

# Ficha de Recomendación

## Recomendaciones Generales para la Contratación de Servicios de Catering con Criterios Sostenibles



**Esta publicación ha sido elaborada  
exclusivamente en formato electrónico,  
ahorrando papel, agua y evitando emisiones al ambiente.**



Recomendaciones Generales para la Contratación de Servicios de Catering  
con Criterios Sostenibles

**Roberto Raúl Gilbert**

Titular de la Oficina Nacional de Contrataciones

**Silvina Laura Gastaldi**

Directora Nacional de Contrataciones de Bienes y Servicios

**María Belén Aliciardi**

Coordinadora de Sostenibilidad

**Equipo de Trabajo**

Diego Hernán Cejudo

Ricardo Antonio Jara

Matías Ezequiel López

**Agradecimientos**

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)

Asociación Celíaca Argentina

Banco Interamericano de Desarrollo (BID)

Cámara Argentina de la Industria de Reciclados Plásticos (CAIRPLAS)

Ecoplas

Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

Oficina de Anticorrupción (OA)

Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, Proyecto SHiPP)

Unión Argentina de Proveedores del Estado (UAPE)

## Introducción

El artículo 115 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 1030/16 establece las funciones de la **Oficina Nacional de Contrataciones (ONC)**, en su carácter de Órgano Rector en materia de compras y contrataciones de bienes y servicios.

Entre ellas se encuentra la facultad de desarrollar mecanismos que promuevan la adecuada y efectiva instrumentación de criterios de sostenibilidad ambientales, éticos, sociales y económicos en las contrataciones públicas (apartado 1 inciso b)).

La implementación de las **Compras Públicas Sostenibles (CPS)** requiere de distintas herramientas de gestión. Entre ellas se destacan: el Sistema de Identificación de Bienes y Servicios (**SIByS**), el Sistema Electrónico de Contratación de Bienes y Servicios (**COMPR.AR**) y de Información de Proveedores (**SIPRO**), el Manual de Compras Públicas Sostenibles (**MCPS**) y los cursos de capacitación. Estas herramientas disponibilizan información, facilitan la extracción de índices y estadísticas para generar una mejor gestión de los recursos.

Las políticas, estrategias y acciones en materia de **CPS** se enmarcan en la **meta 7. “Promover prácticas de contratación pública que sean sostenibles**, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales”, del Objetivo de Desarrollo Sostenible N° 12 (**ODS 12.**) **“Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”**, lo que implica una mejora en el patrón de consumo del Estado.

A fin de contribuir al logro del compromiso asumido, esta Oficina Nacional procede a recomendar y difundir criterios de sostenibilidad, a través de **Fichas de Recomendación**, que las Unidades Operativas de Contratación (**UOC's**) deben contemplar en los procedimientos de selección que lleven a cabo.

Respecto de la **alimentación**, hay personas que tienen enfermedades asociadas (enfermedad celíaca, diabetes, hipertensión, intolerancia a la lactosa, obesidad, colesterol, alergia al látex, etc.), o que por elecciones personales excluyen de su dieta ciertos productos. En este sentido, **todas deben ser tenidas en cuenta** a la hora de contratar un Servicio de Catering.

“Alimentarse es una necesidad básica y primordial para mantener la vida, un modo de disfrutar y de dar marco al encuentro familiar y social. La posibilidad de elegir los alimentos a consumir y distribuirlos en las diferentes comidas del día es propio de cada individuo, pero no todos pueden hacerlo libremente. Una gran cantidad de personas sufre reacciones adversas a determinados alimentos, causadas por múltiples mecanismos. Según la patología que se padezca en cada caso, los afectados deben evitar la ingesta de dichos productos, ya que de lo contrario su organismo podría sufrir consecuencias negativas. Este tipo de patologías modifican los hábitos alimentarios de los pacientes y también los de sus familias. La preocupación y atención que deben sostener cotidianamente se acentúan en el momento de comer fuera de casa o de comprar alimentos envasados, por desconocer cómo fueron preparados. Entre las reacciones adversas a los alimentos se encuentra la enfermedad celíaca. Por su incidencia en la población, es la intolerancia alimentaria de origen genético más frecuente de la especie humana. La única conducta saludable para quien padece esta enfermedad es la exclusión de la dieta de los alimentos que contienen trigo avena, cebada y centeno.”  
(ANMAT- La enfermedad celíaca – consideraciones generales y normativa vigente).

