



MINISTERIO DE
JUSTICIA
PARAGUAY
SENAAI

PARAGUAI
TEKOJOJA
MOTENONDEHA

Visión: Ministerio moderno, confiable y comprometido; que asegure el cumplimiento de los objetivos institucionales.
Misión: Garantizar el acceso a la identidad y a la justicia de todos los paraguayos con énfasis en la promoción de los derechos humanos; brindar atención integral a las personas privadas de libertad y adolescentes en conflicto con la ley penal para su reinserción social.

Asunción, 5 de noviembre de 2025

N.D.G. SENAAI N° 140/25

Señor
JULIO CANNER, Director
Dirección de contrataciones - MJ
Presente:

Ref.: Solicitud de Licitación de provisión de insumos alimenticios para la Unidad de tratamiento y Rehabilitación de Adicciones UTRA

Me dirijo a usted a fin de solicita la provision de insumos alimenticios destinados a los adolescentes privados de libertad y personal de guardia de la unidad de Tratamiento y Rehabilitación de Adicciones de adolescentes en Conflicto con la Ley Penal – UTRA (Modulo 1 y Modulo 2), ubicado en el predio del Centro Educativo Itaugua.

Por lo expuesto y de acuerdo a la nota de la Dirección Administrativo N.º 298/25 Exp. 24316/25 se solicita a la Dirección a su cargo considerar la inclusión en los procesos de licitación que asegure la provisión continua de los alimentos requeridos.

Se adjunta documentación mencionada mas arriba para su proceso correspondiente, consta de de 13 (trece) fojas del detalle

Esperando un despacho favorable a lo solicitado, hago propicio la ocasión para saludarlo muy atentamente.



Mabel Colman
Abg. Mabel Colman
Directora General
Dirección General SENAAI

MINISTERIO DE JUSTICIA
Dirección de Contrataciones

Entrada N°: _____

Fecha: 05 - 11 - 2025 Hora: 15:30

Recibido por: _____

F. Zuar: _____

Correo: sg.senaai@ministeriodejusticia.gov.py, dgsenaai@gmail.com
Brasil N.º 1022 e/ Tte. Fariña
Planta alta-Oficina del SENAAI

Menú Desintoxicación para Adolescentes en Conflicto con la Ley (2200 kcal/día)

Objetivos nutricionales del menú


- Favorecer la recuperación metabólica y nutricional con un aporte equilibrado de energía, proteínas, carbohidratos complejos y grasas saludables.
- Evitar sustituciones adictivas: **NO** reemplazar drogas por azúcares simples o exceso de carbohidratos refinados. Se priorizan carbohidratos complejos de absorción lenta.
- Regular el tránsito intestinal con fibra de frutas, verduras y legumbres, para prevenir estreñimiento común en abstinencia.
- Favorecer la regeneración neuronal y emocional mediante alimentos ricos en triptófano, vitaminas del complejo B, magnesio y hierro.
- Mantener la aceptabilidad cultural y social del menú, usando preparaciones conocidas (cocido, mandioca, porotos, polenta) para favorecer la adherencia.

Justificación

El menú responde a la necesidad de un soporte nutricional terapéutico durante el proceso de desintoxicación:

- Proteínas (carnes magras, legumbres, yogur) para reparación celular y neurotransmisores.
- Carbohidratos complejos (arroz, mandioca, papa, zapallo, fideos, harinas) como fuente de energía constante, evitando picos de glucosa. Con esto se previene el riesgo de sustituir la adicción por el consumo excesivo de azúcares o harinas refinadas.
- Verduras y frutas para antioxidantes, vitaminas y fibra digestiva.
- Grasas saludables en pequeñas cantidades, sin abuso de manteca ni frituras.
- Preparaciones locales que promueven aceptación y facilitan logística en el sistema penitenciario.


