

**DICTAMEN DUOC N° 12/2024**

**ESTIMACIÓN DE PRECIOS PARA LA CONTRATACION DE ALIMENTACION ESCOLAR CORRESPONDIENTE A LOS DEPARTAMENTOS CENTRAL, PRESIDENTE HAYES Y CAPITAL (ASUNCION) - PROGRAMA HAMBRE CERO – ID N° 450.421**

**ANTECEDENTES:**

En virtud de las disposiciones previstas en la Resolución DNCP N° 454/2024 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, esta Unidad Operativa de Contrataciones procede a verificar los antecedentes de estimación de costos en base a las siguientes consideraciones:

**SUSTENTO DOCUMENTAL Y JUSTIFICACIÓN DEL DICTAMEN PRECIOS DE REFERENCIA:**

A partir de la información obtenida, por **Memorándum VAMF N° 296/2024** del *Viceministerio de Administración y Finanzas* recepcionada en fecha 20 de mayo de 2024, por el cual remite respaldo documental de los precios referenciales para el llamado en cuestión.

**MÉTODO PARA LA ELABORACIÓN DE PRECIOS REFERENCIALES:**

**Punto 4** “...Precios de potenciales oferentes, requeridos a través de cualquier mecanismo que permita contar con la evidencia de la solicitud y su respuesta, tales como fax, correo electrónico, nota u otro medio comprobatorio idóneo”.

Se verifica la solicitud de precios referenciales, vía nota, a las siguientes firmas:

- LADERO PARAGUAYO S.A
- COMEPAR S.A
- LA BANDEJA
- INSTITUTO DE ARTE CULINARIO
- GRUPO BELMAC S.A

En respuesta a dicha solicitud, se ha recepcionado por el mismo medio, los presupuestos de las siguientes firmas:

- LADERO PARAGUAYO S.A
- COMEPAR S.A
- LA BANDEJA
- INSTITUTO DE ARTE CULINARIO
- GRUPO BELMAC S.A

Se adjunta planilla de precios referenciales, que forma parte del presente Dictamen como Anexo.

Realizado el análisis correspondiente, conforme a la planilla proveída por la *Dirección Administrativa*, se verifica que el mecanismo utilizado para la elaboración del precio referencial es el *precio más bajo* de los precios remitidos para determinar el precio referencial.



**Abg. Jessica Irala Grande**  
**Directora - DUOC**  
**Ministerio de Desarrollo Social**

**Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones del Ministerio de Desarrollo Social**

En ese sentido, se adjunta el *Memorándum VAMF N° 296/2024* en el cual el *Viceministerio de Administración y Finanzas del Ministerio de Desarrollo Social* menciona:


*“Para establecer el precio referencial se utilizó el mecanismo del análisis de los precios históricos por el hecho que se verificó el precio más bajo en comparación a las cotizaciones de los potenciales oferentes del mercado.”*

Realizado el análisis correspondiente en base a los antecedentes remitidos por el sector, se verifica que el método para la elaboración de precios referenciales, se encuentra establecido en la **Guía para la Elaboración de precios referenciales, Anexo de la Resolución N° 454/2024**: “...Se debe contar con al menos tres precios, obtenidos a través de cualquier mecanismo que permita disponer de evidencia documentada sobre su existencia, tales como solicitudes de presupuestos y sus respuestas, copias de resoluciones de adjudicación, contratos, revistas, publicaciones, páginas de internet oficiales que contengan precios, u otros medios comprobatorios idóneos ...”

Por todo lo expuesto, y sobre la base de las consideraciones mencionadas, se concluye, que se ha aplicado el mecanismo establecido en la **RESOLUCIÓN DNCP N.º 454/2024** de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas para la elaboración del Precio de Referencia para este proceso.

Se adjunta copia de documentos respaldatorios arrimados por el sector solicitante.

Fernando de la Mora, 21 de mayo de 2024.

  
**Abg. Jessica Ana Belén Irala Grance, Directora**  
Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Ministerio de Desarrollo Social

# PLANILLA DE PRECIOS

## LOTE 1 - CAPITAL - CATERING

| LOTE | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 6.692.172       | 13.384.344      | 4.300                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.310           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 4.461.448       | 8.922.896       | 4.300                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.310           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 11.153.620      | 22.307.240      | 16.000               | 15.770      | 16.100     | 16.500                      | 14.500           | 15.774          | 15.774                           |
| 4    | CENA        | RACIONES         | UNIDAD       | 483.230         | 966.460         | 15.400               | 14.370      | 14.480     | 14.500                      | 14.500           | 14.650          | 15.585                           |

## LOTE 2 - DEPARTAMENTO CENTRAL - CATERING - FERNANDO DE LA MORA Y LUQUE

| LOTE | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 6.436.395       | 12.872.790      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 4.290.930       | 8.581.860       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 11.011.602      | 22.023.204      | 16.000               | 15.770      | 16.100     | 16.500                      | 14.250           | 15.724          | 15.585                           |

## LOTE 3 - DEPARTAMENTO CENTRAL - CATERING - CAPIATÁ E ITAUGUÁ

| LOTE | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 7.692.143       | 15.384.285      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 5.128.095       | 10.256.190      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 13.333.047      | 26.666.094      | 16.000               | 15.770      | 16.100     | 16.500                      | 14.250           | 15.724          | 15.585                           |

## LOTE 4 - DEPARTAMENTO CENTRAL - CATERING - ÑEMBY, SAN ANTONIO Y SAN LORENZO

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 7.682.535       | 15.365.070      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 5.121.690       | 10.243.380      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 13.316.394      | 26.632.788      | 16.000               | 15.770      | 16.100     | 16.500                      | 14.250           | 15.724          | 15.585                           |

## LOTE 5 - DEPARTAMENTO CENTRAL - CATERING - LAMBARÉ, LIMPIO, MARIANO ROQUE ALONSO, AREGUÁ

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 7.932.960       | 15.865.920      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 5.288.640       | 10.577.280      | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 13.750.464      | 27.500.928      | 16.000               | 15.770      | 16.100     | 16.500                      | 14.250           | 15.724          | 15.585                           |

## LOTE 6 - DEPARTAMENTO CENTRAL - COCINANDO - YPANE

| LOTE | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES *       | UNIDAD       | 1.603.193       | 3.206.385       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.068.795       | 2.137.590       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 2.778.867       | 5.557.734       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.700                      | 14.250           | 14.324          | 12.236                           |

Fredys Agüero M.  
Director

Dirección Administrativa - MDS

Mg. Raúl Ramírez Fernández  
Viceministro de Administración y Finanzas  
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

**LOTE 7 - DEPARTAMENTO CENTRAL - COCINANDO - ITÁ**

| ÍTEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A. | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.849.050       | 3.698.100       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500             | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.232.700       | 2.465.400       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500             | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 3.205.020       | 6.410.040       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.700                      | 14.250            | 14.324          | 12.236                           |

**LOTE 8 - DEPARTAMENTO CENTRAL - COCINANDO - J. A. SALDIVAR, YPAKARAI**

| ÍTEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.980.878       | 3.961.755       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.320.585       | 2.641.170       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 3.288.621       | 6.577.242       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.700                      | 14.250           | 14.324          | 12.236                           |

**LOTE 9 - DEPARTAMENTO CENTRAL - COCINANDO - GUARAMBARÉ, VILLETA, NUEVA ITALIA**

| ÍTEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.930.478       | 3.860.955       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.286.985       | 2.573.970       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 3.346.161       | 6.692.322       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.700                      | 14.250           | 14.324          | 12.236                           |

**LOTE 10 - DEPARTAMENTO CENTRAL - COCINANDO - VILLA ELISA**

| ÍTEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.182.983       | 2.365.965       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 788.655         | 1.577.310       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.500            | 3.150           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 2.050.503       | 4.101.006       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.700                      | 14.250           | 14.324          | 12.236                           |

**LOTE 11 - DEPARTAMENTO PRESIDENTE HAYES - COCINANDO - JOSÉ FALCÓN - NANAWA - NUEVA ASUNCIÓN - VILLA HAYES**

| LOTE | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.280.502       | 2.561.004       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.600            | 3.170           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 853.668         | 1.707.336       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.600            | 3.170           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 2.538.167       | 5.066.334       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.500                      | 14.250           | 14.284          | 14.200                           |

**LOTE 12 - DEPARTAMENTO PRESIDENTE HAYES - COCINANDO - BENJAMIN ACEVAL - CAMPO ACEVAL GRAL. BRUGUEZ - PUERTO PINAZO - TTE. IRLA MARTÍNEZ - TTE. ESTEBAN MARTÍNEZ**

| ÍTEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MÁXIMA | LADERO PARAGUAYO S.A | COMEPAR S.A | LA BANDEJA | INSTITUTO DE ARTE CULINARIO | GRUPO BELMAC S.A | PRECIO PROMEDIO | PRECIO HISTORICO REFERENCIAL MDS |
|------|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1    | DESAYUNO    | RACIONES         | UNIDAD       | 1.102.620       | 2.205.240       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.600            | 3.170           | 2.300                            |
| 2    | MERIENDA    | RACIONES         | UNIDAD       | 735.080         | 1.470.160       | 3.500                | 2.700       | 3.300      | 2.750                       | 3.600            | 3.170           | 2.300                            |
| 3    | ALMUERZO    | RACIONES         | UNIDAD       | 2.181.270       | 4.362.540       | 14.200               | 14.170      | 14.300     | 14.500                      | 14.250           | 14.284          | 14.200                           |

**Fredys Agüero M.**  
Director  
Dirección Administrativa - MDS

**Mg. Raúl Ramírez Fernández**  
Viceministro de Administración y Finanzas  
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

**MEMORANDUM VMAF N° 296/2024**

A : **Abg. Jessica Irala Grance, Directora**  
Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones

DE : **Mag. Raúl Ramírez Fernández, Viceministro**  
Viceministerio de Administración y Finanzas

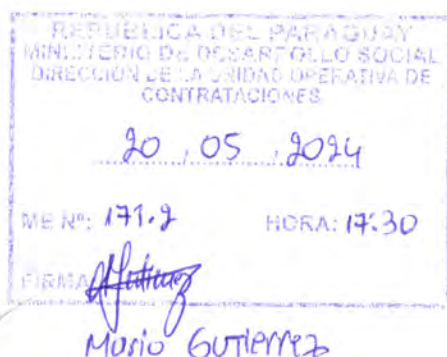
Asunto : **Documentos para prosecución de llamados.**

Fecha : 20 de mayo de 2024.

