

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitía comprobar el original

Expte.: **A/OBR-054158/2024**

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE CONTRATAR LA EJECUCIÓN DE LA OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DE UN NUEVO EDIFICIO DE COCINA EN LA FINCA SANTA TERESA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO NO SARA CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.**

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 116.1 y 28 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, la celebración del presente contrato se justifica por la necesidad de disponer de un nuevo edificio para cumplir con los circuitos de circulación, disponer de espacios diferenciados, reformar y adecuar las instalaciones, y reponer y ampliar el equipamiento conforme a la normativa vigente.

Las instalaciones actuales en algunos procesos alimentarios importantes adolecen de espacio suficiente y el estado de las instalaciones existente adolecen de una serie de carencias y deficiencias, dado que tienen una antigüedad de 20 años en los que la legislación y las necesidades han variado mucho, para desarrollar actividades de forma adecuada tal y como sucede:

- Zona de recepción de suministros y materias primas que pueden suponer un área con contaminación cruzada y en la zona almacenes frigoríficos y no frigoríficos con limitaciones de espacio y capacidad frigorífica (sala fría, de almacenamiento de menaje limpio, zona de preparación de carnes y pescados crudos, zona de montaje).
- Las instalaciones presentan bastante deterioro debido al uso en suelos de cocina, pasillos, paredes, sala fría y zonas de procesado de alimentos que dificultan la limpieza y desinfección requeridos.
- Posibilidad de contaminación cruzada de alimentos en zonas concretas, además de en la zona de recepción y almacenamiento de alimentos, sucede en la sala fría debido a su ubicación en una zona de paso entre almacenes y cocina sin mediar un pasillo de distribución que desvíe el paso de personas y productos.
- Actualmente no se dispone de una zona específica para la realización de dietas especiales (alérgenos, intolerancias ....) realizándose ahora mismo en la misma zona y hora que el resto de elaboraciones pudiéndose producir una contaminación cruzada con el riesgo que todo esto conlleva.
- La zona de almacenamiento insuficiente que precisa de material nuevo para evitar almacenar en zonas anejas al departamento y en lugares de paso.
- Es preciso reponer la maquinaria existente debido a su deterioro por el uso y ser insuficiente en número por falta de espacio físico.



El planeamiento de la construcción de una nueva cocina en lugar de la ampliación de la existente por razones de eficiencia ya que supondría la paralización de la cocina en tanto duran las obras durante casi dos meses con los problemas de logística que supondría al tener que servir las comidas en tres edificios distintos con varios kilómetros de diferencia entre unos y otros y muchas dietas especiales.

Por estas razones se justifican la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado, así como la idoneidad del objeto y contenido del expediente de contratación de obras cuya incoación se solicita para satisfacerlas.

El objeto de este expediente, conforme al artículo 232 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector público debe clasificarse conforme a su apartado 1 a) como obras de primer establecimiento ya que dan lugar a la creación de un bien inmueble por entenderse que es susceptible de ser entregada al uso general o al servicio correspondiente (artículo 13. 3 de la LCSP).

LA DIRECTORA DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES

Firmado digitalmente por: ALVAREZ DEL VALLE LAVESQUE LUCILA