ADENDA Nº 03/2016
LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2016 ID 313664
ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE QUIINDY

Fecha: 25/08/2016

LA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES DE LA MUNICIPALIDAD QUIINDY, emite la presente ADENDA que forma parte del pliego de bases y condiciones, al respecto expresamos los siguientes:

Punto 1 DDL:

IAO 23.1	Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Atención: Carlos María Velázquez, Responsable de la UOC Dirección: Calle San Lorenzo esquina Teniente Recalde Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones Ciudad: Quiindy, Paraguay Código postal: no posee **La fecha límite para presentar las ofertas es:** **Fecha: jueves 01 de setiembre de 2016** **Hora: 07:10 a.m.**
IAO 26.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: Dirección: Calle San Lorenzo esquina Teniente Recalde Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones Ciudad: Quiindy, Paraguay Código postal: no posee **Fecha: jueves 01 de setiembre de 2016** **Hora: 07:40 a.m.**

Punto 2.- SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará.

1.Criterios de Evaluación (IAO 34)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
  - Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El oferente deberá cotizar todos los ítems indicados en la planilla de precios.
  - Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida
  - Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta.
  - Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).A fin de dilucidar que rl oferente ni se halla incurso en los impedimentos, el Comité de Evaluación, realizara el siguiente procedimiento:
- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
- Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación.
  - Posteriormente verificará los registros del personal de la Convocante a fin de determinar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el

presupuesto del inciso "a" del Art. 40.

- Se seleccionará provisoriamente la oferta más haja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.

- La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los oferentes.
- El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio "cumple" o "no cumple".

OFERENTES EN CONSORCIO

En caso de firmas vinculadas en consorcios, el socio líder debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto los demás integrantes pueden cumplir con el 40%.

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) CAPACIDAD FINANCIERA:

- Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se le solicita la presentación del Balance General clasificado en corriente y no corriente correspondiente a los tres últimos ejercicios cerrados **2013, 2014, 2015**, acompañado de los ratios correspondientes solicitados más abajo, así como también el Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura de ofertas. Se analizaran los siguientes indicadores:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
   Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2013, 2014, 2015)
b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*
   No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2013, 2014, 2015)
c. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestas o pérdida con respecto al Capital*
   El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo (2013, 2014, 2015)

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

De conformidad a la IAO 4.4, los Oferentes deberán acreditar que su actividad, sea comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.

Antigüedad: Se estudiará la antigüedad del Oferente en el ramo de la comercialización o producción de alimentos para personas su experiencia y la cartera de clientes. Para la evaluación del mencionado punto, se requerirá la presentación de Contratos y/o Facturaciones anteriores en promedio de los tres últimos años (2.013, 2.014 y 2015).-

Experiencia: Se considerará experiencia específica en el ramo de comercialización o producción de alimentos para personas derivados de productos frescos, con otras entidades (sean estas públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones anteriores de los tres últimos años (2.013, 2.014 y 2015), de servicios de provisión de alimentos para personas, cuya elaboración se realiza con productos frescos, equivalentes al 50% (cincuenta por ciento) de su oferta, como mínimo. Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o facturaciones que fueren necesarios para acreditar el monto solicitado siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados.

Capacidad Técnica: en base a un relatoría a presentar indicar:

- Estructura interna y técnica con la que el Oferente cuenta: La empresa elaboradora deberá contar con un Gerente de Producción, un Gerente de Logística y Director Técnico, con registro emitido por el INAN y con el contrato laboral vigente entre el oferente y el Director Técnico, los cuales deberán ser egresados universitarios con experiencia general de al menos tres años, verificables con los currículos que deberán anexarse a la propuesta.
- Capacidad en el suministro: deberán presentar título de propiedad o contrato de locación de por lo menos 2 (dos) camiones con capacidad suficiente para el transporte de los productos cárnicos, con sus respectivas copias de cédulas verdes y habilitación respectiva para el transporte de productos Cárnicos.
- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE vigente, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo". En caso de consorcios,

el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con estos requisitos.

- El porcentaje mínimo aplicado a la compra de productos de la agricultura familiar será de 10% (diez por ciento) según lo dispuesto en el articulo 17 inc) a del decreto Nº 3000 de fecha 27 de enero de 2015.

En caso de Consorcios, todos los integrantes del Consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad, (100% cien por ciento), como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social. Así mismo deberán cumplir con el 100% (cien por ciento) de lo exigido en cuanto a la **CAPACIDAD FINANCIERA** y las específicas para el cumplimiento de los bienes licitados.

