

FP Sala **SALA II**

Fecha de emisión de notificación: 17/abril/2024

Sr/a: MARIA DINARD, ALAN EZEQUIEL SWISZCZ

Domicilio: 27330395538

Tipo de domicilio

Electrónico

Carácter: **Sin Asignación**

Observaciones especiales: **Sin Asignación**

Copias: **N**

Tribunal: **CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II** - sito en

Hago saber a Ud- que en el Expte Nro. **1392 / 2016** caratulado: **BENEFICIARIO: INTERNOS DEL COMPLEJO PENITENCIARIO FEDERAL I DE EZEIZA Y OTROS s/HABEAS CORPUS** en trámite ante este Tribunal, se ha dictado la siguiente resolución:

Queda Ud. legalmente notificado

Fdo.: ANDRES SALAZAR LEA PLAZA, SECRETARIO FEDERAL



Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

La Plata, 16 de abril de 2024.

VISTO: Este expediente registrado bajo el N° **FLP 1392/2016**, caratulado: "**Beneficiarios: Internos del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza y otros s/ hábeas corpus**", proveniente del Juzgado en lo Criminal y Correccional Federal N° 1 de Lomas de Zamora.

Y CONSIDERANDO QUE:

I. Regresan estas actuaciones a la Alzada en virtud de los recursos de apelación interpuestos a fs. 2381, 2375/2377 y 2383/2385 por los representantes de los Complejos Penitenciarios Federales I y IV, ubicados en la localidad de Ezeiza y de la División de Auditoría General dependiente de la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal, contra la resolución dictada el 4 de octubre de 2023(fs. 2372).

Los recursos fueron concedidos a fs. 2375 y 2377.

Radicada la causa en esta Sala, y corrida la vista a la Fiscalía General ante la Alzada, el Fiscal Federal subrogante, Dr. Diego A. Iglesias, manifestó que teniendo en cuenta las cuestiones debatidas en la presente acción y la resolución dictada por el juez, no tiene consideraciones que formular, en los términos de los artículos 21 de la ley 23.098 y art. 1 de la ley 27.148 (fs. 2381).

II. Previamente, cabe recordar que estas actuaciones tuvieron su inicio con fecha 15.2.2016 a partir de la acción de habeas corpus promovida por el interno [REDACTED], alojado en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, por considerar que se le estaba otorgando comida en mal estado, entre otras cuestiones. Ante ello, el magistrado interviniente con el objeto de determinar la calidad y el estado de la comida cuestionada, ordenó a la División Criminalística de la Gendarmería Nacional Argentina que proceda al secuestro de una de las viandas asignadas al amparista, con el objeto de remitirla a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (ANMAT) a los



finés de realizar los estudios periciales pertinentes que permitieran determinar si dichos alimentos resultan aptos para el consumo humano, obteniendo por resultado que las muestras analizadas cumplieran con las especificaciones microbiológicas del Código Alimentario Argentino (fs. 215/245).

Posteriormente, a esa acción inicial se recibieron numerosas presentaciones individuales realizadas por otros internos alojados en el citado complejo en las que se denunciaba la misma problemática sobre la alimentación brindada y en consideración al resultado de uno de los peritajes ordenados en el marco del expediente FLP 42557/2016, que determinó que la muestra analizada no cumple con las especificaciones del artículo 156 tris del Código Alimentario Argentino por superar los límites establecidos para recuento de Escherichia Coli, el juez dispuso la acumulación al presente de las mencionadas presentaciones (FLP 16684/2016, FLP 54784/2016, FLP 384/2017, FLP 1326/2017 y FLP 811/2017), otorgándole carácter colectivo a la acción debido a la gravedad de la cuestión ventilada que versaba sobre la cantidad y calidad deficiente de los alimentos proporcionados a la población penal, así como el incumplimiento de las dietas indicadas a determinadas personas por los nutricionistas con motivo de prescripción médica y el alcance general de la referida acción.

