Consultas Realizadas

Licitación 464075 - LPN N° 23/2025 - SERVICIOS PROTOCOLARES PARA EL BCP

Consulta 1 - Consulta sobre la presentacion del balance

Consulta	Fecha de Consulta	12-05-2025
A traves de la presente quisiera saber si se puede tener en cuenta el balance general de un solo año para su presentación y evaluacion.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
Favor ajustarse a lo establecido en el PBC.		

Consulta 2 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Sobre la capacidad instalada (instalaciones, equipamiento, movilidad y local con restaurante): El requisito exige que el Oferente cuente con infraestructura de cocina (instalaciones, equipamiento industrial específico, etc.), movilidad propia y un inmueble con servicio de restaurante. Solicitamos que el cumplimiento de estos requisitos de infraestructura, equipamiento y local con restaurante pueda ser acreditado mediante la presentación de una Carta Compromiso de la empresa especializada en servicios de catering y gastronomía que será subcontratada, donde declare formalmente poseer (o alquilar) y poner a disposición del servicio la infraestructura, el equipamiento y el local que cumplen con las especificaciones detalladas en el pliego, así como garantizar la movilidad adecuada para el servicio.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. Por ello se hace imperante que al momento de la presentación de la oferta se presente con los requerimientos solicitados a fin de poder asegurar que las instalaciones propuestas (propia o alquilada) y la infraestructura mínima requerida cumpla con la capacidad de cumplir con el contrato. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 3 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025

Sobre el personal calificado: El requisito solicita que el Oferente cuente con un mínimo de 20 personas con perfiles específicos del rubro alimentario (chef, nutricionista, cocineros, mozos, etc.) y sus CVs. Solicitamos que este requisito de personal pueda ser cumplido mediante la presentación de una Carta Compromiso de la empresa especializada en servicios de catering y gastronomía subcontratada, donde se comprometa formalmente a destinar el personal con los perfiles y cantidades requeridas para la ejecución del servicio licitado, adjuntando a dicha carta los CV del personal clave propuesto.

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025

La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.

Consulta 4 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025

Sobre los vehículos refrigerados: El requisito exige la propiedad o alquiler de vehículos refrigerados y excluye expresamente los servicios tercerizados. Solicitamos que, dada la importancia de mantener la cadena de frío y la existencia de prestadores especializados en este tipo de transporte (incluyendo empresas de catering con flota propia o empresas logísticas dedicadas), se permita acreditar el cumplimiento de este requisito mediante la presentación de una Carta Compromiso de la empresa (subcontratista de catering o de logística especializada) que proveerá el transporte refrigerado, donde se comprometa formalmente a poner a disposición vehículos que cumplen los estándares de higiene, seguridad y mantenimiento de la cadena de frío, garantizando su disponibilidad exclusiva para el servicio del BCP cuando se requieran.

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025

La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.

Consulta 5 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025

Sobre el Registro de Establecimiento del INAN: El requisito solicita que el Oferente posea este registro. Considerando que este registro aplica a las entidades que operan establecimientos donde se manipulan alimentos, y si la totalidad del servicio gastronómico es ejecutado por una empresa especializada en catering subcontratada, es esta última la que operativamente actúa como el "establecimiento" sujeto a control sanitario. Por lo tanto, solicitamos que, en caso de que el servicio gastronómico sea provisto íntegramente por una empresa especializada en catering subcontratada, el cumplimiento de este requisito pueda ser acreditado mediante la presentación de una copia del Registro de Establecimiento vigente otorgado por el INAN a nombre de dicha empresa subcontratada, en lugar de requerir que el Oferente principal posea dicho registro.

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025

La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.

Consulta 6 - REQUISITOS Y FUNDAMENTACION

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025

¿Cuál es el fundamento técnico para exigir infraestructura gastronómica específica (hornos, refrigeradores, jugueras), considerando que los ítems solicitados también implican servicios de producción técnica y logística de eventos?

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025

Este requisito es justificado por razones de calidad, control y seguridad, a fin de garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.

Consulta 7 - COCINA INDUSTRIAL

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Por qué se exige contar con cocina industrial si no se requiere preparación in situ y el servicio abarca montaje, sonido, ambientación y traducción simultánea?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
Efectivamente considerando que no se requiere preparación in situ es fundamental contar con una cocina industrial que es como se denominan a las cocinas profesionales que se utilizan para preparar grandes cantidades de comida, incluyen hornos industriales, refrigeradores industriales, freidoras industriales, mixteras industriales, jugueras industriales, etc., cada uno tiene un propósito específico en la preparación de los alimentos. Campanas extractoras: esencial para eliminar los olores y mantener el aire limpio en la cocina. Las cocinas industriales son de materiales impermeables que facilitan su limpieza y mantenimiento además de permitir una limpieza y desinfección evitando la acumulación de suciedad, condensaciones, mohos.		