En lo que respecta a **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA,** Se deberá indicar en la oferta cual es el líder del Consorcio quien deberá cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del Consorcio.

(c) INDUSTRIA NACIONAL

Se tendrá en cuenta lo establecido en la Ley N° 5386 "Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2015", el cual en su Artículo 165 prescribe: Los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de Origen Nacional, certificado por la autoridad competente.

Asimismo, la Ley N° 4558/11 "Que establece mecanismos de apoyo a la producción y empleo nacional a través de los procesos de Contrataciones Públicas", el cual establece en su Art. 3° los productos y servicios que serán considerados de origen nacional. Del mismo modo, el Decreto N° 9649/12, el cual en su artículo 3° establece lo siguiente: "Designase a la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio, como responsable de la emisión del Certificado de Origen Nacional, a solicitud del interesado, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 4558/2011. El referido Certificado será prueba suficiente del carácter de producto o empleo nacional"; y en su Art. 4° que "A los efectos de considerarse producto/s o servicio/s de origen nacional, conforme al Art. 3° de la Ley N° 4558/11, el productor o proveedor deberá presentar ante el Ministerio de Industria y Comercio, declaración jurada mediante, y conforme al procedimiento que establezca dicha Carta de Estado."

Para demostrar que el oferente posee bienes y/o servicios de producción Nacional, deberá presentar el correspondiente Certificado de Origen Nacional expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.

En caso que la empresa adjudicada requiera sub-contratar para el cumplimiento del contrato, sólo podrá hacerlo hasta el 60% sobre el valor total del Contrato. La empresa sub-contratada deberá dar estricto cumplimiento a lo estipulado en el numeral 2 Requisitos para calificación posterior (IAO 36) b.2. Capacidad, Numeral 1 Planta elaboradora de alimentos 1.1. y 1.2.

La Convocante podrá, en los casos que el Comité de Evaluación crea pertinente, confirmar la información de precios suministrada por las ofertas, a través de cualquier fuente pública o privada de información, prestando especial atención a los supuestos en que los precios ofertados sean excesivamente bajos e irrisorios, ya que esta situación podría evidenciar la falta de seriedad de las ofertas y constituir indicios de una falta de capacidad de cumplimiento real del contrato. Constituye tal situación una eventual violación al principio de libre competencia y un riesgo al interés general que compromete la ejecución regular del contrato.

El Comité de Evaluación ponderará las variaciones del Índice de Precios al Consumidor (IPC) relacionados de los ítems de los precios ofertados y los precios históricos de adjudicaciones anteriores realizadas por la Convocante, y, a partir de este examen, se determinará si las ofertas son compatibles y de ejecución posible. A este efecto se tendrá en cuenta además las disposiciones de la Ley N° 4956/13 "De Defensa de la Competencia", para recomendar la adjudicación de la oferta.

La oferta, que a criterio de la Convocante no demuestre estas condiciones será rechazada, a este efecto se hará constar en el informe de evaluación las razones técnicas por las cuales la Convocante considera inejecutables los precios ofertados.

No se admitirán cotizaciones globales o unitarias con valor cero.

(d) Capacidad Legal

La Capacidad Legal del oferente se evaluará conforme a las disposiciones de la Resolución DNCP N° 849/2015 "Por la cual se aprueba un criterio de evaluación para la Calificación de la Capacidad Legal del Oferente con respecto a la prohibición prevista en los incisos "A" y "B" del art. 40 de la ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", se recomienda a los Organismos, Entidades y

Municipalidades su utilización en los procesos regidos por la Ley N° 2051/03 y se dispone su difusión en el portal de Contrataciones Públicas".
Calificación legal. Prohibiciones de los Incs. "a" y "b" del Artículo 40.
El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. "a" y "b" de la Ley Nº 2051/03, en base al siguiente análisis:
En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley Nº 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.
Inciso a) Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.
Inciso b) Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley Nº 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública. Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso. El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente. Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.
SE APLICARA LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN DNCP Nº 1173/16: Análisis de precios ofertados; Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la Convocante y difundido en el llamado a contratación. Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo. El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio Ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, Ítems).