En tal sentido, el juez actuante dispuso la realización de medidas de prueba y a raíz del resultado de un nuevo peritaje sobre otra de las viandas, llevado a cabo por la ANMAT surgió que las muestras analizadas no resultan aptas para consumo humano, debido a que no cumplen con las especificaciones del artículo 156 tris del Código Alimentario Argentino por superar los límites establecidos para recuento de Escherichia coli (fs. 389/413).

Por otra parte, se encuentra glosado a fs. 669/736 copia del Boletín Público Normativo N° 263,





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

aprobado por Resolución 1817/2007 de la Sección Nutrición de la Dirección de Sanidad, copia del Expediente 161.157/2015, que corre bajo registro CUDAP 47.136/2015 (fs. 737/740); copia de los Expedientes CUDAP 57121/2015 y S04:0047138/2015 para la adquisición de camiones para transporte de alimentos (fs. 741/813) e informe técnico elaborado por la Sección Mantenimiento del CPF I para la remodelación de la cocina central (fs. 814/815).

A su vez, a fs. 962/976 se encuentra agregado en autos el informe elaborado por ANMAT referido a la Auditoría de Diagnóstico de la cocina del CPF I de Ezeiza, realizado en las instalaciones del referido complejo, con las respectivas recomendaciones efectuadas por los expertos del citado organismo.

Recibida la información requerida, el juez dispuso la celebración de la audiencia prevista en el artículo 14 de la ley 23.098.

III. El día 22 de marzo de 2017 se llevó a cabo la citada audiencia con la presencia del interno [REDACTED], en representación de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, asistido por la [REDACTED] Defensora Pública Oficial a cargo de la Defensoría Oficial N° 2 de Lomas de Zamora; el Jefe de la División de Abastecimiento del CPF I, [REDACTED] la Licenciada en Nutrición del establecimiento, [REDACTED]; el representante legal del CPF I, Dr. [REDACTED] Cappelleri; las Dras. Marina del Sol Alvarellos y Daniela Soledad Aja por la Procuración Penitenciaria de la Nación; los Dres. Guillermo Ariel Todarello y Juan Manuel Rojas Amandegui por la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación y el Dr. Claudio Víctor Pandolfi en representación de la Procuraduría de Violencia Institucional del Ministerio Público Fiscal (fs. 977/981).

En primer término se le cedió la palabra al interno López quien manifestó "...que tiene conocimiento que todos los internos tienen problema con la comida y



con las dietas. Que la comida es incomible, son todos huesos pelados, papas crudas, no se puede comer, sacamos lo que podemos de ahí para cocinar otra cosa.". Fue consultado por el [REDACTED] por intermedio del tribunal, si alguna vez presenció algún episodio masivo de internos con problemas relacionados con el consumo de los alimentos que les provee la unidad. Ante ello que respondió que recordaba que en el año 2001 muchos de los internos se enfermaron, pero que en ese momento la comida era proporcionada por una empresa privada, aclarando que la comida procedía de otro lugar y no desde el penal.

Cedida la palabra al Jefe de la División Abastecimiento, señaló que en ese momento contaban con diez personas por turno para la elaboración de la comida de los 200 internos allí alojados e indicó que esa tarea se realiza en conjunto con aproximadamente 15 o 20 internos trabajadores. Añadió que se hacen casi 600 dietas por día, además del menú general. Explicó que las dietas se reparten en bandejas individuales y el menú general a granel en contenedores isotérmicos.

A su vez, manifestó que desde hace 4 años la comida se elabora en una cocina de campaña, debido a que la cocina principal fue desmantelada para construir una nueva, habiéndose habilitado transitoriamente aquella por un período de 6 meses aproximadamente; no obstante continúa utilizándose por lo que sufrió deterioros por el uso el uso diario y si bien se realizan arreglos constantes, no alcanzan.

Por otra parte, destacó que hay un encargado de turno que coordina y controla la elaboración y la preparación de las dietas y la comida en general, que luego es trasladada por un chofer a los diferentes módulos. Remarcó que desde la sección que representa se hace todo lo humanamente posible para que la comida sea digna y apta para su consumo.