Lic. Natalia Andía
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.330


Lic. Angélica Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.330

Menú Semanal (2200 kcal/día)

Semana 1							
Día	Desayuno (300 kcal)	Media mañana (200 kcal)	Almuerzo (500 kcal)	Postre (200 kcal)	Merienda (300 kcal)	Cena (500 kcal)	Colación Nocturna (200 kcal)
Lunes	Cocido con leche + 2 panes de trigo	1 fruta	Arroz con pollo + ensalada fresca + mandioca	Compota de fruta	Yogur natural + avena	Sopa de verduras con omelet + fideos	Gelatina
Martes	Cocido + pan con queso	Yogur	Poroto negro guisado con arroz + ensalada fresca	Arroz con leche	Cocido con leche + chipa	Polenta con carne vacuna	Compota de fruta
Miércoles	Pan de maíz + cocido con leche	1 fruta	Estofado de cerdo con verduras (papa y zanahoria) + ensalada fresca	1 fruta	Yogur con fruta	Soyo (carne vacuna triturada) con mandioca	Frutas picadas
Jueves	Cocido con leche + 2 galletas de trigo	Yogur	Guiso de fideo con carne vacuna + ensalada fresca	Gelatina	Licuada de banana + avena	Caldo de verduras con empanadas de huevo y queso	Compota de fruta
Viernes	Pan casero de trigo + cocido	1 fruta	Caldo de poroto con fideo con queso + mandioca	Crema de leche	Yogur natural + avena	Sopa so o de pollo con ensalada	Yogur
Sábado	Cocido con leche + 2 panes	Yogur	Ñoquis de mandioca con salsa de carne	1 fruta	Cocido con leche + mbeju	Guiso de carne con fideo + ensalada fresca	Gelatina
Domingo	Chipa + cocido con leche	1 fruta	Milanesa de pollo con ensalada de poroto	Arroz con leche	Leche con galletitas de avena	Arroz blanco con salsa de cerdo	Compota de fruta

Lic. Natalia...

Lic. Angélica Vera
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3.330

Semana 2

Día	Desayuno (300 kcal)	Media mañana (200 kcal)	Almuerzo (500 kcal)	Pastre (200 kcal)	Merienda (300 kcal)	Cena (500 kcal)	Colación Nocturna (200 kcal)
Lunes	Cocido con leche + 2 panes de trigo	1 fruta	Vori vori queso con mandioca + ensalada	Compota de fruta	Yogur natural + avena	Arroz con salsa de pollo o carne	Gelatina
Martes	Cocido + pan con queso	Yogur	Guiso de arroz de cerdo + ensalada	Arroz con	Cocido con leche	Pastelón de papa de carne +	Compota de fruta
Miércoles	Pan de maíz + cocido con leche	1 fruta	Caldo de poroto con fideo + mandioca	1 fruta	Yogur con fruta	Sopa de verduras + soufflé de	Frutas picadas
Jueves	Cocido con leche + 2 galletas de	Yogur	Tallarín de pollo o carne + ensalada	Gelatina	Licuada de banana +	Tarta de carne con ensalada	Compota de fruta
Viernes	Pan casero de trigo +	1 fruta	Puchero con lacro + mandioca +	Crema de leche	Yogur natural +	Cerdo al horno con arroz	Yogur
Sábado	Cocido con leche + 2 panes	Yogur	Tortillon de papa con ensalada de poroto	1 fruta	Cocido con leche + mbeju	Sopa de verduras con empanada de carne o pollo	Gelatina
Domingo	Chipa + cocido con leche	1 fruta	Pollo al horno con ensalada de papa o arroz +	Arroz con leche	Yogur con galletitas de avena	Sopa solo de pollo o carne + ensalada	Compota de fruta