(e) Margen de Preferencia para productos nacionales

Decreto Nº 6225/11 Art. 2º inc. d) En las contrataciones de servicios que realice las Municipalidades y Gobiernos Departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio Distrital de la Contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la empresa domiciliada dentro del territorio Distrital de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera suma que no podrá exceder del 10% del precio. Si en dicha comparación adicional, la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio Distrital de la contratante resultare ser las más baja se seleccionará para la adjudicación; caso contrario, se seleccionara la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. Se deberá verificar el domicilio del oferente mediante la Constancia de Inscripción de RUC del proveedor expedida por la Sub-Secretaría de Estado de Tributación del Ministerio de Hacienda a los efectos de la aplicación del margen previsto. INDUSTRIA NACIONAL En cumplimiento a la legislación vigente el producto ofertado debe cumplir con el requisito de ser de Origen Nacional. La Convocante podrá solicitar al Oferente la presentación el Certificado de Origen Nacional emitido por el MIC con el objeto constatar fehacientemente el cumplimiento de esta condición.

(f) Criterio para desempate de ofertas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN APLICABLES EN CASO DE EMPATE ENTRE LOS OFERENTES:
En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación, establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, la convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato. Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la

Convocante y provista por el oferente en su oferta.

- En primer lugar, analizará la capacidad financiera del oferente, y la que posea el mejor Coeficiente de Liquidez, según los ratios establecidos en los Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.
- Para Consorcio se analizará la capacidad financiera del Socio Líder, y la que posea el mejor Coeficiente de Liquidez, según los ratios establecidos en los Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.
- CAPACIDAD FINANCIERA COEFICIENTE DE LIQUIDEZ: conforme a los índices financieros de los años 2013, 2014, 2015 indicados más arriba.
- Si aun aplicando este criterio de desempate, subsistiera nuevamente la igualdad, la Convocante analizará la capacidad técnica de los oferentes a partir de los ULTIMOS 3 AÑOS DE EXPERIENCIA (2013, 2014 y 2015), se verificará el volumen de contratos y/o facturaciones con instituciones públicas o privadas ejecutados en el periodo mencionado.

(g) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación: NO APLICA.

Punto 3.- SECCIÓN VII. ANEXOS

A) Documentos legales Oferentes Individuales. **Personas Físicas.**
Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la apertura en la categoría 25.
- Certificado vigente de habilitación de transportes de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del SENACSA). En caso de omitir la presentación de este recaudo al momento del acto de apertura de sobres, se le dará un tiempo de 3 días hábiles para la presentación del recaudo omitido, so pena de rechazarse la oferta en caso de no arrimar la documentación en este término. - Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas Gerente de Producción, un Gerente de Logística y Director Técnico, con registro emitido por el INAN y con el contrato laboral vigente entre el oferente y el Director Técnico, los cuales deberán ser egresados universitarios con experiencia general de al menos tres años con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio. - Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

B) Documentos legales Oferentes Individuales. **Personas Físicas.**
- Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la apertura en la categoría 25.
- Certificado vigente de habilitación de transportes de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del SENACSA). En caso de omitir la presentación de este recaudo al momento del acto de apertura de sobres, se le dará un tiempo de 3 días hábiles para la presentación del recaudo omitido, so pena de rechazarse la oferta en caso de no arrimar la documentación en este término. - Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas Gerente de Producción, un Gerente de Logística y un Director Técnico con el contrato laboral vigente entre el oferente, los cuales deberán ser egresados universitarios con experiencia general de al menos tres años con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.
- Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

C) **Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.**		
- Los Oferentes deberán presentar DECLARACIONES JURADAS con su oferta, que demuestran que los servicios a ser prestados cumplirán con los requerimientos de la Sección III. Suministros Requeridos. - El oferente deberá presentar Registro de Establecimiento (R.E del elaborador) vigente a la fecha de apertura de sobres, emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN).		

Punto 4.- DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO; Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 12:30 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Las Frutas deberán ser de buena calidad, se entiende por buena calidad, alimentos cuya venta no sean a granel, sino previamente seleccionados, empaquetados, ser frescas y no presentar signos de descomposición y deberán ser sometidas previamente a un adecuado lavado. En cuanto a la provisión de manzana como postre, teniendo en cuenta que es una fruta que no se produce a nivel nacional en los días donde deberían de servir manzana podrán ser sustituido por frutas de estación producido nivel nacional, previa autorización del representante de la Municipalidad y teniendo en cuenta que no se repita el mismo postre en días consecutivos.

MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori con carne	Guiso de arroz c/ pollo	Caldo de poroto c/ fideo	Caldo de pollo con verduras	Tallarín de carne vacuna
Guarnición	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 mandarina o frutas de estacion	Ensal. De frutas	1 naranja	1 naranja	1 banana o frutas de estacion
KCAL	**451**	**463**	**459**	**400**	**460**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Polenta c/ salsa de pollo	So´o apua	Caldo de poroto con arroz	Tallarín de pollo
Guarnición	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 banana	1 naranja	1 banana	Ensal. De frutas	1 mandarina o frutas de estacion
KCAL	**400**	**442**	**449**	**469**	**475**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto c/ fideo	Picadito de carne c/ papa	Polenta c/ salsa de pollo	Guiso de poroto c/ arroz	Guiso de fideo c/ salsa de pollo
Guarnición	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 banana	1 mandarina o frutas de estacion	1 naranja	1 naranja	1 banana
KCAL	**460**	**400**	**447**	**500**	**456**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Jopara	Estofado de pollo c/ papa	Vori vori c/ pollo	Picadito de carne c/ arroz	Tallarín de pollo
Guarnición	Ensalada. mixta	Ensalada. mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 naranja	1 mandarina o frutas de estacion	1 naranja	1 naranja	1 banana
KCAL	**419**	**416**	**480**	**430**	**460**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Intendencia.

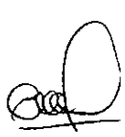
- Sección II, Suministros Requeridos; se remite el recetario según aprobación del MEC:

Semana 1

Día		Ingredientes		
	VORI VORI CON CARNE	Carne Magra	66	• Agregar a la olla con un poco de aceite previamente calentado la carne, cortada en trozos pequeños, dejando que se cocinen junto con su liquido de cocción hasta que este bay evaporado. • Picar las verduras y agregar en la misma olla, continuando la cocción a fuego medio hasta que las verduras se ablanden. • Agregar cantidad necesaria de agua hirviendo y continuar la cocción hasta que la carne haya ablandado. • Poner la harina de maíz y el queso picado en un bol. • Humedecer con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. • Echar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar hervir por 5 minutos. • Salar con 0,5 gr de sal yodada. Se puede condimentar con orégano seco o fresco cuando
		Queso py	10	
		Harina de Maiz	50	
		Tomate	24	
		Cebolla	23	
		Locote	15	
		sal yodada	0,5	
		ajo	5	
		oregano	2	
		sal yodada	0,5	
		zapallo	35	
		aceite	5	
		zanahoria	35	
		agua potable	c/n	
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. • Condimentar y servir.
		tomate	29	
		zanahoria	25	
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Mandarina o frutas de	129	

[illegible]		estacion		
		pechuga de pollo	56	• Dorar la pechuga de pollo sin piel (cortada en trozos pequeños) en una olla con aceite previamente calentado, evitando que se quemen.
		tomate	69	
		arroz	45	
		cebolla	9	• Cortar en cubitos la cebolla, ajo y locote y agregar a la cacerola con la el pollo.
		locote	8	
		aceite	5	
	GUISO DE ARROZ CON POLLO	sal yodada	0,5	• Cocinar hasta que las verduras se ablanden y luego agregar el tomate picado, salar con 0,5 gr de sal yodada, cocinar por 15 -20 min a fuego lento.
		laurel	0,2	
		ajo	2	
Menú 2		agua potable	c/n	• Incorporar el arroz sellando por unos segundos y luego el agua caliente en cantidad necesaria. Cocinar hasta que el arroz este blando, aprox 15 min.
[illegible] Martes				
		repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	pepino	37	
		zanahoria	15	• Cortar los vegetales.
		aceite	3	• Condimentar y servir.
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Banana	30	
		zapallo	35	• Colocar en una fuente con agua los porotos y dejarlos en remojo durante la noche. Retirar todos los que hayan flotado y enjuagar.
		poroto	45	
		tomate	24	
		zanahoria	15	
		cebolla	18	• Picar los el tomate, locote, ajo y cebolla, y cortar la zanahoria en medias lunas.
		fideo	20	
		queso py	15	
		locote	8	• Agregar a la olla con aceite previamente calentado los vegetales picados y hacer una salsa.
		aceite	5	
	CALDO DE POROTOS CON FIDEOS	sal yodada	0,5	
		ajo	2	
		agua potable	c/n	• Incorporar los porotos hidratados. Cebar con el agua caliente y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos, agregar el fideo y continuar hirviendo hasta ablandar. Agregar 0,5 gr de sal yodada.
				• Antes de retirar agregar el queso picado.
		lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	zanahoria	16	
		pepino	37	• Cortar los vegetales.
		aceite	3	Condimentar y servir.