Por el presente me dirijo a usted en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas", aprobado por la Ley N° 7264/2024 y su Decreto Reglamentario N° 1584/2024. Al respecto, se adjuntan documentaciones requeridas para el llamado de Alimentación Escolar.

Se adjuntan antecedentes.

**Atentamente.**



Misión: "Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades"

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMAS EDUCATIVO"**


**DATOS REQUERIDOS PARA INICIO DEL LLAMADO**

| <b><u>Detalle:</u></b>                            | <b><u>Descripción</u></b>   |
|---|---|
| <b>MONTO DEL LLAMADO:</b>                         | <b>Gs. 2.824.812.582.978</b>  |
| <b>MONTO POR EJERCICIO PRESUPUESTARIO</b>         | <p><i>Año 2024: Gs. 360.159.431.338</i></p> <p><i>Año 2025: Gs. 964.429.494.120</i></p> <p><i>Año 2026: Gs. 964.429.494.120</i></p> <p><i>Año 2027: Gs. 535.794.163.400</i></p>   |
| <b>DESIGNACION DE ADMINISTRADOR DE CONTRATO</b>   | <i>C.P. Fredys Agüero, Dirección Administrativa</i>   |
| <b>SISTEMA DE ADJUDICACION</b>                    | Sistema de Adjudicación utilizado será por <b>Lotes</b> , con <b>contrato abiertos</b> por cantidades máximos y mínimos   |
| <b>VIGENCIA DEL CONTRATO</b>                      | <p><i>Inicio: agosto 2024</i></p> <p><i>Finalización: julio 2027</i></p>  |
| <b>JUSTIFICACION DE LA PLANIFICACIONES Y EETT</b> | <p><b>Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer:</b><br/>El servicio de almuerzo escolar y colación alimentaria para los estudiantes de las instituciones educativas de Capital, Central y Presidente Hayes proveído por el Ministerio de Desarrollo Social como órgano ejecutor, se enmarca en lo estipulado en la ley N° 5210/14 "De Alimentación Escolar y Control Sanitario" que reglamenta el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay – PAEP.</p> <p>• <b>Justificación de la planificación:</b><br/>El llamado es un proceso periódico, ya que el mismo es realizado de manera consecutiva para la provisión desayuno, almuerzo, merienda escolar y cena / colación, además de la colación alimentaria.</p> <p>• <b>Justificación de las especificaciones técnicas:</b><br/>Las especificaciones técnicas del almuerzo escolar fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la ley N° 5210 "De Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las guías alimentarias del Paraguay y reflejadas en la olla nutricional.</p> |

Visión: "Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay".

Misión: "Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades"

|   |  |
|---|--|
|   | <p>El equipo técnico del Viceministerio de Protección y Promoción Social y Económica, del Ministerio de Desarrollo Social, presenta la propuesta para los servicios de desayuno, almuerzo merienda escolar y cena / colación, además de la colación alimentaria (modalidad alimentos ofrecidos por el servicio de Plato servido catering, y cocinando en las escuelas) a los estudiantes de las instituciones educativas de Capital, Central y Presidentes Hayes.</p> <p>La propuesta, se adecua a lo establecido en la ley N° 6277/2019 que modifica el artículo 2° y 10° de la ley N° 5210/2014 donde señala que: la alimentación escolar debe complementarse incluyendo como mínimo dos bananas de producción nacional por lo menos tres días a la semana, ya que para el servicio de almuerzo y colación alimentaria la banana está incluida como postre; y en el servicio de desayuno y merienda escolar forman parte del alimento sólido en el menú cíclico semanal, dando cumplimiento así a los principios de equilibrio y Variabilidad establecidos en la ley N° 5210/14.</p> |
| <b>MECANISMO UTILIZADO PARA EL PRECIO REFERENCIAL</b> | Para establecer el precio referencial se utilizó el mecanismo del análisis de los precios históricos por el hecho que se verificó el precio más bajo en comparación a las cotizaciones del mercado.  |
| <b>INDICADOR DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO</b>          | <p><b>Indicador:</b> Entrega del 100% del servicio consignado en la Orden de Servicio y la Planilla de Autorización de Distribución del Almuerzo Escolar y/o Colación Alimentaria.</p> <p><b>Tipo:</b> Nota de Remisión y Acta de Recepción del Servicio según Orden de Servicio y Planilla de Autorización de Distribución del Almuerzo Escolar y/o Colación Alimentaria.</p> <p><b>Fecha de presentación prevista:</b> Dentro de los 5 (cinco) días hábiles de proveído el servicio.</p>   |
| <b>DICTAMEN TECNICO DE LAS EET</b>                    | Se adjunta.  |

  
**Mg. Raúl Ramírez Fernández**  
Viceministro de Administración y Finanzas  
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Visión: "Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay".

Fernando de la Mora, 17 de mayo del 2024.

Señores:

LADERO PARAGUAYO S.A.

Dirección: TTE. VICENTE ROLÓN VIERA N° 2511, LAMBARÉ 110710

Teléfono: (021) 560 674

Por la presente, hago propicia la ocasión para comunicarles que en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO" solicito un complemento a sus precios referenciales, en carácter de potencial oferente, en el mismo se ha desglosado el apartado de almuerzo escolar, separando la cena-colación del almuerzo, el cual cuenta con un menú diferenciado y ajustes en las cantidades. Ante tal situación, le remitimos en adjunto las características de los bienes requeridos.

Esta solicitud se enmarca en la Resolución DNCP N° 454/2024 "Por la cual se reglamenta la elaboración de precios referenciales para procesos de contratación regidos por la LEY N° 7021/22 de Suministro y Contrataciones Públicas.

LISTA DE BIEN Y/O SERVICIO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda escolar - AÑO 2024

| 1. Composición del menú                       |  |
|---|--|
| - Composición del desayuno y merienda escolar | Leche entera fluida UAT- 200 ml + alimentos sólidos (palito, chipita o banana, según el menú cíclico)*   |
| - Condiciones de la fruta en estado natural.  | En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Barrita de maní |

\*Forma de presentación leche entera UAT – 1000 ml

| 2. Menú Cíclico         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Lunes                   | Martes                  | Miércoles               | Jueves                  | Viernes                 |
| Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT |
| Palito/rosquita         | Chipita                 | Banana (2 unidades)     | Palito/rosquita         | Chipita                 |

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Paquetes         | 901.238                               | 15.802.475                            |                                |

Firma:  LADERO PARAGUAYO S.A.  
Sociedad Anónima - R.U.C.: 80018240-5

Aclaración: 

Hora: 14:40

Fecha: 17/05/2024

Ministerio de Desarrollo Social – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telefs. (595) 21 729 5100

Fredys Agüero M.  
Director

Dirección Administrativa - MDS

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO     | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                           |                                |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

ALMUERZO /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                       |                            |                                    |                                    |   |
|---|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Días de la semana                               | Lunes                 | Martes                     | Miércoles                          | Jueves                             | Viernes                                       |
| Plato Principal                                 | Vori vori de carne    | Guiso de fideo con pollo   | Salsa de legumbres con arroz queso | Picadito de carne porcina con papa | Albóndigas de pollo con arroz                 |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr                | 200 gr                     | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                             | 70 gr de salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr                | 300 gr                     | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                             | 100 gr de salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr                | 380 gr                     | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                             | 130 gr de salsa (5 bolitas) + 160 gr de arroz |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales                         |
| Postre  | Ensalada de fruta     | Dulce de batata/ membrillo | Fruta citrica                      | Fruta de estación                  | Crema   |

Firma:  LADERO

Aclaración: 

Hora: 14:40

Fecha: 17/05/2024

| SEMANA 2  |                           |                                   |                            |                       |                                   |
|---|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                     | Martes                            | Miércoles                  | Jueves                | Viernes                           |
| Plato Principal                                 | Guiso de arroz con poroto | Fideo con salsa de pollo          | Estofado de carne con papa | Vori vori de pollo    | Fideo con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 200 gr                    | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                     | 240 gr                | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 300 gr                    | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                     | 350 gr                | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 380 gr                    | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                     | 440 gr                | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales             |
| Postre  | Fruta cítrica             | Turrón de maní                    | Fruta de estación          | Ensalada de fruta     | Dulce de mamón/ calabaza          |

| SEMANA 3  |        |                                     |                                    |                          |                                     |
|---|--------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes  | Martes                              | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                             |
| Plato Principal                                 | Soyo   | Picadito de pollo con pure de papa  | Salsa de legumbres con arroz quesú | Guiso de fideo con pollo | Polenta con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr | 70 gr de picadito + 110 gr de pure  | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                   | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr | 100 gr de picadito + 160 gr de pure | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                   | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr | 130 gr de picadito + 200 gr de pure | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                   | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |

Firma:.....