Por lo expuesto se considera que, en las contrataciones de Servicios de Catering, **el Estado Nacional debe ejercer un rol ejemplificador** y tomar en cuenta las necesidades de los distintos grupos de individuos. En función de ello, presentamos esta Ficha de Recomendación.

## Principales Impactos asociados al Servicio de Catering

- Eutrofización, acidificación e **impactos tóxicos en la salud humana y el ambiente** (plantas y animales) a causa de los residuos de fertilizantes y plaguicidas presentes en el agua, el aire, el suelo y los alimentos.
- Impacto negativo en la salud de los agricultores por el manejo y el **uso inadecuado de ciertos plaguicidas y fertilizantes**.
- **Erosión del suelo, destrucción de los bosques y pérdida de biodiversidad** causadas por unas prácticas agrícolas inadecuadas, una producción animal excesiva y por la intensidad de las prácticas de pesca y acuicultura.
- **Consumo elevado de energía y agua** en la producción y tratamiento de alimentos.
- **Residuos** generados por envases.

# Enfoque de la Compra Pública Sostenible para la Contratación de Servicios de Catering

- Comprar productos que cumplan con la **Ley N° 27.642**
- Comprar alimentos de **producción ecológica**.
- Comprar **productos de temporada**.
- Comprar a granel o en **envases** con alto porcentaje de **materiales reciclados**.
- Usar cuberterías, vajillas, cristalerías y mantelerías **reutilizables**.
- Usar productos de papel **ecológicos**.
- Recoger selectivamente los **residuos** y formar al personal.

## Objetivos

- Se sugiere como una buena práctica de los organismos de la APN, establecer que el **100% de las contrataciones de Servicios de Catering** incluya criterios de sostenibilidad.
- Es conveniente, a efectos de enviar señales claras al mercado, **establecer la sostenibilidad en la definición del objeto de la contratación** (por ejemplo: Contratación de Servicios de Catering con criterios sostenibles).

## Recomendaciones Generales

- **Priorizar** la contratación de servicios que incluyan en sus ofertas, mayoritariamente, **productos de la estación**.
- **Priorizar** la contratación de servicios que ofrezcan algún porcentaje de: productos de producción ecológica o producidos con sistemas de producción integrada; productos de acuicultura y del mar, obtenidos mediante métodos de producción o captura ecológicos; productos animales con niveles de bienestar elevados u orgánicos; productos de temporada o de circuito corto; productos que provengan de Comercio Justo, de la agricultura familiar, o bien; cumplan **protocolos de calidad específicos** y posean una **calidad diferenciada**.
- **Priorizar** la contratación de servicios que ofrezcan algún porcentaje de: productos sin TACC, sin azúcar, sin lácteos, Bajos en calorías, Bajos en sodio, Libre de grasas trans, libres de látex en su preparación y dispensación, etc.
- Priorizar la contratación de servicios que ofrezcan utilización de **vajilla reutilizable o reciclable o reciclada** (Certificación INTI-Ecoplas Contenido de plástico reciclado en productos) o bioproductos plásticos y/o plásticos biodegradables y compostables según norma IRAM 29421.
- Ponderar positivamente las ofertas presentadas por aquellos proveedores que se encuentren inscriptos como **Usuario-Generador** en los términos de la Ley N° 27.424 de **Generación Distribuida de Energía Renovable**.