[redacted]		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Naranja	130	
	CALDO DE POLLO CON VERDURAS	pechuga de pollo	56	• Cortar la pechuga de pollo sin piel en cubos y picar el ajo, cebolla, tomate y ajo.
		zapallo	35	• Cortar en cubos medianos el zapallo y zanahoria
		zanahoria	25	
		tomate	24	
		arroz	20	• Cocinar con el aceite el pollo y las verduras excepto zapallo y zanahoria, agregar el laurel.
		cebolla	14	
		locote	8	
		aceite	5	• Una vez que el pollo esté cocido y las verduras blandas agregar el zapallo, zanahoria y agua.
		cebollita de hoja	5	
		sal yodada	0,5	
		laurel	0,2	• Cuando hierva agregar el arroz y cocinar hasta ablandar.
		ajo	2	
		agua potable	c/n	• Antes de retirar del fuego agregarle la cebollita de hoja y salar con 0,5 gr de sal yodada.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
		pepino	37	
		zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Naranja	130	
	TALLARIN CON CARNE VACUNA	carne vacuna	66	• Cortar la carne en porciones individuales y dorar en aceite caliente sin las verduras.
		tomate	59	
		cebolla	14	
		locote	8	• Sacar la carne de la olla y en la misma olla dorar las verduras picadas.
		aceite	5	
		sal yodada	0,5	
		agua potable	c/n	• Una vez cocinadas las verduras volver a incorporar la carne (ya dorada)
		fideo	50	
		sal yodada	0,5	
		agua potable	c/n	• Dejar cocinar por 30 min aproximadamente agregándole agua cada vez que se seque la cocción.
				• Salar con 0,5 gr de sal yodada.
				• Por otro lado cocinar el fideo tallarin en abundante agua hirviendo hasta que se ablande, retirar y escurrir.
				• Servir el tallarín con la salsa y la carne.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	berro	30	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
		tomate	19	



		zanahoria	25	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Banana o frutas de estacion	129	

SEMANA 02

		Carne vacuna molida	50	• Calentar la olla, agregar el aceite y freír la cebolla hasta que este transparente, luego agregar los demás vegetales, salar moderadamente. Dejar cocinar por 5 min aproximadamente. • Agregar carne molida, la papa, el zapallo cortado en cubos y el agua, revolviendo constantemente con una cuchara hasta que hierva y el caldo se torne oscuro y espeso y el zapallo se ablande. Agregar 0,5 gr de sal yodada. • Retirar del fuego, espolvorear con orégano. Tapar 5 minutos para concentrar el sabor y servir caliente.
		zapallo	25	
		tomate	39	
		zanahoria	25	
		cebolla	18	
		arroz	20	
		locote	8	
		queso py	10	
	SOYO	aceite	5	
		oregano	0,2	
		sal yodada	0,5	
		ajo	2	
		agua potable	c/n	
		lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	GUARNICI	tomate	29	
	Ensalad	zanahoria	15	
	Mixta	aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Banana	30	
		Pechuga de pollo	35	• Cortar el pollo en cubos y los vegetales picaditos bien chiquitos, cortar la zanahoria en medias lunas. • Cocinar el pollo en aceite previamente calentado hasta dorar, ir agregando la zanahoria, cebolla y tomate y continuar la cocción hasta que vaya formando una salsa. • Ir agregando agua cuando seque la cocción, agregar 0,5 gr de sal • Por otro lado hervir agua en cantidad necesaria. • Echar la harina de maiz en forma de lluvia
		tomate	49	
		zanahoria	39	
		cebolla	9	
		locote	8	
	POLENTA	aceite	3	
	CON SALSA	sal yodada	0,5	
	DE POLLO	laurel	0,2	
		ajo	2	
		agua potable	c/n	
		harina de maiz	50	
		leche fluida	30	
		cebolla	14	