Lic. Natalia María Villar
 Lic. 3.330

Lic. Angélica Vera
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3.330

SEMANA 3

Día	Desayuno (300 kcal)	Media mañana (200 kcal)	Almuerzo (500 kcal)	Pastre (200 kcal)	Merienda (300 kcal)	Cena (500 kcal)	Colación Nocturna (200 kcal)
Lunes	Cocido con leche + 2 panes de	1 fruta	Locro de carne con ensalada y mandioca	Compota de fruta	Yogur natural + avena	Polenta con salsa de carne	Gelatina
Martes	Cocido + pan con queso	Yogur	Estofado de pollo con arroz	Arroz con leche	Cocido con leche + chipa	Sopa de verduras + Grille de pollo con	Compota de fruta
Miércoles	Pan de maíz + cocido con leche	1 fruta	Caldo de poroto con fideo + mandioca	1 fruta	Yogur con fruta	Bife con cebolla + arroz	Frutas picadas
Jueves	Cocido con leche + 2 galletas de	Yogur	Ñoquis con salsa de carne o pollo + ensalada	Gelatina	Licuada de banana +	Tarta de carne con ensalada	Compota de fruta
Viernes	Pan casero de trigo +	1 fruta	Estofado de cerdo con arroz	Crema de leche	Yogur natural +	Pizza casera	Yogur
Sábado	Cocido con leche + 2 panes	Yogur	Soyo (carne vacuna triturada con arroz o fideo)	1 fruta	Cocido con leche + mbeju	Pastelón de papa (pollo) + ensalada	Gelatina
Domingo	Chipa + cocido con leche	1 fruta	Milanesa de pollo con ensalada	Arroz con leche	Yogur con galletitas de avena	Sopa de verduras con carne vacuna +	Compota de fruta

Semana: 4

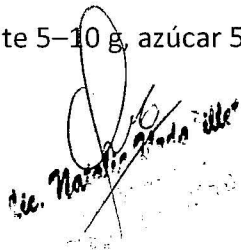
Día	Desayuno (300 kcal)	Media mañana (200 kcal)	Almuerzo (500 kcal)	Pastre (200 kcal)	Merienda (300 kcal)	Cena (500 kcal)	Colación Nocturna (200 kcal)
Lunes	Cocido con leche + 2 panes de	1 fruta	Caldo de carne con fideo + ensalada	Compota de fruta	Yogur natural + avena	Salsa de cerdo + arroz	Gelatina
Martes	Cocido + pan con queso	Yogur	Polenta con salsa de pollo	Arroz con	Cocido con leche	Sopa de verduras +	Compota de fruta
Miércoles	Pan de maíz + cocido con leche	1 fruta	Caldo de poroto con fideo + mandioca	1 fruta	Yogur con fruta	Milanesa de pollo con ensalada	Frutas picadas
Jueves	Cocido con leche + 2 galletas de	Yogur	Tallarín de carne o pollo + ensalada	Gelatina	Licuada de banana +	Arroz con salsa de carne o pollo	Compota de fruta
Viernes	Pan casero de trigo + cocido	1 fruta	Guiso de arroz con carne + ensalada	Crema de leche	Yogur natural + avena	sopa de verduras con tarta de pollo	Yogur
Sábado	Cocido con leche + 2	Yogur	Fuchero de locro + mandioca	1 fruta	Cocido con leche	Pastelón de papa (carne) +	Gelatina
Domingo	Chipa + cocido con leche	1 fruta	Estofado de cerdo con arroz	Arroz con leche	Yogur con galletitas de avena	Sopa so o con ensalada	Compota de fruta

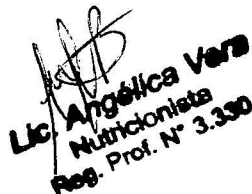
Lic. Natalia Pando Ulla

Lic. Angélica Vera
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3.330

Lista orientativa de alimentos en gramos por porción

- Cereales y tubérculos: pan 50 g, arroz/fideos 150 g cocidos, mandioca 80–100 g, papa 120 g, zapallo 100 g, polenta 150 g, ñoquis 180 g.
- Proteínas: carne vacuna/pollo/cerdo 90–100 g, poroto 120 g cocido, yogur 150 g.
- Verduras: ensalada fresca 80–100 g, verduras cocidas 100–120 g.
- Frutas: pieza mediana 100–120 g.
- Otros: aceite 5–10 g, azúcar 5 g/infusión, cocido 200 ml.