Aclaración:.....

Hora:.....

Ministerio de Desarrollo Social - Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora

Fecha:.....

Tel: (595) 21 729 5100

Fredys Agüero M.  
Director

Dirección Administrativa - MDS

|          |                                  |                             |                          |                          |                          |
|----------|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ensalada | Ensalada de<br>vegetales         | Ensalada<br>de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales |
| Postre   | Dulce de<br>batata/<br>membrillo | Ensalada<br>de fruta        | Fruta cítrica            | Arroz con<br>leche       | Fruta de estación        |

| SEMANA 4  |   |                                 |                                  |   |  |
|---|---|---------------------------------|----------------------------------|---|--|
| Días de la semana                                     | Lunes                                   | Martes                          | Miércoles                        | Jueves                                    | Viernes                                |
| Plato Principal                                       | Fideo con<br>salsa de pollo             | Guiso de<br>arroz con<br>poroto | Picadito de<br>carne con<br>papa | Guiso de<br>arroz con<br>carne<br>porcina | Polenta con salsa de<br>pollo          |
| Porción para Nivel<br>Inicial                         | 70 gr de salsa<br>+ 80 gr de<br>fideo   | 200 gr                          | 200 gr                           | 200 gr                                    | 70 gr de salsa + 170<br>gr de polenta  |
| Porción para Nivel<br>EEB (1° y 2° ciclo)             | 100 gr de salsa<br>+ 120 gr de<br>fideo | 300 gr                          | 300 gr                           | 300 gr                                    | 100 gr de salsa + 250<br>gr de polenta |
| Porción para Nivel<br>EEB (3° ciclo) y<br>Nivel Medio | 130 gr de salsa<br>+ 150 gr de<br>fideo | 380 gr                          | 380 gr                           | 380 gr                                    | 130 gr de salsa + 315<br>gr de polenta |
| Ensalada  | Ensalada de<br>vegetales                | Ensalada<br>de<br>vegetales     | Ensalada de<br>vegetales         | Ensalada de<br>vegetales                  | Ensalada de<br>vegetales               |
| Postre  | Ensalada de<br>fruta                    | Fruta<br>cítrica                | Turrón de<br>maní                | Fruta de<br>estación                      | Crema                                  |

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                                 | Unidad de<br>medida | Cantidad Mínima<br>Aproximada a<br>Adquirir | Cantidad Máxima<br>Aproximada a<br>Adquirir | PRECIO UNITARIO<br>(IVA INCLUIDO) |
|--|---------------------|---|---|-----------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                           | Raciones            | 7.970.735                                   | 15.941.470                                  |                                   |
| CENTRAL - COCINANDO<br>EN LA ESCUELA         | Raciones            | 2.188.494                                   | 4.376.988                                   |                                   |
| PRESENTE EN LA<br>COCINANDO EN LA<br>Escuela | Raciones            | 742.567                                     | 1.485.134                                   |                                   |

Hora: 11:00

Fecha: 11/05/2024

Ministerio de Desarrollo Social – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telefs. (595) 21 729 5100

Fredys Agüero M.  
Director  
Dirección Administrativa - MDS

ALMUERZO - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                            |                                |
| CENTRAL - COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                            |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

CENA / COLACION /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                 |                      |                    |                            |                |
|---|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------------|----------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes               | Miércoles          | Jueves                     | Viernes        |
| Plato Principal                                 | Tarta de choclo | Tortuguitas de carne | Fugazza            | Empanada al horno de pollo | Sopa paraguaya |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr               | 200 gr             | 200 gr                     | 200 gr         |
| Postre  | Arroz con leche | Fruta de estación    | Ensalada de frutas | Turrón de maní             | Crema          |

Firma: *[Firma]*

Aclaración: *[Firma]*

Hora: *14:40*

Fecha: *17/05/2024*

| SEMANA 2  |                            |                                  |                                    |                         |                                    |
|---|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                      | Martes                           | Miércoles                          | Jueves                  | Viernes                            |
| Plato Principal                                 | Empanada al horno de carne | Sándwiches de verduras con huevo | Pastelón de papa rellena con pollo | Pascualina de acelga    | Empanada al horno de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                     | 200 gr                           | 200 gr                             | 200 gr                  | 200 gr                             |
| Postre  | Ensalada de frutas         | Dulce de batata                  | Fruta de estación                  | Dulce de mamón/calabaza | Turrón de maní                     |

Fredys Agüero M.

Director

Dirección Administrativa - MDS

| SEMANA 3  |   |                   |                      |                 |                        |
|---|---|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                                       | Martes            | Miércoles            | Jueves          | Viernes                |
| Plato Principal                                 | Pastelón de papa/mandioca rellena con carne | Tarta de verduras | Tortuguitas de pollo | Chipa guazú     | Tarta de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                                      | 200 gr            | 200 gr               | 200 gr          | 200 gr                 |
| Postre  | Fruta de estación                           | Crema             | Turrón de maní       | Arroz con leche | Ensalada de frutas     |


| SEMANA 4  |                 |         |                      |                                |                            |
|---|-----------------|---------|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes  | Miércoles            | Jueves                         | Viernes                    |
| Plato Principal                                 | Tarta de pollo  | Fugazza | Tortuguitas de carne | Sándwich de verduras con queso | Empanada al horno de carne |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr  | 200 gr               | 200 gr                         | 200 gr                     |
| Postre  | Dulce de batata | Crema   | Fruta de estación    | Arroz con leche                | Ensalada de frutas         |

CENA / COLACION - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO   | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               |                                |

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarlos muy atentamente.

C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Ministerio de Desarrollo Social

Firma:   
Aclaración: *María Kives*  
Hora: *14:40*  
Fecha: *17/05/2024*



Lambaré, 20 de mayo de 2024

Señores  
MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL  
Atención: C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Presente.

Nos dirigimos a usted con el agrado de presentar nuestro presupuesto en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMAS EDUCATIVOS", para la elaboración de los precios referenciales.

De acuerdo con la lista de bienes y servicios especificados en las indicaciones técnicas de los proyectos, adjuntamos nuestra cotización detallada:

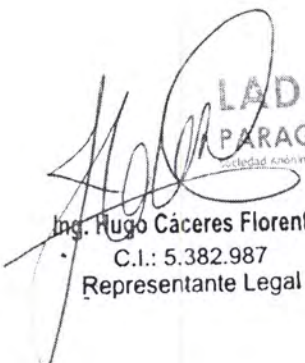
**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2024**

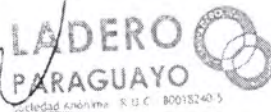
| DEPARTAMENTO | Unidad de Medida | Cantidad mínima aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aprox. Para Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Raciones         | 7.901.238                             | 15.802.475                           | 3.500                          |

**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2025/2026/2027 HASTA JULIO**

| DEPARTAMENTO     | Unidad de Medida | Cantidad mínima aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aprox. Para Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                           | 4.300                          |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                          | 3.500                          |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                            | 3.500                          |

Tte. Vicente Rolón Viera N° 2511 esq. España  
Tel.: (595 21) 560 673/4  
Fax: (595 21) 560 675

  
Ing. Hugo Cáceres Florentín  
C.I.: 5.382.987  
Representante Legal





#### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                              | Unidad de Medida | Cantidad mínima aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aprox. Para Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|---|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                        | Raciones         | 7.970.735                             | 15.941.470                           | 16.000                         |
| CENTRAL - COCINANDO EN LA ESCUELA         | Raciones         | 2.188.494                             | 4.376.988                            | 14.200                         |
| PRESIDENTE HAES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 742.567                               | 1.485.134                            | 14.200                         |

#### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2025/2026/2027 HASTA JULIO

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de Medida | Cantidad mínima aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aprox. Para Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|--|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                           | 16.000                         |
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                           | 16.000                         |
| CENTRAL - COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                           | 14.200                         |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                            | 14.200                         |

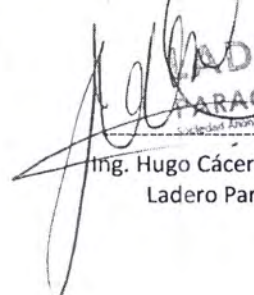
#### CENA / COLACION/ AÑO 2025 / 2026/ 2027 HASTA JULIO

| DEPARTAMENTO   | Unidad de Medida | Cantidad mínima aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aprox. Para Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                              | 15.400                         |

**Observaciones:** Los precios indicados están sujetos a variaciones de mercado con efecto inmediato, según la disponibilidad de los productos y proveedores. El precio cotizado para la leche del DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR corresponde a envases de 1000 cc.

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarle con el mayor respeto.

Atentamente.

  
Ing. Hugo Cáceres Florentín  
Ladero Paraguayo S.A.

Fernando de la Mora, 17 de mayo del 2024.

Señores:

COMEPAR S.A.

