MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Cuna del Prócer Cap. Mauricio José Troche
Avda. Carlos Antonio López c/Independencia Nacional
Tel. 048-210.227
XIV Dpto. de Canindeyú

ANIVERSARIO 301 DE CURUGUATY

Curuguaty, 27 de Abril de 2018.

ADENDA Nro. 02

Señores
OFERENTES

Ref.: Concurso de Ofertas Nro. 01/ 2.018 "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS" Exp. 307087, ID Nro. 347063; **SE MODIFICA** LA **"ADENDA N° 01 DE FECHA 25/ABRIL/2018";** CUANTO SIGUE:

1- SECCION III-ESPECIFICACIONES TECNICAS:

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.
Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

A.1. ASPECTOS NUTRICIONALES

El valor calórico total (VCT) se deberá fraccionar en 5 comidas diarias basadas en la siguiente distribución porcentual:

Cuadro 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Desayuno	**20% VCT**
Colación	15% VCT
Almuerzo	25% VCT
Merienda	15% VCT
Cena	25% VCT
Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.	

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY U.O.C.
Diego Ramírez
Encargado UOC

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de +- 10% sobre las calorías estipuladas.

La distribución de aporte calórico por rango etáreo, de acuerdo al VCT promedio establecido y se detalla a continuación:

Cuadro 2. Distribución de aporte calórico por rango etáreo.

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (Almuerzo)
Nivel Inicial (pre jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
Adolescentes (7° al 9° grado de la EEB, y 1° al 3° curso de la Educación Media)	2275 kcal	568 kcal +/- 56 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

A.2. COMPOSICIÓN Y PORCIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día y deberán incluir:

- Plato principal y guarnición cuando corresponda.
- Ensalada.
- Postre.

a) **Plato principal,** que podrá contener:
   - Una preparación única (guisados, caldos, estofados),
   - El agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz blanco, fideo, polenta, mandioca y/o batata).
   - Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
U.O.C Encargado UOC

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Tabla 1. Características generales para el plato principal			
Fuente de proteína	**Formas de cocción**	**Acompañados de (Guarnición)**	**Frecuencia de consumo**
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

*Exclusivamente para las menudencias.

b) **Ensalada**

Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 2 hortalizas. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).

En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
U.O.C.
Diego Ramírez
Encargado UOC

Obs.: Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

c) **Postre:** El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas		
Postre/Opciones	**Variedad**	**Frecuencia**
Frutas o ensalada de frutas	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

- La ensalada de frutas deberá contener por lo menos 3 variedades de frutas.

Opciones de postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo a los establecidos en el menú cíclico:

Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres		
Postre	**Opciones**	**Cantidad**
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/ membrillo		30 g
Dulce de mamón/ calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a	Maní con miel	20 g de maní con 15ml

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC

base de maní (barra de maní)		de miel
Arroz con leche	Candial Crema	60 g
	Mazamorra	100 g

Para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se deberá utilizar utensilios como cucharones de diferentes tamaños y pinzas, según lo especificado a continuación:
- Para sopas y caldos, guisados y estofados: cucharones con capacidad de 200 ml;
- Para salsas con guarniciones (como arroz, polenta, fideos, purés, entre otros): cucharones con capacidad de 100 ml;
- Para los fideos tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo: pinzas.
- Para postres: cucharones de 50 ml.

Horario de provisión del almuerzo escolar
Para el servicio de almuerzo escolar se establece el siguiente horario:

Horario del servicio del almuerzo escolar
11:00 a 13:00 horas

A.3. MENÚ CÍCLICO
Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as alumnos/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la alimentación es también un espacio de enseñanza y aprendizaje para los estudiantes.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
U.O.C.
Diego Ramírez
Encargado UOC

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Cuna del Prócer Cap. Mauricio José Troche
Avda. Carlos Antonio López c/Independencia Nacional
Tel. 048-210.227
XIV Dpto. de Canindeyú

ANIVERSARIO 301 DE CURUGUATY

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Salsa de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
	Adolescente					
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, cebolla, aceite y sal yodada
Postre		Ensalada de frutas	Dulce de mamón	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g	100 g salsa + 250 g	300 gramos	100 g salsa + 130 g

