

# PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO UNIDAD EJECUTORA HOSPITAL DE REHABILITACIÓN DEL CALLAO

Nomenclatura : AS-SM-1-2025-GRC/HRC/CS-3

Nro. de convocatoria : 3

Objeto de contratación : Servicio

Descripción del objeto : SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE REHABILITACION DEL CALLAO

Ruc/código :	20536729225	Fecha de envío :	29/05/2025
Nombre o Razón social :	D'BUEN GUSTO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - D'BUEN GUSTO S.A.C.	Hora de envío :	23:05:54

**Consulta: Nro. 1**

## Consulta/Observación:

Invocando el principio de pluralidad de postores tomando en cuenta se pide tres requisitos para el personal nutricionista la consulta radica en que se puede validar la oferta si se cuenta con una de las capacitaciones o si se podría considerar el siguiente tenor capacitación en sistema HACCP y BPM y/o capacitación en POES por el lapso de 10 horas y/o curso gastronomía hospitalaria por el lapso de 20 horas

**Acápite de las bases :** Sección: Especifico      **Numeral:** 3.1      **Literal:** B.1      **Página:** 34

**Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):**

## Análisis respecto de la consulta u observación:

EL COMITE DE SELECCION ACLARA QUE SE CONSIDERA:

¿ Capacitación HACCP y BPM por el lapso de 20 horas. (obligatorio)  
y/o capacitación en POES por el lapso de 10 horas y/o curso de gastronomía hospitalaria por el lapso de 20 horas.

Señalar que las capacitaciones de HACCP y BPM son obligatorio porque son importante para la inocuidad y calidad de los alimentos que se brindan a los pacientes, así mismo para considerar el principio de la pluralidad de postores la otra capacitación y curso serán considerados de manera opcional.

## Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

EL COMITE DE SELECCION ACLARA QUE SE CONSIDERA:

¿ Capacitación HACCP y BPM por el lapso de 20 horas. (obligatorio)  
y/o capacitación en POES por el lapso de 10 horas y/o curso de gastronomía hospitalaria por el lapso de 20 horas.

Señalar que las capacitaciones de HACCP y BPM son obligatorio porque son importante para la inocuidad y calidad de los alimentos que se brindan a los pacientes, así mismo para considerar el principio de la pluralidad de postores la otra capacitación y curso serán considerados de manera opcional.