



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/14820 y 184/14821

03/06/2020

35665 y 35666

AUTOR/A: ROMERO SÁNCHEZ, Rosa María (GP); CALLEJAS CANO, Juan Antonio (GP)

RESPUESTA:

Para la mejora de infraestructuras en el acuartelamiento Sánchez Bilbao están previstas las siguientes actuaciones:

- Construcción del lavadero de helicópteros.
- Instalación de sistema de cloración en la Base.
- Mantenimiento de cortafuegos de la Base.
- Construcción de un almacén de productos especiales.
- Instalación de escaleras de emergencia en los alojamientos de tropa y de cuadros de mando.
- Construcción de pista de aterrizaje para maniobras especiales.
- Adecuación del forjado y de la planta sótano del edificio de apoyo a instalaciones.
- Instalación de depósitos auxiliares de combustible.
- Ampliación de la plataforma aeronáutica.
- Reforma del cuerpo de guardia y del Centro de Comunicaciones (CECOM).
- Reforma de la torre de control.

Además de dichas actuaciones, el acuartelamiento dispone de un crédito para el año 2020 de 26.911,66 euros para ejecutar el mantenimiento preventivo de las instalaciones.

Para el año 2021 y siguientes están previstas diversas actuaciones por concretar dentro de los Planes de Choque de Calidad de Vida y Modernización.

Con respecto a la alimentación del personal en dicho acuartelamiento, se indica lo siguiente:



El acuartelamiento Sánchez Bilbao está incluido en el Lote 6 del Acuerdo Marco (AM) para el Servicio de Restauración de diversas Bases y Acuartelamientos del Ejército de Tierra (ET), vigente hasta el 31 de octubre de 2020, cuya empresa adjudicataria es DULCINEA NUTRICIÓN S.L.

Desde el 11 de febrero de 2020, la empresa ha dejado de prestar su servicio en dicho acuartelamiento, habiéndose iniciado los trámites de Resolución del AM del Lote 6 con dicha empresa. Hasta ese momento, las condiciones de ejecución eran las reflejadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas consistiendo, fundamentalmente, en el suministro de bebidas y comidas preparadas para asegurar la alimentación del personal del ET con arreglo a los criterios de calidad, necesidades dietéticas y seguridad nutricional e higiénica establecidos por la normativa vigente y el Ministerio de Defensa.

Desde la fecha de cese del servicio por parte de la empresa, se ha activado el plan de contingencia previsto para dar continuidad al servicio de alimentación del personal civil y militar del acuartelamiento, pasando a prestarse con medios militares, sin que ello haya supuesto una disminución en la calidad del mismo.

En aplicación de este plan de contingencia, entre los días 12 y 25 de febrero de 2020 se distribuyeron raciones de campaña, reforzadas con algunos productos frescos (agua, pan y fruta), a aquel personal que debía permanecer en el acuartelamiento, hasta poder formalizar un contrato de suministros de productos alimenticios. Estas raciones de campaña cumplen con todas las prescripciones sanitarias, bromatológicas y nutricionales para la alimentación del personal militar, siendo, además, preparadas en las instalaciones fijas del acuartelamiento.

A partir del 25 de febrero de 2020, una vez solventados los trámites administrativos de contratación de empresas suministradoras establecidos por Ley, se restituyó la alimentación confeccionada por personal militar especialista en alimentación, empleando productos frescos.

Actualmente está en tramitación un nuevo AM para el Servicio de Restauración en diversas Bases y Acuartelamientos del ET, en el que se incluye el acuartelamiento Sánchez Bilbao (Lote 6), siendo la fecha prevista de entrada en vigor el 01 de noviembre de 2020.

Hasta la entrada en vigor del nuevo AM de Restauración, la confección de los menús se realiza por personal del ET especialista en alimentación con la adquisición de productos alimenticios, empleando productos frescos, para su preparación.

El número de personas militares y civiles que de media han recibido algún tipo de alimentación (desayuno, almuerzo, comida, merienda, cena, etc...), en estos últimos 18 meses ha sido de 32 plazas.





En todas las instalaciones del Ejército de Tierra, los menús están fijados por contrato, en lo que respecta a la frecuencia de repetición de platos, la calidad de las materias primas, los valores nutricionales y las cantidades en cada ración, de tal forma que se alcanza el objetivo de una alimentación sana y adecuada a los requerimientos de los puestos de trabajo y los esfuerzos físicos exigibles. En dicho contrato se contemplan menús especiales para personas con alguna limitación alimentaria, tales como intolerancias, alergias, personas celíacas o personas en tratamiento por prescripción médica.

Por parte de los servicios veterinarios de las FAS se realizan inspecciones regulares de las instalaciones y de todo el proceso que siguen los alimentos, desde su recepción hasta la gestión de residuos, pasando por el tratamiento, confección y distribución de la alimentación.

Madrid, 18 de agosto de 2020