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC

			arroz	polenta		arroz
	Adolescente					
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria. Aceite y sal yodada
Postre		Fruta cítrica	Banana con miel	Ensalada de fruta	Mazamorra	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Estofado de pollo con papa	Jopara	Salsa de pollo con arroz	So´o apu´a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
	Adolescente					
Ensalada		Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria, aceite y sal	Ensalada de berro, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, zanahoria, choclo, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC

	yodada				
Postre	Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta cítrica	Maní con miel	Ensalada de fruta

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Chupín de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	120 gramos	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos
	Edad Escolar	180 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta	350 gramos
	Adolescente					
Ensalada		Ensalada de remolacha, zanahoria, choclo, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Ensalada de fruta	Fruta cítrica	Dulce de membrillo	Candial	Fruta cítrica

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. Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

*Remitirse al Recetario Estándar de preparaciones culinarias para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.

**Remitirse a la Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
UOC
Diego Ramírez
Encargado UOC

A.4. CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según la formulación del Recetario Estándar de preparaciones culinarias. Anexo III.

A.5. ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL

El menú cíclico deberá ser elaborado, envasado y distribuido, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

A.6. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.
Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)
Color: característico, excepto de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

A.7. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≥65 °C
Ensalada	≤5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤5 °C. Frutas, turrones, entre otros: temperatura ambiente

A.8. CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.
Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.
La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

A.9. REGISTROS SANITARIOS

La empresa deberá contar con el Registro de Establecimiento-RE, vigente otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN en **la Categoría 26,** obrante la vigencia del contrato.

En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

Al momento de la adjudicación, para la firma del contrato, en el caso de que la empresa adjudicada no esté asentada en la localidad deberá presentar el registro del establecimiento-RE de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá.

La empresa deberá contar con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar.

Todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

A.10. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

A.10. CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

A.11. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC
U.O.C

y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).

- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

B) INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

B.1.Infraestructura mínima

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los ingredientes hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas. Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo, plagas y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

Características generales

- Los **pisos** deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lavables, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben estar en buenas condiciones de conservación y preferentemente nivelados.
- Las **paredes**, deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente de color claro,
- Los **techos** deberán ser de material que impida la acumulación de suciedad, reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, y de fácil limpieza.
- Las **ventanas, puertas y otras aberturas** deberán ser de fácil limpieza y estar en buenas condiciones de conservación, deberán estar provistas de protección antiplagas (telas metálicas).
- Deberá contar con un sistema de red de agua potable para la realización de las operaciones de producción, cocción y limpieza de los utensilios. Caso contrario, utilizar métodos recomendados en las Guías Alimentarias del Paraguay para potabilizar el agua a ser utilizada.
- Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC
U.O.C

- Deberá proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.
- Deberá tener iluminación natural y/o artificial (lámparas de luz fluorescente o incandescente con protección) suficiente que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.
- Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes, techos o al piso, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación, distribución y consumo de alimentos.
- Deberá contar con una ventilación adecuada. Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de las protecciones y sistemas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.
- Deberá disponerse de basureros con tapas y bolsas para la correcta disposición final de los residuos.

B.2. Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY
Diego Ramírez
Encargado UOC

C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de la convocante (para lo cual se deberá tener en cuenta las características socioculturales y la disponibilidad de ingredientes característicos del territorio donde se proveerá).
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el personal necesario para la elaboración de los alimentos, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes.

D) PROCEDIMIENTOS PARA ENTREGA DE LOS MENUS

a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.
b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a lo establecido en el menú cíclico.
c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los ingredientes para la elaboración del menú cíclico.
d) Una vez que la adjudicada realice la preparación y provisión de alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los ingredientes para la elaboración del almuerzo/cena escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

Obs.: Los demás puntos del Pliego de Bases y Condiciones se Mantienen inalterables.-

MUNICIPALIDAD DE VILLA CURUGUATY U.O.C.

Diego Amaldo Ramírez
Encargado de la UOC