- Elegir, siempre que sea posible, servicios que garanticen la **recogida selectiva de los residuos**.
- Elegir, siempre que sea posible, servicios que garanticen el **cumplimiento del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos** (Ley Nacional N° 27.454 y sus reglamentos).
- Elegir, siempre que sea posible, servicios que ofrezcan el **mínimo de envases y embalajes**, y que éstos, a su vez, sean **fácilmente reciclables** y/o que estén constituidos con, al menos, el 25% de **material reciclado** (Certificación INTI-Ecoplas Contenido de plástico reciclado en productos)<sup>1</sup> o **bioproductos plásticos** y/o **plásticos biodegradables y compostables** según norma IRAM 29421, que eviten, además, el uso de sorbetes o agitadores de plástico de un solo uso.
- Ponderar positivamente las ofertas de los proveedores que utilicen para el **traslado** vehículos eléctricos, híbridos, o que funcionen con biodiesel o biogás.
- Ponderar positivamente las ofertas de aquellos proveedores que dispongan de **sistemas de gestión ambiental verificados** (ISO 14001, ISO 14064-1, ISO 14067 e ISO 14046 o equivalentes) y que puedan demostrar que el fabricante de los productos cumple con las **normas nacionales e internacionales del trabajo** (ISO 26.000 o equivalente).
- En los criterios de evaluación, se recomienda especificar claramente que la adjudicación recaerá en la **oferta** que resulte “**más conveniente**”, considerando que no sólo se evaluará el precio, sino también los otros criterios ambientales y sociales establecidos.
- Solicitar en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y luego, verificar en la prestación del servicio, el **cumplimiento de la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable**, en todos los productos que así corresponda.

---

<sup>1</sup> Los embalajes se utilizan para conservar, mover, exhibir o transportar un determinado producto. Los embalajes primarios o **envases**, son los que se encuentran en contacto directo con el producto. Los embalajes secundarios, son los que sirven para transportar los productos que ya se encuentran dentro de su embalaje primario.

- Para la **manipulación o elaboración de alimentos**, solicitar la utilización de guantes de polietileno o nitrilo (libres de látex natural).
- Establecer claramente **en toda la documentación**, los diversos criterios que se utilizarán para evaluar las ofertas (precio, calidad técnica, calidad ambiental, desempeño social, etc.), así como los porcentajes y/o puntajes asignados a cada uno de ellos.
- Elegir, siempre que sea posible, proveedores que posean **políticas de género implementadas**.
- Ponderar positivamente las ofertas presentadas por **Cooperativas y Efectores Sociales**.
- En la Compra Pública Sostenible, los criterios de evaluación pueden utilizarse para **alentar niveles más altos de sostenibilidad, sin riesgo de incrementar significativamente el costo**. Se sugiere, por ejemplo, asignar el 15% del total del puntaje, a aquellas ofertas que signifiquen una mejora a los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas, o bien, ante una evaluación de ofertas por puntaje o por función polinómica, **asignar una mayor ponderación**, a aquellas ofertas que signifiquen una mejora a los requisitos de sostenibilidad establecidos en las especificaciones técnicas.
- Dividir la contratación en diferentes renglones conforme las diferentes zonas del país, a fin de **favorecer el mercado de cercanía o proximidad**. En estos casos, el Pliego debe definir claramente el concepto de proximidad en forma expresa.
- En el caso de “**circuito corto**”, el Pliego debe indicar claramente el número de intermediarios con los que se considera que el producto sigue revistiendo tal condición.
- Se sugiere prestar especial atención al momento de definir en el Pliego los **conceptos clave que intervienen en la contratación** (qué debe entenderse por fresco, ecológico o bebida azucarada, por ejemplo).