Dirección: LUGANO 452 ENTRE ALBERDI Y 14 DE MAYO

Teléfono: (021) 440 179

Por la presente, hago propicia la ocasión para comunicarles que en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO" solicito un complemento a sus precios referenciales, en carácter de potencial oferente, en el mismo se ha desglosado el apartado de almuerzo escolar, separando la cena-colación del almuerzo, el cual cuenta con un menú diferenciado y ajustes en las cantidades. Ante tal situación, le remitimos en adjunto las características de los bienes requeridos.

Esta solicitud se enmarca en la Resolución DNCP N° 454/2024 "Por la cual se reglamenta la elaboración de precios referenciales para procesos de contratación regidos por la LEY N° 7021/22 de Suministro y Contrataciones Públicas.

LISTA DE BIEN Y/O SERVICIO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda escolar - AÑO 2024

| 1. Composición del menú                       |   |
|---|---|
| - Composición del desayuno y merienda escolar | *Leche entera fluida UAT- 200 ml + alimentos sólidos (palito, chipita o banana, según el menú cíclico)  |
| - Condiciones de la fruta en estado natural.  | <i>En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Barrita de maní</i> |

\*Forma de presentación leche entera UAT – 1000 ml

| 2. Menú Cíclico         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Lunes                   | Martes                  | Miércoles               | Jueves                  | Viernes                 |
| Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT |
| Palito/rosquita         | Chipita                 | Banana (2 unidades)     | Palito/rosquita         | Chipita                 |

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Raciones         | 7.901.238                             | 15.802.475                            |                                |

*Alejandra Benítez*  
Recepción  
17/05/2024

Ministerio de Desarrollo Social – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telefs. (595) 21 729 5100

*Fredys Agüero M.*  
Director  
Dirección Administrativa - MDS

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO     | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                           |                                |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

ALMUERZO /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                       |                            |                                    |                                    |   |
|---|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Días de la semana                               | Lunes                 | Martes                     | Miércoles                          | Jueves                             | Viernes                                       |
| Plato Principal                                 | Vori vori de carne    | Guiso de fideo con pollo   | Salsa de legumbres con arroz quesu | Picadito de carne porcina con papa | Albóndigas de pollo con arroz                 |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr                | 200 gr                     | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                             | 70 gr de salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr                | 300 gr                     | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                             | 100 gr de salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr                | 380 gr                     | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                             | 130 gr de salsa (5 bolitas) + 160 gr de arroz |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales                         |
| Postre  | Ensalada de fruta     | Dulce de batata/ membrillo | Fruta citrica                      | Fruta de estación                  | Crema   |

Alejandro Beníte  
Recepción  
17/05/2024

| SEMANA 2  |                           |                                   |                            |                       |                                   |
|---|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                     | Martes                            | Miércoles                  | Jueves                | Viernes                           |
| Plato Principal                                 | Guiso de arroz con poroto | Fideo con salsa de pollo          | Estofado de carne con papa | Vori vori de pollo    | Fideo con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 200 gr                    | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                     | 240 gr                | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 300 gr                    | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                     | 350 gr                | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 380 gr                    | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                     | 440 gr                | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales             |
| Postre  | Fruta cítrica             | Turrón de maní                    | Fruta de estación          | Ensalada de fruta     | Dulce de mamón/ calabaza          |

| SEMANA 3  |        |                                     |                                    |                          |                                     |
|---|--------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes  | Martes                              | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                             |
| Plato Principal                                 | Soyo   | Picadito de pollo con pure de papa  | Salsa de legumbres con arroz quesú | Guiso de fideo con pollo | Polenta con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr | 70 gr de picadito + 110 gr de pure  | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                   | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr | 100 gr de picadito + 160 gr de pure | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                   | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr | 130 gr de picadito + 200 gr de pure | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                   | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |

Alejandro B. Beníte  
17/05/2024

Recepción

Ministerio de Desarrollo Social – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telefs. (595) 21 729 5100

Fredy Agüero M.  
Director  
Dirección Administrativa - MDS

|          |                                  |                             |                          |                          |                          |
|----------|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ensalada | Ensalada de<br>vegetales         | Ensalada<br>de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales |
| Postre   | Dulce de<br>batata/<br>membrillo | Ensalada<br>de fruta        | Fruta cítrica            | Arroz con<br>leche       | Fruta de estación        |

| SEMANA 4  |   |                                 |                                  |   |  |
|---|---|---------------------------------|----------------------------------|---|--|
| Días de la semana                                     | Lunes                                   | Martes                          | Miércoles                        | Jueves                                    | Viernes                                |
| Plato Principal                                       | Fideo con<br>salsa de pollo             | Guiso de<br>arroz con<br>poroto | Picadito de<br>carne con<br>papa | Guiso de<br>arroz con<br>carne<br>porcina | Polenta con salsa de<br>pollo          |
| Porción para Nivel<br>Inicial                         | 70 gr de salsa<br>+ 80 gr de<br>fideo   | 200 gr                          | 200 gr                           | 200 gr                                    | 70 gr de salsa + 170<br>gr de polenta  |
| Porción para Nivel<br>EEB (1° y 2° ciclo)             | 100 gr de salsa<br>+ 120 gr de<br>fideo | 300 gr                          | 300 gr                           | 300 gr                                    | 100 gr de salsa + 250<br>gr de polenta |
| Porción para Nivel<br>EEB (3° ciclo) y<br>Nivel Medio | 130 gr de salsa<br>+ 150 gr de<br>fideo | 380 gr                          | 380 gr                           | 380 gr                                    | 130 gr de salsa + 315<br>gr de polenta |
| Ensalada  | Ensalada de<br>vegetales                | Ensalada<br>de<br>vegetales     | Ensalada de<br>vegetales         | Ensalada de<br>vegetales                  | Ensalada de<br>vegetales               |
| Postre  | Ensalada de<br>fruta                    | Fruta<br>cítrica                | Turrón de<br>maní                | Fruta de<br>estación                      | Crema                                  |

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

#### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                                     | Unidad de<br>medida | Cantidad Mínima<br>Aproximada a<br>Adquirir | Cantidad Máxima<br>Aproximada a<br>Adquirir | PRECIO UNITARIO<br>(IVA INCLUIDO) |
|--|---------------------|---|---|-----------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                               | Raciones            | 7.970.735                                   | 15.941.470                                  |                                   |
| CENTRAL - COCINANDO<br>EN LA ESCUELA             | Raciones            | 2.188.494                                   | 4.376.988                                   |                                   |
| PRESIDENTE HAYES -<br>COCINANDO EN LA<br>ESCUELA | Raciones            | 742.567                                     | 1.485.134                                   |                                   |

Alejandra Benítez  
Recepción  
17/05/2024

Ministerio de Desarrollo Social – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telefs. (595) 21 729 5100

Fredys Aguero M.  
Director  
Dirección Administrativa - MDS

ALMUERZO - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                            |                                |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                            |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

CENA / COLACION /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                 |                      |                    |                            |                |
|---|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------------|----------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes               | Miércoles          | Jueves                     | Viernes        |
| Plato Principal                                 | Tarta de choclo | Tortuguitas de carne | Fugazza            | Empanada al horno de pollo | Sopa paraguaya |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr               | 200 gr             | 200 gr                     | 200 gr         |
| Postre  | Arroz con leche | Fruta de estación    | Ensalada de frutas | Turrón de maní             | Crema          |

| SEMANA 2  |                            |                                  |                                    |                          |                                    |
|---|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                      | Martes                           | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                            |
| Plato Principal                                 | Empanada al horno de carne | Sándwiches de verduras con huevo | Pastelón de papa rellena con pollo | Pascualina de acelga     | Empanada al horno de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                     | 200 gr                           | 200 gr                             | 200 gr                   | 200 gr                             |
| Postre  | Ensalada de frutas         | Dulce de batata                  | Fruta de estación                  | Dulce de mamón/ calabaza | Turrón de maní                     |

Alejandra Benítez

Recepción

Ministerio de Desarrollo Social – Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones  
Avenida Mariscal López casi Cnel Pampliega, Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telefs. (595) 21 729 5100

Fredys Agüero M.

Dirección Administrativa - MDS

Alejandro B  
17/05/2024

| SEMANA 3  |   |                   |                      |                 |                        |
|---|---|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                                       | Martes            | Miércoles            | Jueves          | Viernes                |
| Plato Principal                                 | Pastelón de papa/mandioca rellena con carne | Tarta de verduras | Tortuguitas de pollo | Chipa guazú     | Tarta de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                                      | 200 gr            | 200 gr               | 200 gr          | 200 gr                 |
| Postre  | Fruta de estación                           | Crema             | Turrón de mani       | Arroz con leche | Ensalada de frutas     |

| SEMANA 4  |                 |         |                      |                                |                            |
|---|-----------------|---------|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes  | Miércoles            | Jueves                         | Viernes                    |
| Plato Principal                                 | Tarta de pollo  | Fugazza | Tortuguitas de carne | Sándwich de verduras con queso | Empanada al horno de carne |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr  | 200 gr               | 200 gr                         | 200 gr                     |
| Postre  | Dulce de batata | Crema   | Fruta de estación    | Arroz con leche                | Ensalada de frutas         |

CENA / COLACION - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO   | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               |                                |

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarlos muy atentamente.

