

A/SER-052087/2025

INFORME DE NECESIDAD

1

En el Hospital Universitario de Móstoles se dispone de una cocina en la que se elaboran las dietas alimenticias que se sirven a los pacientes ingresados en el Hospital.

En Febrero de 1996, entra en vigor el R.D. 2207/1995 por el que se establecen las normas generales de Higiene relativas a los productos alimenticios. Este RD traspone la Directiva 93/43 de la Comunidad Europea. En la actualidad dicha obligación se recoge en los Reglamentos (CE) 178/2002 y 852/2004, ya que el anterior está derogado. Dicho Reglamento recoge la obligación por parte de las empresas del sector de la alimentación a implantar un sistema de autocontrol, basado en un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

En el HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES, con el fin de dar cumplimiento a esta exigencia legal, recurre a asesoramiento técnico y pone en práctica en el 2011 el sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

Con la entrada en vigor del Reglamento (CE) nº 842/2004, se hizo obligatoria la implantación un plan APPCC en todas las empresas que entre sus actividades tuvieran la manipulación de alimentos.

Por todo lo expuesto, y **al no disponer de medios propios para la realización de este servicio**, se hace necesario proceder a la contratación de una empresa externa mediante un procedimiento de licitación abierta. A tal efecto se adjunta el Pliego de Prescripciones Técnicas y los criterios de valoración. El nuevo contrato tendrá una vigencia de 12 meses con posibilidad con posibilidad de prórroga de 36 meses adicionales.

Para la determinación del precio del contrato, amén de nuestros propios datos de años anteriores, se ha consultado en el mercado a varias empresas de las más representativas, asignándose a este contrato del precio del presupuesto medio de los recibidos.

Es importante significar que este expediente se articula en un solo lote debido a que la su objetivo último es la elaboración de un informe de carácter indivisible y su posible división haría que la coordinación de los diferentes contratistas pueda conllevar el riesgo de socavar gravemente la adecuada ejecución del contrato, y obligaría a sectorizar la actividad de la cocina. Así pues la no división en lotes en este caso queda

amparada en el artículo 99.3.b de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público que como causa justificativa recoge la siguiente:

“b) El hecho de que, la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultara la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico.”

Pongo de manifiesto no tener ningún conflicto de competencias y que, por tanto, no tengo ni directa ni indirectamente ningún interés financiero, económico o personal que pueda comprometer la imparcialidad e independencia en el procedimiento de licitación, cumpliéndose así los requisitos recogidos en el artículo 64 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

REPOSABLE DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: SANCHEZ PAUS LUMBRERAS CARMEN
Fecha: 2025.12.02 13:12