Consulta 8 - SUBCONTRATACION

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Se permitirá que el oferente cumpla parte de los requisitos mediante subcontratación de servicios específicos, especialmente aquellos vinculados al área alimentaria?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 9 - FUNDAMENTACION

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Qué fundamentos técnicos respaldan que se exija personal gastronómico propio sin permitir la subcontratación del servicio de alimentación como parte de una propuesta integral?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 10 - VEHICULOS

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Por qué no se contempla como válida la subcontratación de vehículos refrigerados, si estos no forman parte del núcleo del servicio a evaluar, sino solo como apoyo logístico?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 11 - CONFIRMACION

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Podría el BCP confirmar si la subcontratación de servicios gastronómicos será aceptada, considerando que la empresa principal puede estar especializada en producción de eventos?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 12 - RESTAURANTES

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Cuál es la razón para exigir restaurante abierto al público, si el servicio contratado será cerrado, institucional y no incluye atención directa a clientes externos?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
Existen eventos nacionales e internacionales que conforme a convenios, el BCP es el responsable de la prestación del servicio de almuerzo, para una cantidad importante de participantes, y por cuestiones de logística y costos el local del oferente debe cumplir con el servicio de gastronomía permanente.		

Consulta 13 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Será aceptado que el oferente presente contratos de subcontratación para cumplir con ítems técnicos vinculados a cocina, transporte de alimentos o personal gastronómico?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 14 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Qué impedimento habría en aceptar subcontratación documentada de recursos gastronómicos, si el contratista principal asume la responsabilidad integral del servicio?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 15 - CONSULTA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿No considera el BCP que la exigencia de instalaciones propias limita la participación de oferentes con capacidad operativa tercerizada, pero eficiencia comprobada?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
Este requisito es justificado por razones de calidad, control y seguridad a fin de garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 16 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
¿Podría clarificarse si el Registro de Establecimiento del INAN debe estar a nombre del oferente, o si se acepta en caso de subcontratación de un proveedor habilitado?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
El oferente deberá contar con el Registro de Establecimiento otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 17 - PREGUNTA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Por qué se exige disponer en propiedad o alquiler directo del inmueble, si el servicio puede prestarse correctamente mediante tercerización bajo contrato formal		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 18 - CUESTIONAMIENTO

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Cuál es el motivo de no aceptar el uso de proveedores externos para el traslado refrigerado de alimentos, si estos cumplen todas las condiciones de higiene y trazabilidad?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 19 - HIGIENE Y LIMPIEZA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
La convocante aceptará que el programa de limpieza y desinfección requerido sea ejecutado por un proveedor especializado contratado por el oferente?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
El oferente será el responsable del cumplimiento de dicho programa de limpieza y desinfección.		

Consulta 20 - MOZOS

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Podría aclararse si el personal gastronómico (chef, mozos, cocineros) puede ser provisto por terceros contratados bajo relación formal		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 21 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Por qué se exige propiedad o contrato directo de vehículos refrigerados, si puede garantizarse la trazabilidad con servicios contratados y certificados?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 22 - APERTURA DE PARTICIPACION

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
No considera el BCP que permitir subcontratación controlada ampliaría la concurrencia sin afectar la calidad del servicio?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 23 - CONFUSION

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Por qué no se establecen criterios específicos sobre qué puede o no subcontratarse, generando incertidumbre para oferentes que planifican su estructura de servicio?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		

Consulta 24 - CAPACIDAD TECNICA

Consulta	Fecha de Consulta	13-05-2025
Cómo garantizará el BCP una competencia abierta y justa si se descarta la posibilidad de cumplir con parte de los requerimientos mediante subcontratación documentada? Siendo este un llamado que contempla una organizacion integral, se condiciona a cumplir requisitos de cattering y gastronomicos		

Respuesta	Fecha de Respuesta	16-05-2025
La subcontratación "No aplica" al presente llamado. Esta prohibición es justificada por razones de calidad, control y seguridad. La prohibición de la subcontratación en el servicio de catering se realiza para garantizar varios aspectos fundamentales. Primero, la calidad del servicio, ya que al contratar directamente a la empresa responsable, se asegura que los alimentos y la atención cumplan con los estándares requeridos. Segundo, la seguridad, ya que la empresa contratada es la que tiene la responsabilidad directa de cumplir con las normativas sanitarias y de higiene, reduciendo riesgos para la salud de los usuarios. Y por último, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato, ya que al evitar subcontratar, se mantiene un control más directo y efectivo sobre el servicio, asegurando que se ajusta a las especificaciones y condiciones pactadas. En resumen, esta medida busca proteger la calidad, la seguridad y la correcta ejecución del servicio para todos los involucrados. Por otra parte, los eventos realizados por el BCP revisten de gran envergadura tanto a nivel nacional como internacional lo cual implica que el oferente sea quien cuente con la experiencia, trayectoria y normativas sanitarias en el rubro.		