Lic. Natalia Granda


Lic. Angélica Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.330

INSUMO	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Total en el mes	Cantidad de meses 5	Total requerido
Carne vacuna	kilogramos	45 kilos	45 kilos	45 kilos	45 kilos	180 kilos	900 kilos	900 kilos
Pollo	kilogramos	35 kilos	35 kilos	35 kilos	35 kilos	140 kilos	700 kilos	700 kilos
Carne de Cerdo	kilogramos	22 kilos	22 kilos	22 kilos	22 kilos	88 kilos	440 kilos	440 kilos
Puchero de 1ra.	kilogramos	22 kilos	22 kilos	22 kilos	22 kilos	88 kilos	440 kilos	440 kilos
Galleta Seca	kilogramos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	200 kilos	1000 kilos	1000 kilos
Almidón Refinado	kilogramos	12 kilos	12 kilos	12 kilos	12 kilos	48 kilos	240 kilos	240 kilos
Aceite	Litros	35 litros	35 litros	35 litros	35 litros	140 litros	700 litros	700 litros
Tomate	kilogramos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	224 kilos	1120 kilos	1120 kilos
Cebolla	kilogramos	25 kilos	25 kilos	25 kilos	25 kilos	100 kilos	500 kilos	500 kilos
Locote	kilogramos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	60 kilos	300 kilos	300 kilos
Papa	kilogramos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	160 kilos	800 kilos	800 kilos
Zanahoria	kilogramos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	80 kilos	400 kilos	400 kilos
Fideo	kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Arroz	kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Azúcar	kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Sal Fin	kilogramos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Extracto de tomate	Litros	10 litros	10 litros	10 litros	10 litros	40 litros	200 litros	200 litros
Harina Blanca	Kilogramos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	80 kilos	400 kilos	400 kilos
Harina de Maiz	Kilogramos	12 kilos	12 kilos	12 kilos	12 kilos	48 kilos	240 kilos	240 kilos
Queso	Kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Huevo	Unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	480 unidades	2400 unidades	2400 unidades
Leche	Litros	100 litros	100 litros	100 litros	100 litros	400 litros	2000 litros	2000 litros
Pascualina (tapas)	Unidades	15 unidades	15 unidades	15 unidades	15 unidades	60 unidades	240 unidades	240 unidades
Disco p/ empapada	Unidades	60 unidades	60 unidades	60 unidades	60 unidades	240 unidades	1200 unidades	1200 unidades
Vinagre	Litros	5 litros	5 litros	5 litros	5 litros	20 litros	100 litros	100 litros
Aje	Kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	8 kilos	40 kilos	40 kilos
Yerba	Kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	280 kilos	3360 kilos	3360 kilos
Locro	Kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Mandioca	Kilos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	224 kilos	1120 kilos	1120 kilos
Manteca (animal)	Kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Naranja	Kilos	120 unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	480 unidades	2400 unidades	2400 unidades
Orégano	Kilos	1 kilo	1 kilo	1 kilo	1 kilo	4 kilos	20 kilos	20 kilos
Poroto Rojo	Kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Avena	Kilos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	60 kilos	300 kilos	300 kilos
Banana	Unidades	250 unidades	250 unidades	250 unidades	250 unidades	1000 unidades	5000 unidades	5000 unidades
Yogurt	Unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	448 unidades	2240 unidades	2240 unidades
Manzana	Unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	480 unidades	2400 unidades	2400 unidades
Zapallo	Kilos	5 kilos	5 kilos	5 kilos	5 kilos	20 kilos	100 kilos	100 kilos
repollo	Kilos	15 kilo	15 kilo	15 kilo	15 kilo	60 kilos	300 kilos	300 kilos
Lechuga	Unidades	10 mazos	10 mazos	10 mazos	10 mazos	40 mazos	200 mazos	200 mazos
Perejil	Unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	96 unidades	480 unidades	480 unidades
Cebollita	Unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	96 unidades	480 unidades	480 unidades
Canela	kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	8 kilos	40 kilos	40 kilos
Gelatina	Unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	448 unidades	2240 unidades	2240 unidades
Miel negra	Litros	5 litros	5 litros	5 litros	5 litros	20 litros	100 litros	100 litros
Infusiones	Unidades	50 unidades	50 unidades	50 unidades	50 unidades	200 unidades	1000 unidades	1000 unidades
Levaduras	kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	8 kilos	40 kilos	40 kilos

Lic. Marcela...
 REG. PROF. N° 1176
 Cálculo de ración semanal/ mensual UTRA

AB
 Lic. Angélica Vera
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3.350

Cálculo de ración semanal/ mensual UTRA

Para: 48 Comensales

Gs.831.900.000 para 5 meses

Pacientes internados: 33 pacientes

Módulo 1: 13 pacientes.

Módulo 2: 20 pacientes.

Personal de guardia 12hs.: 15 personal de guardia.

Módulo 1: 9 personal de guardia.

Enfermería: 5 personas.

