

Consultas Realizadas

Licitación 467907 - SERVICIO DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Consulta 1 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	25-08-2025
<p>Solicitamos a la convocante en cuánto a las solicitudes de habilitación sanitaria, correspondientes al servicio de catering, la cuál resulta desfavorable a la libre competencia del servicio de alquileres para eventos.</p> <p>Por lo que al verificar el pliego de bases y condiciones se visualizan 3 tipos de servicios, para el efecto sugerimos a la convocante y si está a disposición de la convocante apoyar la libre competencia y no adaptarse a cierto proveedor del mercado, solicitamos amablemente distribuir el llamado en lotes, de esta manera se asegura el cumplimiento de los requisitos sanitarios en cuánto al servicio que corresponde del servicio de catering y no así para el servicio de alquileres o transporte. Muchas gracias.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-09-2025
<p>En referencia a la consulta realizada, esta unidad requirente manifiesta que teniendo en cuenta la naturaleza del servicio requerido en cuanto a la provisión de servicios gastronómicos y en consideración de que lo exigido en el pliego de bases y condiciones contempla que el oferente debe asumir ser el fabricante directo de los alimentos. Para esta modalidad, la exigencia mínima fundamental es que el oferente esté habilitado para operar en el rubro o actividad correspondiente. Esto significa que deben contar con todas las habilitaciones y registros exigidos por las normativas vigentes en Paraguay, incluyendo, pero no limitándose a, las autorizaciones específicas de INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) y DINAVISA (Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria). Para garantizar este cumplimiento, se requiere al oferente la presentación de dichos documentos. Estos documentos, el oferente deberá certificar formalmente que posee todos los registros y/o habilitaciones necesarias para la prestación de los servicios gastronómicos, de acuerdo con la normativa vigente a su modalidad de operación. Es importante destacar además que, en procesos licitatorios anteriores con características similares relacionados con la "provisión de servicios gastronómicos", se establecieron exigencias adicionales a las que hace alusión la consulta realizada por la empresa en cuestión. A pesar de esto, dichos procesos fueron publicados, evaluados, adjudicados, y los contratos celebrados, se cumplieron de manera satisfactoria por parte de los proveedores adjudicados, que dicho sea de paso compitieron en igualdad de condiciones y oportunidades todas las empresas que presentaron ofertas en los referidos procesos, sin que sean objetos de consultas, protestas o cualquier otra situación que dilate o se considere desfavorable para las partes participantes en los citados procesos. Por lo tanto, se solicita a los oferentes ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, el cual contempla esta flexibilidad en la modalidad de provisión, a la par que exige el cumplimiento ineludible de las normativas de seguridad y salubridad alimentaria a través de las documentaciones establecidas.</p>		

Consulta 2 - ADENDA

Consulta	Fecha de Consulta	25-08-2025
<p>Solicitamos a la convocante ADENDAR el llamado a modo de garantizar la participación libre e igualitaria de todos los oferentes, de manera que el Estado paraguayo obtenga las mejores condiciones y beneficios en sus contrataciones. segun lo establece la ley 7021/2022 que dice:</p> <p>Artículo 4 - Principios</p> <p>Establece que los procedimientos de contratación deben regirse por principios como igualdad, libre competencia, transparencia y concurrencia, buscando siempre el interés público y el beneficio del Estado paraguayo .</p> <p>Artículo 9 - Igualdad y Libre Competencia</p> <p>Señala expresamente que:</p> <p>Todos los interesados deben tener las mismas condiciones para participar.</p> <p>Queda prohibida toda práctica que limite o restrinja la competencia.</p> <p>Se deben evitar condiciones discriminatorias que favorezcan a determinados oferentes</p>		
Respuesta	Fecha de Respuesta	09-09-2025
Remitirse al Pliego de Bases y Condiciones		

Consulta 3 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	29-08-2025
----------	-------------------	------------

Solicitamos a la convocante ADENDAR el llamado a modo de garantizar la participación libre e igualitaria de todos los oferentes, de manera que el Estado paraguayo obtenga las mejores condiciones y beneficios en sus contrataciones. segun lo establece la ley 7021/2022 que dice: Artículo 4 - Principios Establece que los procedimientos de contratación deben regirse por principios como igualdad, libre competencia, transparencia y concurrencia, buscando siempre el interés público y el beneficio del Estado paraguayo . Artículo 9 - Igualdad y Libre Competencia Señala expresamente que: Todos los interesados deben tener las mismas condiciones para participar. Queda prohibida toda práctica que limite o restrinja la competencia. Se deben evitar condiciones discriminatorias que favorezcan a determinados oferentes

La cual solicitamos amablemente la posibilidad de poder presentar una propuesta empresarial con las habilitaciones pertinentes del rubro de catering.