	queso py	10	• Revolver continuamente dejando hervir por 5 min
	aceite	2	• Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado.
	sal yodada	0,5	Servir la polenta con la salsita
	agua potable	100	
	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	zanahoria	16	• Cortar los vegetales.
	tomate	29	Condimentar y servir.
	sal yodada	0,5	
	aceite	3	
POSTRE	Naranja	130	
	carne vacuna molida	66	• Cortar los vegetales en cubitos pequeños excepto el zapallo y zanahoria que se cortan en trozos más grandes.
	tomate	59	
	zapallo	35	
	harina de maiz	30	• En una olla con aceite pre calentado agregar el tomate, cebolla y locote picados y cocinar rehogar.
	arroz	20	
	cebolla	9	
	locote	8	• Luego ir agregando la zanahoria y zapallo y agregar más agua para el caldo, salar moderadamente.
	aceite	5	
SOPO APU (ALBONDIGA	oregano	0,2	• Mezclar y amasar la carne molida, harina de maíz, una pizca de aceite y el caldo de verduras en cantidad necesaria, y formar las albóndigas.
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	• Agregar las albóndigas al caldo hirviendo y cocinarlas por 20 min aproximadamente
	agua potable	c/n	
	berro	30	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
GUARNICIÓ Ensalada Mixta	tomate	19	• Cortar los vegetales.
	zanahoria	25	Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	
	zapallo	35	• Colocar en una fuente con agua los porotos y dejarlos en remojo durante la noche. Retirar todos los que hayan flotado y enjuagar.
	poroto seco	45	
	tomate	24	
	zanahoria	15	
	cebolla	18	• Picar l el tomate, locote, y cebolla, y cortar el zapallo en cubos medianos.
	arroz	20	
CALDO DE POROTO CON ARROZ	locote	8	
	queso py	15	• Agregar a la olla con aceite

	aceite	5	previamente calentado los
	sal yodada	0,5	vegetales picados y hacer una
	ajo	2	salsa.
	agua potable	c/n	• Incorporar los porotos hidratados. Cebar con el agua caliente y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos, agregar el arroz y continuar hirviendo hasta ablandar. Agregar sal con moderación.
	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	pepino	37	vegetales.
	zanahoria	16	• Cortar los vegetales.
	aceite	3	Condimentar y servir.
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	
	Pechuga de pollo	56	• Cortar el pollo sin piel en porciones individuales y dorar en aceite caliente sin las verduras.
	tomate	59	• Retirar el pollo de la olla y en la misma olla dorar las verduras picadas.
	cebolla	14	
	locote	8	
	aceite	5	• Una vez cocinadas las verduras volver a incorporar el pollo (ya dorado)
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	• Dejar cocinar por 30 min aproximadamente agregándole agua cada vez que se seque la cocción.
TALLARIN CON POLLO	fideo	50	
	sal yodada	0,5	• Agregar 0,5 gr de sal yodada.
	agua potable	c/n	• Por otro lado cocinar el fideo tallarín en abundante agua hirviendo hasta que se ablande, retirar y escurrir.
			• Servir el tallarín con la salsa y el pollo.
	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	pepino	37	vegetales.
	zanahoria	15	• Cortar los vegetales.
	aceite	3	Condimentar y servir.
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Mandarina o frutas de estacion	129	

SEMANA 03

Menú 1 (460 kcal) Lunes	CALDO DE POROTO CON FIDEOS	zapallo	35	• Colocar en una fuente con agua los porotos y dejarlos en remojo durante la noche. Retirar todos los que hayan flotado y enjuagar.
		poroto seco	45	
		tomate	24	
		zanahoria	15	
		cebolla	18	• Picar los el tomate, locote, ajo y cebolla, y cortar la zanahoria en medias lunas.
		fideo	20	
		queso py	15	
		locote	8	• Agregar a la olla con aceite previamente calentado los vegetales picados y hacer una salsa.
		aceite	5	
		sal yodada	0,5	
		ajo	2	• Incorporar los porotos hidratados. Cebar con el agua caliente y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos, agregar el fideo y continuar hirviendo hasta ablandar. Agregar 0,5 gr de sal yodada.
		agua potable	c/n	
				• Antes de retirar agregar el queso picado.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
		tomate	29	
		zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Banana	70	
Menú 2 (460 kcal) Martes	PICADITO D CARNE CON PAPAS	papa	134	• Cortar la carne en trozos medianos, picar el ajo y cortar la cebolla, locote y tomate en tiras.
		carne vacuna magra	50	
		tomate	39	• Cortar la papa en cubos medianos.
		cebolla	18	• Dorar la carne en aceite previamente calentado, luego ir agregando la cebolla, locote, ajo y tomate, cocinar por unos minutos y luego agregar agua caliente suficiente como para cubrir los vegetales.
		locote	8	
		aceite	5	
		sal yodada	0,5	
		ajo	2	
		agua potable	c/n	• Agregar la papa y cocinar con la olla tapada por 20 min aprox. Destapar para reducir el líquido y seguir cocinando por 15 min mas o hasta que el caldo espese. Salar con 0,5 gr de sal yodada.
	GUARNICIÓI Ensalada Mixta	remochacha	35	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
		zanahoria	40	
		tomate	50	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	