Por último, señaló que tiene conocimiento que una empresa privada denominada "Food Rush" se haría cargo de la elaboración de la comida en virtud de un





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

acto de adjudicación del Ministerio de Seguridad. Sin embargo, indicó que la empresa sostuvo que al no encontrarse en condiciones la cocina, previamente se encargaría de realizar las obras pertinentes para arreglarla.

Seguidamente, ante la consulta efectuada por el tribunal, la Licenciada en Nutrición manifestó que las dietas de los internos son prescriptas por los médicos de planta, quienes se las informan a las tres nutricionistas que se desempeñan en el complejo, las que a su vez se las comunican a la sección de Economato para su cumplimiento. Explicó que otra de las funciones que desempeñan es supervisar la cocina dos o tres veces por semana, encargándose del control del gramaje de las dietas, tomando algunas muestras al azar y también controlan de manera aleatoria que cada vianda contenga la comida permitida para cada dieta en particular. Agregó que las dietas se elaboran conforme a la Resolución vigente N° 1817/17 y con la materia prima que cuentan. Con respecto al menú general, indicó que también es controlado de esta forma.

Por otra parte, refirió que tanto la comida de los internos como la del personal penitenciario se elabora con la misma materia prima, aclarando que en la cocina de campaña sólo se cocina para los internos, ya que cada módulo cuenta con cocinas para el personal donde se preparan su propia comida.

Por último, la nutricionista señaló que cuentan con un libro de actas e informes de nutrición, en el que se vuelcan todas las observaciones que efectúan. Puntualizó que si ven la comida en mal estado no permiten que se entregue, pero que no pueden controlar el traslado de la comida a los módulos y refirió que podría ocurrir que al inspeccionarla se vea bien pero que luego pierda sus propiedades en el transcurso de tiempo hasta su efectiva entrega a los internos, por lo que consideró que lo ideal sería que la comida sea entregada en bandejas térmicas e individuales a cada interno. Indicó que falta personal para la entrega de los alimentos y que necesitan más



móviles para entregar la comida inmediatamente a los pabellones cuando sale de la cocina.

A continuación, se le cedió la palabra al Dr. [REDACTED] quien manifestó que tanto de la prueba producida en autos como de lo manifestado por el representante del SPF se encuentra acreditado el estado que presenta no sólo la cocina, sino todo el proceso de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos, haciendo énfasis en la certificación realizada por la ANMAT con respecto a que los alimentos se encuentran contaminados con la bacteria *Escherichia Coli* más allá del máximo establecido por el Código Alimentario Argentino.

A su vez, resaltó que el informe glosado a fs. 969/975 resulta concluyente en cuanto a las condiciones edilicias y las zonas destinadas a la elaboración de alimentos, almacenamiento, higiene del personal, utensilios utilizados para la cocción, forma de conservación, limpieza y demás cuestiones de cumplimiento obligatorio para garantizar la provisión de alimentos en forma adecuada.

En esa línea, destacó que el hecho de tratarse de una cocina de campaña, no justifica que carezca de higiene sanitaria, acumulación de restos y desechos de comida en sus espacios, la presencia de insectos, acumulación de insumos incompatibles con los alimentos y la falta de higiene del personal que trabaja en la cocina, entre las objeciones que obran en el referido informe.

Por las consideraciones expuestas, consideró que se encuentran agravadas las condiciones de detención y solicitó que se dicte sentencia declarando esa circunstancia y ordenando el inmediato cese del agravamiento de las condiciones de detención y la implementación de todas las recomendaciones emitidas por la ANMAT a fs. 973/975.

Por último, solicitó que se dicte una medida cautelar fijando el plazo de 24 horas para que el Jefe del CPF I acredite el inicio de las obras y la implementación de las recomendaciones brindadas por





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

ANMAT, debido a que se halla acreditada la violación del Código Alimentario Argentino y el peligro potencial para la salud de los internos allí alojados e incluso del personal penitenciario que se alimenta en el complejo.