C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Ministerio de Desarrollo Social

Alejandra Benítez  
Recepción  
17/05/24

| SEMANA 3  |   |                   |                      |                 |                        |
|---|---|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                                       | Martes            | Miércoles            | Jueves          | Viernes                |
| Plato Principal                                 | Pastelón de papa/mandioca rellena con carne | Tarta de verduras | Tortuguitas de pollo | Chipa guazú     | Tarta de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                                      | 200 gr            | 200 gr               | 200 gr          | 200 gr                 |
| Postre  | Fruta de estación                           | Crema             | Turrón de maní       | Arroz con leche | Ensalada de frutas     |

| SEMANA 4  |                 |         |                      |                                |                            |
|---|-----------------|---------|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes  | Miércoles            | Jueves                         | Viernes                    |
| Plato Principal                                 | Tarta de pollo  | Fugazza | Tortuguitas de carne | Sándwich de verduras con queso | Empanada al horno de carne |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr  | 200 gr               | 200 gr                         | 200 gr                     |
| Postre  | Dulce de batata | Crema   | Fruta de estación    | Arroz con leche                | Ensalada de frutas         |

CENA / COLACION - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO   | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               |                                |

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarlos muy atentamente.

C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Ministerio de Desarrollo Social

Alejandra B.  
17/05/2024

Alejandra Benítez  
Recepción

Asunción, 20 de mayo de 2024

Señor  
Fredys Agüero  
Director  
Dirección Administrativa  
Ministerio de Desarrollo Social  
Presente:

Ref.: Precio Referencial

De mi mayor consideración:

Nos dirigimos a usted a fin de contestar su solicitud de precios referenciales en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO".

Con relación a lo solicitado y teniendo en cuenta los datos que nos fueran arrimados por nota, pasamos a comunicar nuestro presupuesto del precio unitario para la provisión de los servicios requeridos, según el siguiente detalle:

**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR – AÑO 2024**

| Departamento | Unidad de medida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Precio Unitario (iva incluido) |
|--------------|------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Central      | Raciones         | 7.901.238       | 15.802.475      | 2.700                          |

Observación: El precio que se cotiza de la leche es en la presentación de 1.000 ml

**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR – AÑO 2025 / 2026 / 2027**

| Departamento     | Unidad de medida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Precio Unitario (iva incluido) |
|------------------|------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Capital          | Raciones         | 11.153.620      | 22.307.240      | 2.700                          |
| Central          | Raciones         | 55.916.450      | 111.832.900     | 2.700                          |
| Presidente Hayes | Raciones         | 3.971.870       | 7.943.740       | 2.700                          |

Observación: El precio que se cotiza de la leche es en la presentación de 1.000 ml

**ALMUERZO ESCOLAR – AÑO 2024**

| Departamento                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Precio Unitario (iva incluido) |
|--|------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Central - Catering                         | Raciones         | 7.970.735       | 15.941.470      | 15.770                         |
| Central - Cocinando en la escuela          | Raciones         | 2.188.494       | 4.376.988       | 14.170                         |
| Presidente Hayes - Cocinando en la escuela | Raciones         | 742.567         | 1.485.134       | 14.170                         |

**ALMUERZO – AÑO 2025 / 2026 / 2027**

| Departamento                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Precio Unitario (iva incluido) |
|--|------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Capital                                    | Raciones         | 11.153.620      | 22.307.240      | 15.770                         |
| Central - Catering                         | Raciones         | 43.435.730      | 86.871.460      | 15.770                         |
| Central - Cocinando en la escuela          | Raciones         | 12.480.720      | 24.961.440      | 14.170                         |
| Presidente Hayes - Cocinando en la escuela | Raciones         | 3.971.870       | 7.943.740       | 14.170                         |

**CENA / COLACION – AÑO 2025 / 2026 / 2027**

| Departamento              | Unidad de medida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Precio Unitario (iva incluido) |
|---------------------------|------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Capital (Cena / Colacion) | Raciones         | 483.230         | 966.460         | 14.370                         |

Observación: Según menú cíclico enviado en la nota del 17 de mayo de 2024

Aprovechamos la oportunidad para saludarlo muy atentamente.

Antolín Javier Genez Miranda  
**COMEPAR S.A.**

La Bandeja

Fernando de la Mora, 17 de mayo del 2024.

Señora:

PATRICIA ESTHER FERNANDEZ VALIENTE DE ALCARAZ

Dirección: PRIMERO DE NOVIEMBRE N° 580, ASUNCIÓN.

Teléfono: 021223302

Por la presente, hago propicia la ocasión para comunicarles que en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO" solicito un complemento a sus precios referenciales, en carácter de potencial oferente, en el mismo se ha desglosado el apartado de almuerzo escolar, separando la cena-colación del almuerzo, el cual cuenta con un menú diferenciado y ajustes en las cantidades. Ante tal situación, le remitimos en adjunto las características de los bienes requeridos.

Esta solicitud se enmarca en la Resolución DNCP N° 454/2024 "Por la cual se reglamenta la elaboración de precios referenciales para procesos de contratación regidos por la LEY N° 7021/22 de Suministro y Contrataciones Públicas.

LISTA DE BIEN Y/O SERVICIO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda escolar - AÑO 2024

| 1. Composición del menú                       |  |
|---|--|
| - Composición del desayuno y merienda escolar | *Leche entera fluida UAT- 200 ml + alimentos sólidos (palito, chipita o banana, según el menú cíclico)   |
| - Condiciones de la fruta en estado natural.  | En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Barrita de maní |

\*Forma de Presentación leche entera UAT – 1000 ml

| 2. Menú Cíclico         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Lunes                   | Martes                  | Miércoles               | Jueves                  | Viernes                 |
| Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT |
| Palito/rosquita         | Chipita                 | Banana (2 unidades)     | Palito/rosquita         | Chipita                 |

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Raciones         | 7.901.238                             | 15.802.475                            | -                              |

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO     | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                           |                                |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

ALMUERZO /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                       |                            |                                    |                                    |   |
|---|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Días de la semana                               | Lunes                 | Martes                     | Miércoles                          | Jueves                             | Viernes                                       |
| Plato Principal                                 | Vori vori de carne    | Guiso de fideo con pollo   | Salsa de legumbres con arroz queso | Picadito de carne porcina con papa | Albóndigas de pollo con arroz                 |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr                | 200 gr                     | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                             | 70 gr de salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr                | 300 gr                     | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                             | 100 gr de salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr                | 380 gr                     | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                             | 130 gr de salsa (5 bolitas) + 160 gr de arroz |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales                         |
| Postre  | Ensalada de fruta     | Dulce de batata/ membrillo | Fruta citrica                      | Fruta de estación                  | Crema   |

17/05/24  
Luz Bendeja

Fredys Agüero M.  
Director

| SEMANA 2  |                           |                                   |                            |                       |                                   |
|---|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                     | Martes                            | Miércoles                  | Jueves                | Viernes                           |
| Plato Principal                                 | Guiso de arroz con poroto | Fideo con salsa de pollo          | Estofado de carne con papa | Vori vori de pollo    | Fideo con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 200 gr                    | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                     | 240 gr                | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 300 gr                    | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                     | 350 gr                | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 380 gr                    | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                     | 440 gr                | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales             |
| Postre  | Fruta cítrica             | Turrón de maní                    | Fruta de estación          | Ensalada de fruta     | Dulce de mamón/calabaza           |

| SEMANA 3  |        |                                     |                                    |                          |                                     |
|---|--------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes  | Martes                              | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                             |
| Plato Principal                                 | Soyo   | Picadito de pollo con pure de papa  | Salsa de legumbres con arroz quesú | Guiso de fideo con pollo | Polenta con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr | 70 gr de picadito + 110 gr de pure  | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                   | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr | 100 gr de picadito + 160 gr de pure | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                   | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr | 130 gr de picadito + 200 gr de pure | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                   | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |

Fredys Agüero M.  
Director

|          |                                  |                             |                          |                          |                          |
|----------|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ensalada | Ensalada de<br>vegetales         | Ensalada<br>de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales | Ensalada de<br>vegetales |
| Postre   | Dulce de<br>batata/<br>membrillo | Ensalada<br>de fruta        | Fruta cítrica            | Arroz con<br>leche       | Fruta de estación        |

| SEMANA 4  |   |                                 |                                  |   |  |
|---|---|---------------------------------|----------------------------------|---|--|
| Días de la semana                                     | Lunes                                   | Martes                          | Miércoles                        | Jueves                                    | Viernes                                |
| Plato Principal                                       | Fideo con<br>salsa de pollo             | Guiso de<br>arroz con<br>poroto | Picadito de<br>carne con<br>papa | Guiso de<br>arroz con<br>carne<br>porcina | Polenta con salsa de<br>pollo          |
| Porción para Nivel<br>Inicial                         | 70 gr de salsa<br>+ 80 gr de<br>fideo   | 200 gr                          | 200 gr                           | 200 gr                                    | 70 gr de salsa + 170<br>gr de polenta  |
| Porción para Nivel<br>EEB (1° y 2° ciclo)             | 100 gr de salsa<br>+ 120 gr de<br>fideo | 300 gr                          | 300 gr                           | 300 gr                                    | 100 gr de salsa + 250<br>gr de polenta |
| Porción para Nivel<br>EEB (3° ciclo) y<br>Nivel Medio | 130 gr de salsa<br>+ 150 gr de<br>fideo | 380 gr                          | 380 gr                           | 380 gr                                    | 130 gr de salsa + 315<br>gr de polenta |
| Ensalada  | Ensalada de<br>vegetales                | Ensalada<br>de<br>vegetales     | Ensalada de<br>vegetales         | Ensalada de<br>vegetales                  | Ensalada de<br>vegetales               |
| Postre  | Ensalada de<br>fruta                    | Fruta<br>cítrica                | Turrón de<br>maní                | Fruta de<br>estación                      | Crema                                  |