	POSTRE	Mandarina o frutas de estacion	129
	POLENTA CON SALSA DE POLLO	pechuga de pollo	35
		tomate	49
		zanahoria	39
		cebolla	9
		locote	8
		aceite	3
		sal yodada	0,5
		laurel	0,2
		ajo	2
		agua potable	c/n
		harina de maiz	50
		leche fluida	30
		cebolla	14
		queso py	10
		aceite	2
		sal yodada	0,5
		agua potable	100

• Cortar el pollo en cubos y los vegetales picaditos bien chiquitos, cortar la zanahoria en medias lunas.
• Cocinar el pollo en aceite previamente calentado hasta dorar, ir agregando la zanahoria, cebolla y tomate y continuar la cocción hasta que vaya formando una salsa.
• Ir agregando agua cuando seque la cocción, agregar 0,5 gr de sal
• Por otro lado hervir agua en cantidad necesaria.
• Echar la harina de maíz en forma de lluvia
• Revolver continuamente dejando hervir por 5 min
• Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado.
• Servir la polenta con la salsita de pollo

	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47
		tomate	29
		pepino	37
		aceite	3
		sal yodada	0,5
	POSTRE	Naranja	130
	GUISO DE POROTO CON ARROZ	tomate	69
		poroto negro	45
		arroz	45
		cebolla	14
		queso py	15
		locote	8
		aceite	5
		cebollita de hoja	5
		sal yodada	0,5
		ajo	2
		agua potable	c/n

• Lavar con agua potable todos los vegetales.
• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.

• Dejar en remojo el poroto desde la noche anterior para hidratar.
• Lavar las lentejas desechando el agua de remojo
• En una olla calentar el aceite y cocinar hasta formar una salsa la cebolla, ajo, locote, tomate picados en cubitos.
• Agregar un poco de agua y seguir cocinando unos minutos, hasta que forme una salsa.
• Agregar el poroto hidratado revolviendo por unos minutos.
• Cebar con suficiente cantidad de agua hirviendo y agregar 0,5 gr de sal yodada.

			• Dejar cocinar hasta que se ablande el poroto y luego agregar el arroz cocinando nuevamente hasta ablandar. • Antes de retirar del fuego agregar el queso y cebollita picados.
	berro	30	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	tomate	19	
	zanahoria	25	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
	pechuga de pollo	56	• Dorar la pechuga de pollo sin piel (cortada en trozos pequeños) en una olla con aceite previamente calentado, evitando que se quemen. • Cortar en cubitos la cebolla y locote y agregar a la cacerola con la el pollo. • Cocinar hasta que las verduras se ablanden y luego agregar el tomate picado, salar y cocinar por 15 -20 min a fuego lento. • Agregar agua hirviendo en cantidad necesaria y el fideo moñito • Cocinar hasta que el fideo ablande este aldente.
	tomate	69	
	fideo	45	
	cebolla	9	
	locote	8	
	aceite	5	
GUISO DE FIDEOS CON POLLO	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	pepino	37	
	zanahoria	16	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	

SEMANA 04

	tomate	59	• Dejar en remojo el locro y el poroto la desde la noche antes de la preparación • Escurrir y desechar el agua de remojo. • Cocinar el poroto y el locro en agua hirviendo. • Picar la cebolla, locote, tomate en
	zapallo	35	
	locro	40	
JOPARA	poroto	20	
	queso py	20	
	cebolla	14	
	locote	8	
	aceite	5	

