

## **INFORME JUSTIFICATIVO DE NECESIDAD**

**PAS 2020-4-047**

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 28 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014, las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales.

Por ello, y toda vez que desde el **SERVICIO DE HOSTELERÍA** del Hospital Clínico San Carlos de Madrid se propone la contratación del **MANTENIMIENTO Y AUDITORIA DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO EN LAS COCINAS DEL HOSPITAL CLINICO SAN CARLOS**, en aplicación de lo dispuesto en el mencionado Artículo 28 de la Ley de Contratos del Sector Público, deviene necesario dejar constancia de la naturaleza y extensión de las necesidades a satisfacer, así como de la idoneidad de su objeto y el contenido para satisfacerlas, mediante el presente Informe Justificativo de Necesidad.

Desde el siete de marzo del 2016, el Servicio de Alimentación, tiene aprobado por el Comité de Dirección del Hospital y visado por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, APPCC, según Reglamento UE 852/2004. Dicho reglamento exige el cumplimiento de una serie de prerequisites, establecidos en el mismo, entre los que se encuentra el control microbiológico de instalaciones, locales, alimentos, agua, y manipuladores. Así como el seguimiento de los registros y controles establecidos en dichos prerequisites.

Al no poder asumir esa función el Servicio de Medicina Preventiva, se adjudicó en su día a Laboratorios SIC, por ser la que mejor precio ofertó para dichos trabajos.

Dado que el servicio prestado hasta ahora se limita al control microbiológico una vez al mes y las exigencias del APPCC, comentado, exige una serie de prerequisites y registros que en la actualidad no se pueden cumplimentar desde el Servicio, puesto que, a pesar de tener un local destinado a laboratorio, esta sin dotar, y aunque esta en plantilla un Bromatólogo, tiene asignadas otras responsabilidades. Se propone al igual que actualmente existe en el resto de Hospitales del Grupo 3, la contratación por Procedimiento Abierto de un laboratorio que realice estas funciones. Así, habiendo dejado constancia en el presente Informe de Necesidad emitido por el V.R. Hostelería, que actúa como organismo promotor de la presente contratación, se constata la existencia de una necesidad a cubrir mediante la contratación del **MANTENIMIENTO Y AUDITORIA DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO EN LAS COCINAS DEL HOSPITAL CLINICO SAN CARLOS**.

Esta necesidad por tanto justifica y demanda que el Hospital acuda al mercado para cubrir la misma, con el propósito de seguir dando la adecuada cobertura a la actividad diagnóstica en este Hospital con el mayor grado de seguridad para los pacientes, circunstancia que explica la convocatoria del actual expediente de contratación.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **0927400155806978618978**

A razón de todo lo anterior, y constatado que la presente contratación resulta necesaria para el cumplimiento de los fines institucionales que este Hospital Clínico San Carlos de Madrid tiene encomendados, así como la idoneidad del objeto contractual planteado para cubrir la necesidad planteada, se deja constancia de ello y se firma este Informe Justificativo de Necesidad de la Contratación, con pleno sometimiento a las disposiciones previstas en la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014.

Madrid, 10 de febrero de 2020

Fdo.: Roberto Recuero Castellón

V.R. Servicio Hostelería