- Priorizar las ofertas que acrediten contar con **protocolos para evitar la contaminación cruzada** en la preparación de los alimentos.
- Elegir, siempre que sea posible, a los oferentes que se encuentren registrados en el **Registro de Integridad y Transparencia para Empresas y Entidades (RITE)**.
- Contemplar en los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares, que los proveedores presenten una Declaración Jurada sobre la implementación de **Programas de Buenas Prácticas**.
- **Si no es posible conseguir un servicio de catering que cumpla todos los criterios, priorizar aquellos con mayor cumplimiento.**

## Certificaciones y Sellos que facilitan la verificación

En este apartado se informan las **certificaciones, etiquetas y sellos** que se encuentran disponibles para la contratación de Servicios de Catering y que facilitan la verificación de las especificaciones técnicas requeridas. Los sellos y/o etiquetas certifican que los productos involucrados en el servicio cumplen una serie de requisitos sobre **protección ambiental y personal, inclusión social** y en relación a las condiciones de **trabajo decente**, que facilitan las decisiones de compra.

### Producto Orgánico



El 31 de diciembre de 2012 la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, dependiente del ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, aprobó la Resolución N° 1291/2012.

La misma establece el isologotipo oficial que identificará a los **productos** que revistan la condición de **orgánicos** En los términos de la Ley N° 25.127 y sus Decretos Reglamentarios, resaltando al consumidor tal condición, la pertenencia a nuestro país y estableciendo, además, la obligatoriedad de su uso para todo producto orgánico producido y/o elaborado en la República Argentina.

En dicha Ley, se especifica y define al **producto orgánico** como aquel que **proviene de un sistema de producción agropecuario sostenible** en el tiempo y que **mediante el uso racional de los recursos naturales, manteniendo o incrementando la biodiversidad y evitando el uso de productos** de síntesis química y otros **de efectos tóxicos** reales o potenciales para la salud humana, brinde productos más sanos e inocuos a la sociedad.

<https://organicoargentina.magyp.gob.ar/>

## Libre de Gluten

“La celiacía es una enfermedad hereditaria y auto inmunitaria en la cual, la superficie absortiva del intestino delgado, resulta dañada debido a la intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno, cuyo principal componente es la gliadina. Esto afecta la capacidad del intestino para absorber los nutrientes en forma adecuada... La celiacía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente. A pesar de que aún no hay registro de casos, estudios preliminares en nuestro país indican una prevalencia de aproximadamente 1: 200. Sin embargo, actualmente se calcula que 1 de cada 100 personas es celíaca... Hasta el presente no existe terapia farmacológica para tratar la enfermedad. Una vez diagnosticada, la sintomatología revierte con una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida. El gluten se encuentra presente en los cereales de trigo, avena cebada y centeno (TACC) y sus derivados.”  
(fuente: Ministerio de Salud- Presidencia de la Nación)

### Sello Obligatorio



### Sellos Optativos

(no eximen de la presencia del sello obligatorio)



[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/libres\\_gluten/Alimentos\\_Libres\\_de\\_Gluten.asp](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/libres_gluten/Alimentos_Libres_de_Gluten.asp)

## Comercio Justo



En Argentina la certificación de producto de Comercio Justo es incipiente aunque existen algunos pocos productos certificados (uva para vino, manzanas, miel, peras, arándanos, etc).

Este es el sello internacionalmente más reconocido y certifica que el producto se comercializa en **condiciones justas** para con los pequeños productores.

<http://inta.gob.ar/documentos/procesos-de-implementacion-y-certificacion-de-comercio-justo-fairtrade-en-argentina/>

“Los requisitos de la certificación para productores abarcan principalmente las condiciones de empleo, el desarrollo social y el desempeño medioambiental, que deben seguir las organizaciones. Se destaca el pago de un precio justo y un monto excedente llamado prima. Existen dos grupos de criterios bien diferenciados según la estructura productiva. Uno para organizaciones de pequeños productores (OPP) y otro para empresas llamado Trabajo Contratado (TC).”

