANTIDAD DE PERSONAS	20 PERSONAS
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO</u>➤ AGUA➤ CAFE➤ LECHE➤ AZÚCAR➤ JUGO NATURAL POCA AZUCAR➤ ROLLOS DE QUESO Y JAMON➤ WRAPS DE QUESO Y POLLO➤ PINCHOS DE CAPRESA➤ GALLETAS DE AVENA➤ MINICROUSANT DE QUESO RICOTA (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.)➤ VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ➤ SERVILLETAS➤ PLATOS PARA PICADERA➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO

➤ **ALMUERZO** ✓

- AGUA
- JUGO NATURAL POCA AZUCAR
- MORO DE GANDULES
- PECHUGA EN SALSA AURORA
- BERENGENA A LA PARMESANA
- ENSALADA HERVIDA
- DULCE DE COCO Y PIÑA
- CRISTALERIA
(VASOS, PLATOS, CUBIERTOS,
SERVILLETAS)
- PERSONAL PARA EL SERVICIO
- MESA PARA BUFFET CON
MANTEL



Dra. Susana Santos
Directora Técnica de Nutrición, MSP.

Nut.0263/2019

SS/ha

<i>Julio-2019 ✓</i>		
<i>Insumos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medidas</i>
<i>Refrigerio</i>	<i>50 ✓</i>	<i>Unidades</i>
<i>Sillas</i>	<i>50 ✓</i>	<i>Unidades</i>
<i>Mesa grande con mantel y bambalina con su centro.</i>	<i>1 ✓</i>	<i>unidad</i>

Sin otro particular queda de usted.

Atentamente,

Dra. 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 FUERTE 50 PERSONAS ✓

DETALLES DE LA ACTIVIDAD	<i>Acto inaugural del Inicio de la Encuesta Curva del Proyecto de Composición Corporal con Técnicas de Isotopos Estables en Población Infantil</i> ✓
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 14/agosto/2019 ✓ HORA: 8:30AM A 12:00PM. LUGAR: Estancia la Milagrosa. MSP.
CANTIDAD DE PERSONAS	50 PERSONAS ✓
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO</u> ✓➤ <u>ESTACION PARA CAFE</u>➤ AGUA➤ JUGO NATURAL➤ YOGOURT➤ ROLLOS DE QUESO Y JAMON➤ WRAPS DE QUESO Y POLLO➤ PINCHOS DE CAPRESA➤ GALLETAS DE AVENA➤ MINICROUSANT DE QUESO RICOTA (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.)➤ VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ➤ SERVILLETAS➤ PLATOS PARA PICADERA➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO➤ <u>ALQUILER</u>➤ 50 SILLAS➤ 1 MESA RECTANGULAR CON MANTEL BAMABALINA Y CENTRO FLORAL.


Dra. Susana Santos
Directora Técnica de Nutrición, MSP.

Nut.0267/2019

2000
N.Y.C.

1000
N.Y.C.

1000
N.Y.C.

1000
N.Y.C.

SS/ha

Atentamente,
Dra. Susana Santos Toribio
Directora Técnica
Dirección de Nutrición MSP



Sin otro particular queda de usted.

Septiembre-2019 ✓		
Insunos	Cantidad	Unidad de medidas
Refrigerio ✓	20 ✓	Unidades
Almuerzos ✓	20 ✓	unidades



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 Y ALMUERZO
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	TALLER DE VALIDACION DE LOS DOCUMENTOS TECNICOS LINEAMIENTOS TECNICOS PARA LA REDUCCION DE LA SAL/SODIO
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 26/SEPTIEMBRE/2019 HORA: 8:00AM A 4:00PM. LUGAR: Salón de OPS
CANTIDAD DE PERSONAS	20 PERSONAS
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>REFRIGERIO</u>➤ AGUA➤ CAFE➤ LECHE➤ AZÚCAR➤ JUGO NATURAL POCA AZUCAR➤ ROLLOS DE QUESO Y JAMON➤ WRAPS DE QUESO Y POLLO➤ PINCHOS DE CAPRESA➤ GALLETAS DE AVENA➤ MINICROUSANT DE QUESO RICOTA (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.)➤ VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ➤ SERVILLETAS➤ PLATOS PARA PICADERA➤ PERSONAL PARA EL SERVICIO

➤ **ALMUERZO**

- AGUA
- JUGO NATURAL POCA AZUCAR
- MORO DE GANDULE
- PESCADO A LA CREMA
- PASTELON DE BERENGENAS
- ENSALADA HERVIDA
- DULCE DE COCO
- CRISTALERIA
(VASOS, PLATOS, CUBIERTOS,
SERVILLETAS)
- PERSONAL PARA EL SERVICIO
- MESA PARA BUFFET CON
MANTEL

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



Nut.0265/2019

SS/ha