		sal yodada	0,5	cubitos y el zapallo y zanahoria en trozos más grandes.
		diente de ajo	2	• Rehogar las verduras en el aceite y cocinar unos minutos hasta que pierdan firmeza, retirar del fuego. Cuando el poroto y locro estén a medio cocer, agregar las verduras cocidas y continuar juntos la cocción hasta terminar de ablandar. Salar con 0,5 gr de sal yodada.
		agua potable	c/n	
		lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	tomate	49	
		zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Naranja	130	
		papas	135	• Cortar el pollo en pociones e individuales, cocinar sin piel en una olla con aceite previamente calentada.
		pechuga de pollo	56	
		tomate	59	
		cebolla	18	• Cocinar el pollo en la olla tapada hasta que seque su líquido de cocción, luego ir agregando los vegetales: ajo, locote, cebolla y tomate todos cortados en tiras.
		zanahoria	25	
		locote	8	
		aceite	5	
	ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS	cebollita de hoja	5	• Cocinar hasta que estén menos firmes, luego agregar agua hirviendo y las papas cortadas en rodajas gruesas.
		sal yodada	0,5	
		ajo	2	
Menú 2 (416 kcal) Martes		agua potable	c/n	• Cocinar hasta que se ablande la papa, salar con 0,5 gr de sal yodada .
		remolacha	35	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	GUARNICIÓN Ensalada Mixta	zanahoria	40	
		tomate	49	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Mandarina o frutas de estacion	129	
		pechuga de pollo	56	• Agregar a la olla con un poco de aceite previamente calentado el pollo , cortado en trozos , dejando que se cocinen junto con su liquido de cocción hasta que este hay evaporado.
		zapallo	35	
Menú 3 (430 kcal) Miercoles	VORI VORI DE POLLO	harina de maiz	50	
		tomate	24	
		zanahoria	35	
		cebolla	23	• Picar las verduras y agregar en la

	locote	15	misma olla, continuando la cocción a fuego medio hasta que las verduras se ablanden.
	aceite	5	• Agregar cantidad necesaria de agua hirviendo y continuar la cocción hasta que la carne haya ablandado.
	queso py	10	
	sal yodada	0,5	
	oregano	0,2	
	ajo	2	
	laurel	0,2	• Poner la harina de maíz y el queso picado en un bol.
	agua potable	c/n	• Humedecer con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas.
			• Echar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar hervir por 5 minutos.
			• Salar con 0,5 gr de sal yodada.
			• Se puede condimentar con orégano seco o fresco cuando esté listo para servir.
	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	pepino	37	
	zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
	tomate	59	• Cortar la carne en trozos chicos, así con el ajo, cebolla, locote, cebolla y tomate.
	carne vacuna magra	42	
	cebolla	14	• Calentar el aceite en una olla e ir agregando en primer lugar la carne y el ajo, y una vez que evapore el liquido de cocción de la carne ir agregando los el locote, la cebolla y el tomate.
	locote	8	
	zanahoria	15	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	• Cocinar a fuego medio hasta que se forme una salsa espesa, salar con 0,5 gr de sal yodada.
PICADITO D CARNE CO ARROZ	agua potable	c/n	
	arroz	45	• Por otro lado agregar el arroz en agua hirviendo y cocinar revolviendo de momentos durante 15 min aproximadamente o hasta que el arroz este al dente.
	aceite	2	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓ Ensalada Mixta	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	pepino	37	

		zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Naranja	130	
Menú 5 1488 kcal Viernes		pechuga de pollo	56	• Cortar el pollo sin piel en porciones individuales y dorar en aceite caliente sin las verduras.
		tomate	59	
		cebolla	14	• Retirar el pollo de la olla y en la misma olla dorar las verduras picadas.
		locote	8	
		aceite	5	
		sal yodada	0,5	• Una vez cocinadas las verduras volver a incorporar el pollo (ya dorado)
		laurel	0,2	
		ajo	2	
	TALLARIN	agua potable	c/n	• Dejar cocinar por 30 min aproximadamente agregándole agua cada vez que se seque la cocción.
	CON POLLO	fideo	50	
		sal yodada	0,5	• Agregar 0,5 gr de sal yodada.
		agua potable	c/n	• Por otro lado cocinar el fideo tallarín en abundante agua hirviendo hasta que se ablande, retirar y escurrir.
				• Servir el tallarín con la salsa y la carne.
		lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	GUARNICIÓ	tomate	29	
	Ensalada	zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	Mixta	aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Banana	70	

Punto 5.- Se aclara que la proveedora será responsable de realizar las comidas en la sede educativa y se encargara de distribuir a cada niño y niña beneficiada con el almuerzo, en platos dependiendo de la comida, si es seca o es caldo, con sus respectivos cubiertos.

Todos los puntos contrarios a los estipulados en la presente adenda quedan sin efecto y los demás puntos del pliego que no son afectados permanecen inalterables y vigentes.

Los demás puntos del pliego permanecen inalterables.

Carlos María Velázquez
Responsable de UOC