

INFORME JUSTIFICATIVO DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO DE SEVICIO TITULADO: MANTENIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS) EN LA COCINA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE, CENTRO ADSCRITO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR

De conformidad con lo que establece el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 noviembre, de Contratos del Sector Público, se exponen a continuación las necesidades que se tratan de satisfacer.

La contratación de este servicio es necesaria para garantizar la seguridad de los alimentos utilizados en la elaboración de los menús de los pacientes hospitalizados, cumpliendo la normativa vigente.

La implantación de un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) permite identificar peligros específicos y sus puntos de control, con el fin de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos desde un enfoque preventivo.

El autocontrol, basado en un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), es obligatorio para todas las empresas del sector de la alimentación según se recoge en el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y cuya aplicación es efectiva a partir del 1 de enero de 2006.

Este sistema de autocontrol requiere un conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente. Es un sistema preventivo que trata de identificar peligros y aplicar las medidas necesarias para controlarlos. Este instrumento evalúa los riesgos asociados a los alimentos e implanta medidas preventivas para su control en todas las etapas de producción. Una vez implantado es necesario el mantenimiento y verificación periódica del Sistema de Seguridad Alimentaria.

Madrid, a día de la fecha
LA DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2020.12.21 21:47

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza