



## RESPUESTA DEL GOBIERNO

### (184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/32246

10/04/2018

83721

**AUTOR/A:** GUTIÉRREZ VIVAS, Miguel Ángel (GCS)

#### RESPUESTA:

En relación con la información interesada, se señala que el servicio de restauración que actualmente se está ofreciendo al alumnado en la Academia referenciada, el mismo que se ofrece al personal de plantilla del Centro, no es en ningún caso precario, ni se han producido situaciones de insalubridad por mal estado de los alimentos.

Asimismo, desde hace más de 20 años, la Academia cuenta con un Servicio de Bromatología adscrito al Servicio de Asistencia Sanitaria, encargado fundamentalmente del control diario de la higiene y seguridad alimentaria, supervisando las condiciones higiénico-sanitarias, las condiciones de las materias primas y de los alimentos, su almacenamiento, los menús que se sirven, controles microbiológicos, etc.

Además, conforme a la normativa interna de la Guardia Civil, periódicamente se reúne la Comisión de Seguimiento y Control de esa Academia, que analiza todas las cuestiones relacionadas con la prestación del servicio de cafetería y comedor y, especialmente, el estudio de las sugerencias y quejas efectuadas por los alumnos.

Por otro lado, el servicio de restauración se adjudicó en el año 2012, según los criterios económicos y técnicos establecidos en la Ley de Contratos del Sector Público vigente en la fecha de adjudicación.

En cuanto al criterio de la calidad de los alimentos, en el Pliego de Prescripciones Técnicas se exigen materias primas de primera calidad, de primeras marcas comerciales, no admitiéndose segundas marcas o marcas blancas.

De esta manera, se sigue una dieta equilibrada, por tanto el Pliego de Prescripciones Técnicas contempla las necesidades nutricionales del alumnado, asegurando un aporte energético mínimo de 4.000 kilo-calorías diarias y un equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos.



Para finalizar, cabe indicar que se tienen en cuenta las distintas particularidades alimenticias que pueden darse entre los miembros de la Academia a la hora de estudiar los menús.

Madrid, 16 de julio de 2018