(INTA)

## Sello Libre de Látex

Sello adoptado universalmente para identificar a los productos que no contienen látex. En su lugar también puede verse la leyenda “SIN LÁTEX”, “NO CONTIENE LÁTEX” o “LÁTEX FREE”.



## Alimentos Argentinos una Elección Natural



El Sello de Calidad, creado por Ley N° 26.967, es de **adopción voluntaria** y es **cedido gratuitamente** a las empresas que cumplen, en todo el proceso de elaboración, con los requisitos establecidos por **protocolos de calidad específicos** como implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) y adicionalmente parámetros físico-químicos, sensoriales, entre otros, dependiendo del producto en cuestión.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Sello/>

## Producido por la Agricultura Familiar

Los agricultores y agricultoras familiares pueden distinguir los alimentos que producen y los lugares donde los venden con el Sello “Producido por la Agricultura Familiar”.

Es gratuito y tiene beneficios: certifica sólo productos y puntos de venta de la Agricultura Familiar, **favorece el ingreso a nuevos mercados, promueve el desarrollo económico local** y visibiliza el aporte de las familias productoras a la seguridad y la soberanía alimentaria.

<https://www.argentina.gob.ar/agricultura/sello-producido-por-la-agricultura-familiar>



## Promoción de la Alimentación Saludable Ley N° 27.642

Esta ley tiene como objetivos:

- Garantizar el **derecho a la salud** y a una alimentación adecuada.
- **Dar información** nutricional comprensible de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas para resguardar los derechos de las y los consumidores.
- **Advertir** a las y los consumidores sobre los **excesos** de: azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías.
- **Prevenir** la malnutrición en la población y reducir las enfermedades crónicas no transmisibles.

### Sellos de Advertencia en la Cara Principal

Los alimentos y bebidas alcohólicas envasados y comercializados con nutrientes críticos y valor energético superiores a los valores establecidos en esta Ley, deben incluir en la cara principal un **sello de advertencia** indeleble por cada nutriente crítico en exceso, según corresponda:



Si contiene edulcorantes, el envase debe contener debajo de los sellos de advertencia la siguiente **leyenda precautoria**:



Si contiene cafeína, el envase debe contener debajo de los sellos de advertencia la siguiente **leyenda precautoria**:



Esto se aplica a cajas, cajones, y cualquier otro tipo de empaquetado que contenga los productos en cuestión. Los alimentos y bebidas alcohólicas envasados en ausencia del cliente o de la clienta, que tengan más de 1 cara principal, deben llevar el sello de advertencia y la leyenda precautoria en cada una de sus caras principales.

<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#titulo-1>

## Contratación de Servicios de Catering con Criterios Sostenibles

Cuando una jurisdicción o entidad tramite un procedimiento de selección aplicando criterios de sostenibilidad, podrá incorporar alguno o varios de los siguientes criterios.

### Ficha Técnica

Criterio	Medio de Verificación
100% de los alimentos comprados que correspondan deberán contar con el Sello de etiquetado frontal según lo establecido en la Ley N° 27.642.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Declaración Jurada en la oferta.</li><li>• Sellos en los productos al momento de la recepción del servicio.</li></ul>
10% del total de los alimentos comprados, deberán ser productos provenientes de sistemas de producción orgánica y/o comercio justo o agricultura familiar, o que cumplan protocolos de calidad específicos y posean una calidad diferenciada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sellos o informe técnico equivalente.</li></ul>
5% de los alimentos comprados deberán ser aptos para celíacos (SIN TACC).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descripción de los elementos a ofrecer durante el servicio en la oferta.</li><li>• Verificación de estar incluido en la Lista Oficial de Alimentos Libres de Gluten de la ANMAT.</li><li>• Sello Libre de Gluten al momento de la recepción.</li></ul>

Recomendaciones Generales para la Contratación de Servicios de Catering con Criterios Sostenibles