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-09-2025
-----------	--------------------	------------

En referencia a la consulta realizada, y como ya lo expresamos anteriormente, esta unidad requirente manifiesta que teniendo en cuenta la naturaleza del servicio requerido en cuanto a la provisión de servicios gastronómicos y en consideración de que lo exigido en el pliego de bases y condiciones contempla que el oferente debe asumir ser el fabricante directo de los alimentos. Para esta modalidad, la exigencia mínima fundamental es que el oferente esté habilitado para operar en el rubro o actividad correspondiente. Esto significa que deben contar con todas las habilitaciones y registros exigidos por las normativas vigentes en Paraguay, incluyendo, pero no limitándose a, las autorizaciones específicas de INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) y DINAVISA (Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria). Para garantizar este cumplimiento, se requiere al oferente la presentación de dichos documentos. Estos documentos, el oferente deberá certificar formalmente que posee todos los registros y/o habilitaciones necesarias para la prestación de los servicios gastronómicos, de acuerdo con la normativa vigente a su modalidad de operación. Es importante destacar además que, en procesos licitatorios anteriores con características similares relacionados con la "provisión de servicios gastronómicos", se establecieron exigencias adicionales a las que hace alusión la consulta realizada por la empresa en cuestión. A pesar de esto, dichos procesos fueron publicados, evaluados, adjudicados, y los contratos celebrados, se cumplieron de manera satisfactoria por parte de los proveedores adjudicados, que dicho sea de paso compitieron en igualdad de condiciones y oportunidades todas las empresas que presentaron ofertas en los referidos procesos, sin que sean objetos de consultas, protestas o cualquier otra situación que dilate o se considere desfavorable para las partes participantes en los citados procesos. Por lo tanto, se solicita a los oferentes ajustarse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, el cual contempla esta flexibilidad en la modalidad de provisión, a la par que exige el cumplimiento ineludible de las normativas de seguridad y salubridad alimentaria a través de las documentaciones establecidas.

Consulta 4 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	01-09-2025
<p>Se solicita aclarar y/o modificar el Pliego de Bases y Condiciones en lo referente a los requisitos de Capacidad Técnica, ya que si bien el llamado busca acertadamente una solución integral para la organización de eventos, ciertos puntos atentan contra el principio de incentivar la máxima participación de oferentes al limitar la competencia a un solo modelo de negocio. Específicamente, los requisitos contenidos en los puntos 5, 6, 7, 8 y 9 de la sección Capacidad Técnica (Registro INAN, Tecnólogo de Alimentos, Certificado BPM, croquis de producción gastronómica y furgón refrigerado propio) están diseñados para una empresa cuyo giro principal es el gastronómico y no necesariamente la organización integral de eventos. Esta situación crea una barrera de entrada para empresas altamente especializadas en la producción y logística de eventos, cuyo modelo de negocio se basa en la gestión y subcontratación de servicios de catering de primer nivel que sí cumplen con toda la normativa sanitaria. Al exigir que estas capacidades sean propias del oferente, se excluye a organizadores expertos y se favorece a empresas de catering que quizás no posean la misma experiencia en los componentes ceremoniales y logísticos, reduciendo así la competitividad. Por lo tanto, con el fin de garantizar tanto la calidad integral como el principio de concurrencia, solicitamos se permita que los puntos mencionados puedan ser cumplidos a través de una empresa gastronómica propuesta formalmente en la oferta, presentando para ello una carta compromiso o acuerdo de subcontratación y adjuntando toda la documentación respaldatoria que acredite que dicha empresa aliada cumple al 100% con cada una de las exigencias del pliego, asegurando así la idoneidad del servicio sin restringir innecesariamente la participación.</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	09-09-2025
<p>En referencia a la consulta, esta unidad requirente, manifiesta que dicho requerimiento se fundamenta en la necesidad imperante de garantizar la inocuidad de los servicios gastronómicos, esto responde directamente a la necesidad de establecer medidas de seguridad y controles para asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo, libres de contaminantes y patógenos, y que se mantenga la calidad durante su manejo, transformación y distribución. Es importante destacar que existe otros procesos licitatorios en el cual se establecieron condiciones similares en las bases de contratación. Las experiencias en estas licitaciones previas han demostrado que este requisito no actúa como un factor limitante, sino más bien como un elemento competitivo que asegura al Estado paraguayo las mejores condiciones en el cumplimiento de lo solicitado por esta unidad requirente. Este precedente demuestra que el requisito es factible y que no ha impedido la presentación de ofertas competitivas en el pasado, permitiendo satisfacer de manera eficaz y eficiente las necesidades de seguridad alimentaria. En virtud de lo expuesto, y considerando la importancia y delicadas de la seguridad alimentaria, se solicita a los oferentes ajustarse estrictamente a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Este PBC contiene todas las especificaciones y requisitos que han sido cuidadosamente definidos para garantizar la adecuada ejecución del servicio. En referencia a la Consulta realizada, esta unidad requirente aclara que las empresas oferentes que deseen participar en el presente proceso licitatorio efectivamente deberán garantizar que cuentan con el personal idóneo y con la experiencia necesaria como así también con la capacidad técnica establecida.</p>		