**OBSERVACION:** El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

#### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                                     | Unidad de<br>medida | Cantidad Mínima<br>Aproximada a<br>Adquirir | Cantidad Máxima<br>Aproximada a<br>Adquirir | PRECIO UNITARIO<br>(IVA INCLUIDO) |
|--|---------------------|---|---|-----------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                               | Raciones            | 7.970.735                                   | 15.941.470                                  |                                   |
| CENTRAL – COCINANDO<br>EN LA ESCUELA             | Raciones            | 2.188.494                                   | 4.376.988                                   |                                   |
| PRESIDENTE HAYES -<br>COCINANDO EN LA<br>ESCUELA | Raciones            | 742.567                                     | 1.485.134                                   |                                   |

ALMUERZO - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                            |                                |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                            |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

CENA / COLACION /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                 |                      |                    |                            |                |
|---|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------------|----------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes               | Miércoles          | Jueves                     | Viernes        |
| Plato Principal                                 | Tarta de choclo | Tortuguitas de carne | Fugazza            | Empanada al horno de pollo | Sopa paraguaya |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr               | 200 gr             | 200 gr                     | 200 gr         |
| Postre  | Arroz con leche | Fruta de estación    | Ensalada de frutas | Turrón de maní             | Crema          |

| SEMANA 2  |                            |                                  |                                    |                          |                                    |
|---|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                      | Martes                           | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                            |
| Plato Principal                                 | Empanada al horno de carne | Sándwiches de verduras con huevo | Pastelón de papa rellena con pollo | Pascualina de acelga     | Empanada al horno de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                     | 200 gr                           | 200 gr                             | 200 gr                   | 200 gr                             |
| Postre  | Ensalada de frutas         | Dulce de batata                  | Fruta de estación                  | Dulce de mamón/ calabaza | Turrón de maní                     |

| SEMANA 3  |   |                   |                      |                 |                        |
|---|---|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                                       | Martes            | Miércoles            | Jueves          | Viernes                |
| Plato Principal                                 | Pastelón de papa/mandioca rellena con carne | Tarta de verduras | Tortuguitas de pollo | Chipa guazú     | Tarta de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                                      | 200 gr            | 200 gr               | 200 gr          | 200 gr                 |
| Postre  | Fruta de estación                           | Crema             | Turrón de maní       | Arroz con leche | Ensalada de frutas     |

| SEMANA 4  |                 |         |                      |                                |                            |
|---|-----------------|---------|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes  | Miércoles            | Jueves                         | Viernes                    |
| Plato Principal                                 | Tarta de pollo  | Fugazza | Tortuguitas de carne | Sándwich de verduras con queso | Empanada al horno de carne |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr  | 200 gr               | 200 gr                         | 200 gr                     |
| Postre  | Dulce de batata | Crema   | Fruta de estación    | Arroz con leche                | Ensalada de frutas         |

CENA / COLACION - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO   | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               |                                |

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarlos muy atentamente.

*José Gómez*  
12/05/24  
*La Bandeja*

C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Ministerio de Desarrollo Social



Asunción, 20 de mayo del 2024

Señor

**FREDYS AGÜERO, Director Administrativo**

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Presente

**REFERENCIA:** Precio referencial "Programa de Alimentación Escolar".

Tengo el agrado de saludarlos muy respetuosamente en respuesta a la nota de fecha 17 de mayo de 2024 en la que solicitan precios referenciales para el proyecto de desayuno y merienda escolar en ese sentido habiendo leído íntegramente el documento de base que han enviado para la cotización, elaboramos el siguiente presupuesto estimado:

Año lectivo 2024 – Desayuno y merienda escolar

| Departamento | Unidad de medida | Cantidad minima aproximada | Cantidad maxima aproximada | Precio Unitario IVA incluido |
|--------------|------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Central      | raciones         | 7.901.238                  | 15.802.475                 | 3.300                        |

Año 2025, 2026, 2027 – Desayuno y merienda escolar (hasta julio)

| Departamento     | Unidad de medida | Cantidad minima aproximada | Cantidad maxima aproximada | Precio Unitario IVA incluido |
|------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Capital          | raciones         | 11.153.620                 | 22.307.240                 | 3.300                        |
| Central          | raciones         | 55.916.450                 | 111.832.900                | 3.300                        |
| Presidente Hayes | raciones         | 3.971.870                  | 7.943.740                  | 3.300                        |

Es necesario aclarar que la unidad de medida de la leche cotizada es en base a 1.000 CC.

Año lectivo 2024 – Almuerzo

| Departamento                      | Unidad de medida | Cantidad minima aproximada | Cantidad maxima aproximada | Precio Unitario IVA incluido |
|-----------------------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Central – Catering                | raciones         | 7.970.735                  | 15.941.470                 | 16.100                       |
| Central – Cocinando en la escuela | raciones         | 2.188.494                  | 4.376.988                  | 14.300                       |



10 de Noviembre 500 años  
de fundación



Contacto: 223 804



|  |         |         |           |        |
|--|---------|---------|-----------|--------|
| Presidente Hayes<br>– Cocinando en<br>la escuela | raiones | 742.564 | 1.485.134 | 14.300 |
|--|---------|---------|-----------|--------|

Año lectivo 2025, 2026, hasta julio 2027 – Almuerzo

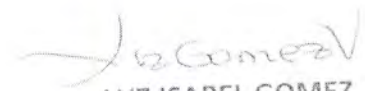
| Departamento                                     | Unidad de medida | Cantidad minima aproximada | Cantidad maxima aproximada | Precio Unitario IVA incluido |
|--|------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Capital  | raiones          | 11.153.620                 | 22.307.250                 | 16.100                       |
| Central –<br>Catering                            | raiones          | 43.435.730                 | 86.871.460                 | 16.100                       |
| Central –<br>Cocinando en la<br>escuela          | raiones          | 12.480.720                 | 24.961.440                 | 14.300                       |
| Presidente Hayes<br>– Cocinando en<br>la escuela | raiones          | 3.971.870                  | 7.943.740                  | 14.300                       |

Año – 2025, 2026, 2027 hasta julio – cena / colación

| Departamento   | Unidad de medida | Cantidad minima aproximada | Cantidad maxima aproximada | Precio Unitario IVA incluido |
|----------------|------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Capital (cena) | raiones          | 483.230                    | 966.460                    | 14.480                       |

Aclaremos adicionalmente que este precio es meramente referencial pudiendo variar el precio con otros datos de licitación, por ejemplo forma de pago plazos y otros.

Atentamente.

  
**LUZ ISABEL GOMEZ**  
 DIRECCION ADMINISTRATIVA  
 LA BANDEJA

*La Bandeja*



11 de Noviembre 2025  
 Luz Isabel Gomez



Contacto 321 333

Fernando de la Mora, 17 de mayo del 2024.

Señores:

INSTITUTO DE ARTE CULINARIO DE AIDA AQUINO DE FARIAS

Dirección: CERRO CORA 276 E/ BALDERRAMA Y JAVIER BOGARIN, LUQUE

Teléfono: (021) 642482

Por la presente, hago propicia la ocasión para comunicarles que en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO" solicito un complemento a sus precios referenciales, en carácter de potencial oferente, en el mismo se ha desglosado el apartado de almuerzo escolar, separando la cena-colación del almuerzo, el cual cuenta con un menú diferenciado y ajustes en las cantidades. Ante tal situación, le remitimos en adjunto las características de los bienes requeridos.

Esta solicitud se enmarca en la Resolución DNCP N° 454/2024 "Por la cual se reglamenta la elaboración de precios referenciales para procesos de contratación regidos por la LEY N° 7021/22 de Suministro y Contrataciones Públicas.