Criterio	Medio de Verificación
<p>5% de alimentos comprados deberán ser de Contenido Reducido en Lactosa o de Bajo Contenido de Lactosa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sello</li> </ul>
<p>20% de los alimentos comprados deberán ser sin azúcar, de bajo contenido de sodio y libres de grasas trans.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotulado</li> </ul>
<p>Los ingredientes principales (frutas, verduras, hortalizas y frutos del mar) que se utilicen, deberán ser, siempre que sea posible, de la temporada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de los elementos a ofrecer durante el servicio.</li> </ul>
<p>La manipulación o elaboración de alimentos deberá realizarse utilizando guantes de polietileno o nitrilo (libres de látex natural).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaración jurada o sello libre de látex</li> </ul>
<p>Para los traslados del servicio se utilizarán vehículos híbridos, eléctricos o que funcionen biodiesel o biogás.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaración Jurada y ficha técnica del fabricante.</li> </ul>
<p>El proveedor se encontrará inscripto como Usuario-Generador conforme lo dispuesto en la Ley N° 27.424.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N° de registro como Usuario-Generador</li> </ul>
<p><b>Embalaje:</b> Los productos ofrecidos en el servicio se presentarán a granel, o evitando los envases individuales e innecesarios. Los envases deberán contener, al menos, un 25 % de material reciclado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaración jurada del oferente o sello INTI- Ecoplas Contenido de plástico reciclado en productos.</li> </ul>

Criterio	Medio de Verificación
<p><b>Residuos:</b> Los residuos producidos durante la prestación del servicio se recogerán selectivamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaración jurada.</li> </ul>
<p><b>Residuos:</b> Para generar menos residuos, los alimentos se servirán con cubertería, cristalería, vajilla y mantelería reutilizables o con otros utensilios de restauración a base de materias primas renovables; evitando el uso de sorbetes o agitadores de un solo uso. Cuando el servicio contemple la provisión de agua embotellada, se deberá informar el plan de gestión de los residuos reciclables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de muestras de los elementos a utilizar.</li> <li>• Declaración jurada.</li> </ul>
<p><b>Criterio Social:</b> El oferente deberá acreditar que posee una política de género implementada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inscripción en módulo de género del RITE o Política de Género o Autoevaluación de WEPS o sello Igualar.</li> </ul>
<p><b>Criterio social:</b> El oferente deberá suministrar pruebas de que tanto él como el fabricante de los productos, cumplen con las normas de integridad y transparencia a través de toda la cadena de producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inscripción en el Registro de Integridad y Transparencia para Empresas y Entidades (RITE) o Declaración Jurada o Política de Transparencia.</li> </ul>

Criterio	Medio de Verificación
<p><b>Criterio social:</b> El oferente deberá suministrar pruebas de que el fabricante de los productos cumple con las normas nacionales e internacionales del trabajo decente a través de toda la cadena de producción.</p>	<p>Se requiere prueba fehaciente del cumplimiento de este criterio. El oferente suministrará (propia, del fabricante y de los subcontratistas) Nómina de la ART que indica la cantidad de trabajadores empleados declarados en la AFIP, con aportes y cargas sociales que se encuentran asegurados en caso de accidente laboral y enfermedades profesionales. Se requerirá también el Certificado de Situación de la Empresa en el REPSAL.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Otros Criterios:</b></p> <p style="text-align: center;">Los criterios de sostenibilidad sumarán, al menos, el 15% del total de puntos a adjudicar. Es necesario especificar en cada pliego cómo se evaluarán las distintas características.</p> <p>Al momento de confeccionar los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares, así como en la evaluación, se deberá tener en cuenta lo establecido en el Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por la Disposición ONC N° 62/16 (v. especialmente artículos 6°, 9°, 27 y concordantes) y lo establecido en el Decreto N° 312/2010.</p>	

**Contacto:** Ante cualquier consulta, contactarse a través del sistema de tickets del Portal de Compras Públicas Electrónicas Bienes y Servicios.

<https://comprar.gob.ar/>



# *primero la gente*