Operador terapéutico: 1 persona.

Educadores: 3 personas.

Módulo 2: 6 personal de guardia.

Enfermería: 4 personas.

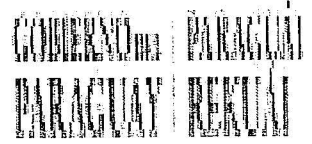
Operador terapéutico: 1 persona.

Educadores: 1 persona.

Obs: Datos proveídos por la Dirección de SENAI/UTRA

Lic. Natalia Prado
Reg. Prof. N° 3.330

Lic. Angélica Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.330



DOCUMENTO NUMERO.

23733/25

**Dirección General de Atención al Adolescente Infractor (Sen
25/09/2025**

Datos del documento	
Tipo Origen	Propio
Dependencia	Dirección General de Atención al Adolescente Infractor (Senaai)
Tipo documento	Nota
Descripción	NOTA SENAAI 1254 SOLICITUD DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA ADOLESCENTES Y PERSONAL DE GUARDIA UTRA MODULA 1 Y MODULO 2
Información específica	
Asunto	NOTA SENAAI 1254 SOLICITUD DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA ADOLESCENTES Y PERSONAL DE GUARDIA UTRA MODULA 1 Y MODULO 2
Dirigido a	DIRECCION ADMINISTRATIVA



Visión: Ministerio moderno, confiable y comprometido; que asegure el cumplimiento de los objetivos institucionales.
Misión: Garantizar el acceso a la identidad y a la justicia de todos los paraguayos con énfasis en la promoción de los derechos humanos; brindar atención integral a las personas privadas de libertad y adolescentes en conflicto con la ley penal para su reinserción social.

Asunción, 25 de septiembre de 2025

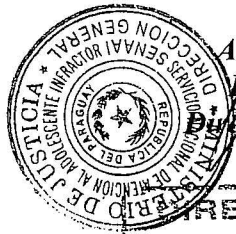
N.D.G. SENAAI N° 1254 /25

Señor
MIGUEL BENÍTEZ, Director
Dirección Administrativa
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, y por su intermedio a quien corresponda, en el marco del Convenio de Financiación de la SENABICO para la ejecución del Proyecto SUMAR, denominado Tratamiento y Rehabilitación de Adicciones para Adolescentes en Conflicto con la Ley Penal - UT.RA (Modelo 1 y Modelo 2), ubicado en el predio del Centro Educativo Itauguá .

En este sentido, solicito sus buenos oficios para la provisión de insumos alimenticios destinados a los adolescentes privados de libertad y al personal de guardia afectado a dicha unidad. Adjunto a la presente el listado detallado de los alimentos requeridos y consta de (2) dos fojas

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para saludarle atentamente.



Mabel Colman
Abg. Mabel Colman
Directora General
Dirección General SENAAI

DIRECCION ADMINISTRATIVA
REMITIDO A:

- Dirección Gral. de Administración y Finanzas
- Dirección Financiera
- Dirección de Contrataciones (UOC)
- Dirección Gral. de Talento Humano
- Dirección Gral. de Asesoría Jurídica
- Secretaría General
- Dpto. de Servicios Generales
- Dpto. de Patrimonio
- Dpto. de Almacenes
- Dpto. de Transporte
- Dpto. de Ejecución de Contratos
- Dirección de Obras
- D.G.E.P.
- SENAAI
- Otros.....

MINISTERIO DE JUSTICIA
DIRECCION ADMINISTRATIVA

4/10/25
25/09/2025

Dirección Administrativa
Ministerio de Justicia

Correos: senaa@ministeriodejusticia.gov.py, dsenaai@gmail.com

Brasil N° 1022 e. Ita Farfán
Dirección Gral. de Asesoría Jurídica
Planta alta - Oficina del SENAAI
Dirección de Salud Penitenciaria

CARMEN

Semana 1, Semana 2, Semana 3 y Semana 4.