#### LISTA DE BIEN Y/O SERVICIO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda escolar - AÑO 2024

| 1. Composición del menú                       |   |
|---|---|
| - Composición del desayuno y merienda escolar | *Leche entera fluida UAT- 200 ml + alimentos sólidos (palito, chipita o banana, según el menú cíclico)  |
| - Condiciones de la fruta en estado natural.  | <i>En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Barrita de maní</i> |

\*Forma de presentación leche entera UAT – 1000 ml

| 2. Menú Cíclico         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Lunes                   | Martes                  | Miércoles               | Jueves                  | Viernes                 |
| Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT |
| Palito/rosquita         | Chipita                 | Banana (2 unidades)     | Palito/rosquita         | Chipita                 |

##### DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Raciones         | 7.901.238                             | 15.802.475                            |                                |

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO     | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                           |                                |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

ALMUERZO /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

SEMANA 1

| Días de la semana                               | Lunes                 | Martes                     | Miércoles                          | Jueves                             | Viernes                                       |
|---|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Plato Principal                                 | Vori vori de carne    | Guiso de fideo con pollo   | Salsa de legumbres con arroz queso | Picadito de carne porcina con papa | Albóndigas de pollo con arroz                 |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr                | 200 gr                     | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                             | 70 gr de salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr                | 300 gr                     | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                             | 100 gr de salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr                | 380 gr                     | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                             | 130 gr de salsa (5 bolitas) + 160 gr de arroz |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales                         |
| Postre  | Ensalada de fruta     | Dulce de batata/ membrillo | Fruta citrica                      | Fruta de estación                  | Crema   |



Fredys Agüero M.  
Director

## SEMANA 2

| Días de la semana                               | Lunes                     | Martes                            | Miércoles                  | Jueves                | Viernes                           |
|---|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Plato Principal                                 | Guiso de arroz con poroto | Fideo con salsa de pollo          | Estofado de carne con papa | Vori vori de pollo    | Fideo con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 200 gr                    | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                     | 240 gr                | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 300 gr                    | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                     | 350 gr                | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 380 gr                    | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                     | 440 gr                | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales             |
| Postre  | Fruta cítrica             | Turrón de maní                    | Fruta de estación          | Ensalada de fruta     | Dulce de mamón/calabaza           |

## SEMANA 3

| Días de la semana                               | Lunes  | Martes                              | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                             |
|---|--------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Plato Principal                                 | Soyo   | Picadito de pollo con pure de papa  | Salsa de legumbres con arroz quesú | Guiso de fideo con pollo | Polenta con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr | 70 gr de picadito + 110 gr de pure  | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                   | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr | 100 gr de picadito + 160 gr de pure | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                   | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr | 130 gr de picadito + 200 gr de pure | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                   | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |

|          |                               |                       |                       |                       |                       |
|----------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Ensalada | Ensalada de vegetales         | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre   | Dulce de batata/<br>membrillo | Ensalada de fruta     | Fruta cítrica         | Arroz con leche       | Fruta de estación     |

| SEMANA 4  |                                   |                           |                            |                                  |                                     |
|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                             | Martes                    | Miércoles                  | Jueves                           | Viernes                             |
| Plato Principal                                 | Fideo con salsa de pollo          | Guiso de arroz con poroto | Picadito de carne con papa | Guiso de arroz con carne porcina | Polenta con salsa de pollo          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                    | 200 gr                     | 200 gr                           | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                    | 300 gr                     | 300 gr                           | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                    | 380 gr                     | 380 gr                           | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales            | Ensalada de vegetales               |
| Postre  | Ensalada de fruta                 | Fruta cítrica             | Turrón de maní             | Fruta de estación                | Crema                               |

**OBSERVACION:** El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 7.970.735                             | 15.941.470                            |                                |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 2.188.494                             | 4.376.988                             |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 742.567                               | 1.485.134                             |                                |



ALMUERZO - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                            |                                |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                            |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

CENA / COLACION /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

| SEMANA 1  |                 |                      |                    |                            |                |
|---|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------------|----------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes               | Miércoles          | Jueves                     | Viernes        |
| Plato Principal                                 | Tarta de choclo | Tortuguitas de carne | Fugazza            | Empanada al horno de pollo | Sopa paraguaya |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr               | 200 gr             | 200 gr                     | 200 gr         |
| Postre  | Arroz con leche | Fruta de estación    | Ensalada de frutas | Turrón de maní             | Crema          |

| SEMANA 2  |                            |                                  |                                    |                          |                                    |
|---|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                      | Martes                           | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                            |
| Plato Principal                                 | Empanada al horno de carne | Sándwiches de verduras con huevo | Pastelón de papa rellena con pollo | Pascualina de acelga     | Empanada al horno de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                     | 200 gr                           | 200 gr                             | 200 gr                   | 200 gr                             |
| Postre  | Ensalada de frutas         | Dulce de batata                  | Fruta de estación                  | Dulce de mamón/ calabaza | Turrón de maní                     |



Fredys Agüero M.  
Director

| SEMANA 3  |   |                   |                      |                 |                        |
|---|---|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                                       | Martes            | Miércoles            | Jueves          | Viernes                |
| Plato Principal                                 | Pastelón de papa/mandioca rellena con carne | Tarta de verduras | Tortuguitas de pollo | Chipa guazú     | Tarta de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                                      | 200 gr            | 200 gr               | 200 gr          | 200 gr                 |
| Postre  | Fruta de estación                           | Crema             | Turrón de maní       | Arroz con leche | Ensalada de frutas     |

| SEMANA 4  |                 |         |                      |                                |                            |
|---|-----------------|---------|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes  | Miércoles            | Jueves                         | Viernes                    |
| Plato Principal                                 | Tarta de pollo  | Fugazza | Tortuguitas de carne | Sándwich de verduras con queso | Empanada al horno de carne |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr  | 200 gr               | 200 gr                         | 200 gr                     |
| Postre  | Dulce de batata | Crema   | Fruta de estación    | Arroz con leche                | Ensalada de frutas         |

**CENA / COLACION - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)**

| DEPARTAMENTO   | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               |                                |

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarlos muy atentamente.



C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Ministerio de Desarrollo Social



MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL  
FRIDYS AGUIRRE  
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Presente

En nombre y representación de la empresa Instituto de Arte Culinario, me dirijo a usted y por su intermedio a quien corresponda, para presentarle Presupuesto, solicitado mediante Nota de fecha 16 de mayo de 2024 y recibido por nuestra empresa el día 17 de mayo de 2024, en el marco del Programa de Alimentación Escolar "Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo".-

### DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR – AÑO 2024

| DEPARTAMENTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD MINIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | CANTIDAD MAXIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | RACIONES         | 7.485.400                             | 14.970.800                            | 2.750.-                        |

### DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR – AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO     | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD MINIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | CANTIDAD MAXIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | RACIONES         | 10.410.030                            | 20.820.060                            | 2.750.-                        |
| CENTRAL          | RACIONES         | 52.973.600                            | 105.947.200                           | 2.750.-                        |
| PRESIDENTE HAYES | RACIONES         | 3.762.800                             | 7.525.600                             | 2.750.-                        |

OBSERVACION: EL COSTO DE LA LECHE SE BASA EN LA PRESENTACION DE ENVASE DE 1.000 C.C

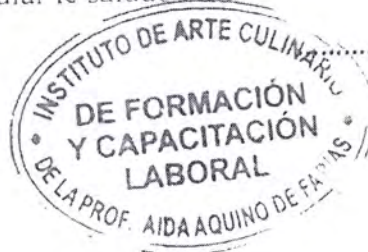
### ALMUERZO ESCOLAR – AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                               | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD MINIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | CANTIDAD MAXIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                         | RACIONES         | 7.978.445                             | 15.956.890                            | 16.500.-                       |
| CENTRAL - COCINANDO EN LAS ESCUELA         | RACIONES         | 1.635.599                             | 3.271.198                             | 14.700.-                       |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | RACIONES         | 703.480                               | 1.406.960                             | 14.700.-                       |

### ALMUERZO Y CENA ESCOLAR – AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO                               | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD MINIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | CANTIDAD MAXIMA APROXIMADA A ADQUIRIR | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | RACIONES         | 10.410.030                            | 20.820.060                            | 16.500.-                       |
| CAPITAL (CENA)                             | RACIONES         | 483.230                               | 966.460                               | 14.500.-                       |
| CENTRAL - CATERING                         | RACIONES         | 43.450.450                            | 86.900.900                            | 16.500.-                       |
| CENTRAL - COCINANDO EN LAS ESCUELA         | RACIONES         | 9.523.150                             | 19.046.300                            | 14.500.-                       |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | RACIONES         | 3.762.800                             | 7.525.600                             | 14.500.-                       |

Sin otro particular le saludo Atte.



Representante IAC

Aida Aquino de Fariás  
Directora del Instituto  
Representante IAC

Fernando de la Mora, 17 de mayo del 2024.

Señores:

BELMAC S.A.

Dirección: JOSÉ BONIFACIO Y FELIPE GONZÁLEZ, LUQUE.

Teléfono: 0984 555320

Por la presente, hago propicia la ocasión para comunicarles que en el marco del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO" solicito un complemento a sus precios referenciales, en carácter de potencial oferente, en el mismo se ha desglosado el apartado de almuerzo escolar, separando la cena-colación del almuerzo, el cual cuenta con un menú diferenciado y ajustes en las cantidades. Ante tal situación, le remitimos en adjunto las características de los bienes requeridos.

Esta solicitud se enmarca en la Resolución DNCP N° 454/2024 "Por la cual se reglamenta la elaboración de precios referenciales para procesos de contratación regidos por la LEY N° 7021/22 de Suministro y Contrataciones Públicas.

