

ΠΡΟΣ: ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ
Δνση Κοινοβουλευτικού Ελέγχου
Τμήμα Ερωτήσεων
ΚΟΙΝ.: Βουλευτή κα Κομνηνάκα Μαρία
Βουλευτή κ. Παπαναστάση Νίκο
Βουλευτή κ. Παφίλη Θανάση
ΥΠΕΘΑ / Γραφείο ΥΕΘΑ
ΥΠΕΘΑ / Γραφείο ΥΦΕΘΑ
ΥΠΕΘΑ / Γενικός Γραμματέας
ΥΠΕΘΑ / ΓΝΠ / ΤΚΕ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΗΣ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΕΥΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
Τηλέφωνο: 2106598282,5
FAX: 2106552035
e-mail: nomgkbe@mod.mil.gr
Φ.900α/2292/16813
Αθήνα, 16 Δεκεμβρίου 2019
Σελίδες: Δύο (2)

ΘΕΜΑ: Κοινοβουλευτικός Έλεγχος

ΣΧΕΤ.: Ερώτηση 2394/05-12-2019 της Βουλής των Ελλήνων

Σε απάντηση της σχετικής Ερώτησης, που κατέθεσαν οι βουλευτές της κοινοποίησης με θέμα «Προβλήματα διαβίωσης στο 239 Τάγμα Εθνοφυλακής στη Σάμο», σας γνωρίζω τα ακόλουθα:

Στο συγκεκριμένο Τάγμα η θέρμανση όλων των θαλάμων οπλιτών υλοποιείται μέσω επαρκούς αριθμού κλιματιστικών μηχανημάτων, ενώ επισημαίνεται ότι παράλληλα ολοκληρώνεται εγκατάσταση κεντρικής θέρμανσης (καλοριφέρ πετρελαίου) με χρόνο περάτωσης έως το τέλος του τρέχοντος έτους.

Όλες οι πόρτες των θαλάμων είναι αλουμινίου, σε πολύ καλή κατάσταση, παρέχοντας στους θαλάμους την απαραίτητη μόνωση από το εξωτερικό περιβάλλον, ενώ πρόσφατα οι θάλαμοι των οπλιτών ανακαινίσθηκαν με την τοποθέτηση πλακιδίων δαπέδου.

Αναφορικά με το συσσίτιο των οπλιτών, αυτό είναι επαρκές σε ποσότητα αλλά και σε ποιότητα, σύμφωνα με το μηνιαίο Πρόγραμμα Συσσιτίου Οπλιτών που εκδίδεται από τον Προϊστάμενο Σχηματισμό (79 ΑΔΤΕ), ενώ δεν έχει περιέλθει σε γνώση της Υπηρεσίας κανένα παράπονο από οπλίτη ή στέλεχος της εν λόγω Μονάδας επ' αυτού.

Ειδικότερα, οι ποσότητες των εφοδίων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή συσσιτίου κατ' άτομο και ημέρα, καθορίζονται στο Γενικό Κανονισμό Τροφοδοσίας Ενόπλων Δυνάμεων/2009 και καλύπτουν τις διατροφικές ανάγκες (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, βιταμίνες, κ.λπ.) των οπλιτών θητείας.

Η ποιότητα των εφοδίων, εξασφαλίζεται κατά την προμήθειά τους με διαγωνιστικές διαδικασίες με βάση τις προδιαγραφές και κατά την παραλαβή τους από τον ποιοτικό έλεγχο που πραγματοποιείται από κατάλληλα εργαστήρια.

Οι εγκαταστάσεις των εστιατορίων είναι σε πολύ καλό επίπεδο, ενώ ουδέποτε υπήρξε προφορική ή γραπτή διαβίβαση πληροφορίας περί ύπαρξης εντόμων σε αυτές. Επιπρόσθετα, διενεργούνται τακτικοί και έκτακτοι έλεγχοι από αρμόδιο υγειονομικό προσωπικό (κτηνίατροι της 79 ΑΔΤΕ), ενώ περιοδικά λαμβάνει χώρα και απεντόμωση από εξειδικευμένο συνεργείο, με την τελευταία να έχει πραγματοποιηθεί την 28 Αυγούστου 2019.

Όσον αφορά στις εγκαταστάσεις των μαγειρείων, κατά τη διάρκεια του έτους έχουν πλήρως ανακαινιστεί, τόσο σε είδη υγιεινής, όσο και σε ηλεκτρικές συσκευές. Στον συγκεκριμένο χώρο λειτουργούν 3 επαγγελματικές κουζίνες τύπου INOX, 2 επαγγελματικοί φούρνοι τύπου INOX, 2 βραστήρες επαγγελματικοί τύπου INOX και 2 επαγγελματικές φριτέζες, ενώ όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του φαγητού, φυλάσσονται σε κλειστά ερμάρια τύπου INOX.

Τέλος σας επισημαίνω ότι η πολιτική ηγεσία του ΥΠΕΘΑ, συνεργαζόμενη άμεσα με τα Γενικά Επιτελεία, καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για τη διαρκή βελτίωση της παρεχόμενης διοικητικής μέριμνας σε όλο το προσωπικό των Ενόπλων Δυνάμεων. Ενδεικτικά σας γνωστοποιώ ότι έχουν διατεθεί, μεταξύ άλλων, πιστώσεις συνολικού ύψους 1.624.600,00€ για τη συντήρηση, επισκευή, ανακαίνιση και εξωραϊσμό των στρατιωτικών εγκαταστάσεων του Στρατού Ξηράς ανά την επικράτεια.

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ
ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