Para: 55 Comensales

Gs.831.900.000 para 5 meses

Cálculo de insumos para menús semanal para pacientes internados y personales de guardia

INSUMO	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Total en el mes	Cantidad de meses 5 meses	Total requerido
Carne vacuna	kilogramos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	200 kilos	1000 kilos	1000 kilos
Pollo	kilogramos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	160 kilos	800 kilos	800 kilos
Carne de Cerdo	kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Puchero de 1ra.	kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Galleta Seca	kilogramos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	50 kilos	200 kilos	1000 kilos	1000 kilos
Almidon Refinado	kilogramos	12 kilos	12 kilos	12 kilos	12 kilos	48 kilos	240 kilos	240 kilos
Aceite	Litros	35 litros	35 litros	35 litros	35 litros	140 litros	700 litros	700 litros
Tomate	kilogramos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	224 kilos	1120 kilos	1120 kilos
Cebolla	kilogramos	25 kilos	25 kilos	25 kilos	25 kilos	100 kilos	500 kilos	500 kilos
Locote	kilogramos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	60 kilos	300 kilos	300 kilos
Papa	kilogramos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	160 kilos	800 kilos	800 kilos
Zanahoria	kilogramos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	80 kilos	400 kilos	400 kilos
Fideo	kilogramos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	160 kilos	800 kilos	800 kilos
Arroz	kilogramos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	40 kilos	160 kilos	800 kilos	800 kilos
Azúcar	kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Sal Fin	kilogramos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Extracto de tomate	Litros	10 litros	10 litros	10 litros	10 litros	40 litros	200 litros	200 litros
Harina Blanca	Kilogramos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	20 kilos	80 kilos	400 kilos	400 kilos
Harina de Maíz	Kilogramos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Queso	Kilogramos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	30 kilos	120 kilos	600 kilos	600 kilos
Huevo	Unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	480 unidades	2400 unidades	2400 unidades
Leche	Litros	100 litros	100 litros	100 litros	100 litros	400 litros	2000 litros	2000 litros
Pascualina (tapas)	Unidades	40 unidades	40 unidades	40 unidades	40 unidades	160 unidades	800 unidades	800 unidades
Disco p/ empanada	Unidades	60 unidades	60 unidades	60 unidades	60 unidades	240 unidades	1200 unidades	1200 unidades
Vinagre	Litros	5 litros	5 litros	5 litros	5 litros	20 litros	100 litros	100 litros
Ajo	Kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	8 kilos	40 kilos	40 kilos
Yerba	Kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	70 kilos	280 kilos	3360 kilos	3360 kilos
Locro	Kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Mandioca	Kilos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	56 kilos	224 kilos	1120 kilos	1120 kilos
Manteca (animal)	Kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Naranja	Kilos	120 unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	480 unidades	2400 unidades	2400 unidades
Oregano	Kilos	1 kilo	1 kilo	1 kilo	1 kilo	4 kilos	20 kilos	20 kilos
Paroto Rojo	Kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	10 kilos	40 kilos	200 kilos	200 kilos
Avena	Kilos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	15 kilos	60 kilos	300 kilos	300 kilos
Banana	Unidades	250 unidades	250 unidades	250 unidades	250 unidades	1000 unidades	5000 unidades	5000 unidades
Yogurt	Unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	448 unidades	2240 unidades	2240 unidades
Manzana	Unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	120 unidades	480 unidades	2400 unidades	2400 unidades
Zapallo	Kilos	5 kilos	5 kilos	5 kilos	5 kilos	20 kilos	100 kilos	100 kilos
repollo	Kilos	15 kilo	15 kilo	15 kilo	15 kilo	60 kilos	300 kilos	300 kilos
Lechuga	Unidades	10 mazos	10 mazos	10 mazos	10 mazos	40 mazos	200 mazos	200 mazos
Perejil	Unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	96 unidades	480 unidades	480 unidades
Cebollita	Unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	24 unidades	96 unidades	480 unidades	480 unidades
Canela	kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	8 kilos	40 kilos	40 kilos
Gelatina	Unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	112 unidades	448 unidades	2240 unidades	2240 unidades
Miel negra	Litros	5 litros	5 litros	5 litros	5 litros	20 litros	100 litros	100 litros
Infusiones	Unidades	50 unidades	50 unidades	50 unidades	50 unidades	200 unidades	1000 unidades	1000 unidades
Levaduras	kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	2 kilos	8 kilos	40 kilos	40 kilos

Lic. Natalia Sarda, diet.
Nutricionista
 Reg. Prof. 2710

Lic. Angelica Vera
Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3.330