**LISTA DE BIEN Y/O SERVICIO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda escolar - AÑO 2024**

| 1. Composición del menú                       |   |
|---|---|
| - Composición del desayuno y merienda escolar | Leche entera fluida UAT- 200 ml + alimentos sólidos (palito, chipita o banana, según el menú cíclico)   |
| - Condiciones de la fruta en estado natural.  | <i>En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Barrita de maní</i> |

\*Forma de presentación leche entera UAT – 1000 ml

| 2. Menú Cíclico         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Lunes                   | Martes                  | Miércoles               | Jueves                  | Viernes                 |
| Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT | Leche entera fluida UAT |
| Palito/rosquita         | Chipita                 | Banana (2 unidades)     | Palito/rosquita         | Chipita                 |

**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2024**

| DEPARTAMENTO | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Raciones         | 7.901.238                             | 15.802.475                            |                                |

DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO     | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                           |                                |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

ALMUERZO /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

SEMANA 1

| Días de la semana                               | Lunes                 | Martes                     | Miércoles                          | Jueves                             | Viernes                                       |
|---|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Plato Principal                                 | Vori vori de carne    | Guiso de fideo con pollo   | Salsa de legumbres con arroz queso | Picadito de carne porcina con papa | Albóndigas de pollo con arroz                 |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr                | 200 gr                     | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                             | 70 gr de salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr                | 300 gr                     | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                             | 100 gr de salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr                | 380 gr                     | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                             | 130 gr de salsa (5 bolitas) + 160 gr de arroz |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales              | Ensalada de vegetales                         |
| Postre  | Ensalada de fruta     | Dulce de batata/ membrillo | Fruta citrica                      | Fruta de estación                  | Crema   |

| SEMANA 2  |                           |                                   |                            |                       |                                   |
|---|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                     | Martes                            | Miércoles                  | Jueves                | Viernes                           |
| Plato Principal                                 | Guiso de arroz con poroto | Fideo con salsa de pollo          | Estofado de carne con papa | Vori vori de pollo    | Fideo con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 200 gr                    | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                     | 240 gr                | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 300 gr                    | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                     | 350 gr                | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 380 gr                    | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                     | 440 gr                | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales             |
| Postre  | Fruta cítrica             | Turrón de maní                    | Fruta de estación          | Ensalada de fruta     | Dulce de mamón/ calabaza          |

| SEMANA 3  |        |                                     |                                    |                          |                                     |
|---|--------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes  | Martes                              | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                             |
| Plato Principal                                 | Soyo   | Picadito de pollo con pure de papa  | Salsa de legumbres con arroz quesú | Guiso de fideo con pollo | Polenta con salsa de carne          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 240 gr | 70 gr de picadito + 110 gr de pure  | 70 gr de salsa + 100 gr de arroz   | 200 gr                   | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 350 gr | 100 gr de picadito + 160 gr de pure | 100 gr de salsa + 130 gr de arroz  | 300 gr                   | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 440 gr | 130 gr de picadito + 200 gr de pure | 130 gr de salsa + 170 gr de arroz  | 380 gr                   | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |

Fredys Agüero M.  
Director

|          |                               |                       |                       |                       |                       |
|----------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Ensalada | Ensalada de vegetales         | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre   | Dulce de batata/<br>membrillo | Ensalada de fruta     | Fruta cítrica         | Arroz con leche       | Fruta de estación     |

| SEMANA 4  |                                   |                           |                            |                                  |                                     |
|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                             | Martes                    | Miércoles                  | Jueves                           | Viernes                             |
| Plato Principal                                 | Fideo con salsa de pollo          | Guiso de arroz con poroto | Picadito de carne con papa | Guiso de arroz con carne porcina | Polenta con salsa de pollo          |
| Porción para Nivel Inicial                      | 70 gr de salsa + 80 gr de fideo   | 200 gr                    | 200 gr                     | 200 gr                           | 70 gr de salsa + 170 gr de polenta  |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)          | 100 gr de salsa + 120 gr de fideo | 300 gr                    | 300 gr                     | 300 gr                           | 100 gr de salsa + 250 gr de polenta |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 130 gr de salsa + 150 gr de fideo | 380 gr                    | 380 gr                     | 380 gr                           | 130 gr de salsa + 315 gr de polenta |
| Ensalada  | Ensalada de vegetales             | Ensalada de vegetales     | Ensalada de vegetales      | Ensalada de vegetales            | Ensalada de vegetales               |
| Postre  | Ensalada de fruta                 | Fruta cítrica             | Turrón de maní             | Fruta de estación                | Crema                               |

**OBSERVACION:** El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

### ALMUERZO ESCOLAR - AÑO 2024

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 7.970.735                             | 15.941.470                            |                                |
| CENTRAL - COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 2.188.494                             | 4.376.988                             |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 742.567                               | 1.485.134                             |                                |

ALMUERZO - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO                               | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            |                                |
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                            |                                |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                            |                                |
| PRESIDENTE HAYES - COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             |                                |

CENA / COLACION /- AÑO 2024 / AÑO 2025 / 2026 / HASTA JULIO 2027

1. Menú Cíclico

SEMANA 1

| Días de la semana                               | Lunes           | Martes               | Miércoles          | Jueves                     | Viernes        |
|---|-----------------|----------------------|--------------------|----------------------------|----------------|
| Plato Principal                                 | Tarta de choclo | Tortuguitas de carne | Fugazza            | Empanada al horno de pollo | Sopa paraguaya |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr               | 200 gr             | 200 gr                     | 200 gr         |
| Postre  | Arroz con leche | Fruta de estación    | Ensalada de frutas | Turrón de maní             | Crema          |

SEMANA 2

| Días de la semana                               | Lunes                      | Martes                           | Miércoles                          | Jueves                   | Viernes                            |
|---|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Plato Principal                                 | Empanada al horno de carne | Sándwiches de verduras con huevo | Pastelón de papa rellena con pollo | Pascualina de acelga     | Empanada al horno de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                     | 200 gr                           | 200 gr                             | 200 gr                   | 200 gr                             |
| Postre  | Ensalada de frutas         | Dulce de batata                  | Fruta de estación                  | Dulce de mamón/ calabaza | Turrón de maní                     |

Fredys Agüero M.  
Director

Dirección Administrativa - MDS

| SEMANA 3  |   |                   |                      |                 |                        |
|---|---|-------------------|----------------------|-----------------|------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes                                       | Martes            | Miércoles            | Jueves          | Viernes                |
| Plato Principal                                 | Pastelón de papa/mandioca rellena con carne | Tarta de verduras | Tortuguitas de pollo | Chipa guazú     | Tarta de jamón y queso |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr                                      | 200 gr            | 200 gr               | 200 gr          | 200 gr                 |
| Postre  | Fruta de estación                           | Crema             | Turrón de maní       | Arroz con leche | Ensalada de frutas     |

| SEMANA 4  |                 |         |                      |                                |                            |
|---|-----------------|---------|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Días de la semana                               | Lunes           | Martes  | Miércoles            | Jueves                         | Viernes                    |
| Plato Principal                                 | Tarta de pollo  | Fugazza | Tortuguitas de carne | Sándwich de verduras con queso | Empanada al horno de carne |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | 200 gr          | 200 gr  | 200 gr               | 200 gr                         | 200 gr                     |
| Postre  | Dulce de batata | Crema   | Fruta de estación    | Arroz con leche                | Ensalada de frutas         |

CENA / COLACION - AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)

| DEPARTAMENTO   | Unidad de medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               |                                |

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarlos muy atentamente.

C.P. Fredys Agüero  
Director Administrativo  
Ministerio de Desarrollo Social

Felipe Juan  
17-05-24.

GRUPO  
**Belmac**  
S.A.  
RUC: 80095406 - 2

San Juan del Paraná, 20 de mayo de 2024

Señor  
C.P. Fredys Agüero M.  
Director – Dirección Administrativa MDS  
Ministerio de Desarrollo Social  
Presente

Me dirijo a Usted en nombre y representación de la empresa Grupo Belmac S.A. con el fin de responder a vuestra nota enviada en fecha 16 de mayo, solicitando precios referenciales, por medio de la presente elevo el presupuesto referencial según la planilla proveída en la referida nota:

**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR – AÑO 2024**

| Departamento | Unidad de Medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL      | Raciones         | 7.901.238                             | 15.802.475                            | 3.100                          |

**DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR – AÑO 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)**

| Departamento     | Unidad de Medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL          | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            | 3.500                          |
| CENTRAL          | Raciones         | 55.916.450                            | 111.832.900                           | 3.500                          |
| PRESIDENTE HAYES | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             | 3.600                          |

**ALMUERZO ESCOLAR – AÑO 2024**

| Departamento                               | Unidad de Medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CENTRAL - CATERING                         | Raciones         | 7.970.735                             | 15.941.470                            | 14.250                         |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 2.188.494                             | 4.376.988                             | 14.250                         |
| PRESIDENTE HAYES – COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 742.567                               | 1.485.134                             | 14.500                         |

**ALMUERZO Y CENA ESCOLAR – AÑO 2025 /2026 / 2027 (HASTA JULIO)**

| Departamento                               | Unidad de Medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL                                    | Raciones         | 11.153.620                            | 22.307.240                            | 14.500                         |
| CENTRAL – CATERING                         | Raciones         | 43.435.730                            | 86.871.460                            | 14.500                         |
| CENTRAL – COCINANDO EN LA ESCUELA          | Raciones         | 12.480.720                            | 24.961.440                            | 14.500                         |
| PRESIDENTE HAYES – COCINANDO EN LA ESCUELA | Raciones         | 3.971.870                             | 7.943.740                             | 15.000                         |

**CENA / COLACION – AÑO 2024 / 2025 / 2026 / 2027 (HASTA JULIO)**

| Departamento   | Unidad de Medida | Cantidad Mínima Aproximada a Adquirir | Cantidad Máxima Aproximada a Adquirir | Precio Unitario (IVA Incluido) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| CAPITAL (CENA) | Raciones         | 483.230                               | 966.460                               | 14.500                         |

Sin otro particular, me despido de Usted, con mi consideración más distinguida, deseándole éxitos en sus funciones.

GRUPO BELMAC SA

RUC 80095406-8