A su turno, tomaron la palabra las representantes de la Procuración Penitenciaria de la Nación quienes adhirieron a lo expresado en el alegato por el Fiscal y refirieron que deseaban agregar cuestiones relevadas por el organismo durante los últimos años. Puntualmente, señalaron que las deficientes condiciones de la cocina del CPF I, denominada "cocina de campaña", es el resultado del incumplimiento por parte de la autoridad requerida, de la sentencia dictada el 22.5.2013 por la Cámara Federal de Casación Penal, mediante la cual ordenó la remodelación integral de la cocina central en un plazo de 240 días, lo que no ocurrió hasta ese momento como fue admitido por el jefe de Economato.

En ese sentido, agregaron que ha quedado acreditado no sólo que las condiciones del espacio donde se elabora la comida son deplorables sino que la calidad y cantidad que se suministra a las personas detenidas en el citado complejo no respeta los estándares contemplados en la normativa vigente.

Seguidamente, se le cedió la palabra al Dr. [REDACTED] quien señaló que deseaba adherir en cada uno de sus términos, a las manifestaciones y peticiones efectuadas por el Ministerio Público y por la Procuración Penitenciaria de la Nación.

Cedida la palabra al [REDACTED] manifestó que sin perjuicio del gran esfuerzo que se ha hecho en el presente legajo por acreditar hechos y circunstancias que no han sucedido, la realidad es que nunca existió un episodio corroborable que haya puesto en riesgo la salud de los internos derivado del sistema de alimentación que se lleva a cabo en el citado complejo, pues de haber sucedido hubiese sido acreditado en el expediente.



A su vez, señaló que el interno [REDACTED] representante del colectivo de personas alojadas en el CPF I ha presenciado la audiencia y de su testimonio se desprende que el único hecho que manifestó recordar es que sus compañeros de alojamiento han padecido un problema vinculado a la alimentación, ha sido durante el período que el suministro de la comida era brindado por una empresa privada.

Por último, señaló que sin perjuicio del cumplimiento de las recomendaciones emitidas por la ANMAT, no se logró acreditar en autos que la alimentación y la forma en que los alimentos se preparan, les causen un daño a la población total de 2.200 internos allí alojados, por lo cual solicitó el rechazo de la acción incoada.

Finalmente, se le cedió la palabra a la Defensora Oficial, Dra. [REDACTED], quien alegó que se halla acreditado en autos el agravamiento en las condiciones de detención de la totalidad de la población alojada en el CPF I de Ezeiza, pues la ANMAT se ha expedido específicamente sobre las muestras extraídas -viandas-, así como en relación a las técnicas utilizadas para la elaboración de la comida suministrada, dictaminando que no cumplen con las especificaciones previstas en el Código Alimentario Argentino, detectando la presencia de bacterias -Escherichia Coli-, por lo cual no resultan aptas para consumo humano.

En esa línea, sostuvo que de los informes obrantes a fs. 259, 260, 392, 393, 398 y 399 resultan prueba suficiente del agravamiento de las condiciones de detención y evidencian el riesgo en la salud de la población penal allí alojada.

Por otra parte, con relación a la falta de acreditación de episodios masivos de intoxicación por la ingesta de alimentos alegada por el representante del SPF, sostuvo que no resulta un argumento atendible pues no es posible descartar que no hayan existido e incluso que su diagnóstico no haya sido relacionado con esa problemática puntual.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

En relación a la cantidad de alimentos que reciben los internos, señaló que en el marco de la audiencia se acreditó que la deficiencia en el gramaje de las viandas inspeccionadas por las nutricionistas del complejo se vería reflejada en los libros de actas e informes técnicos elaborados por los profesionales del área de Nutrición.

Por último, manifestó que en referencia a la existencia de obras en curso en la cocina central y la adjudicación a una empresa para brindar el servicio de provisión de alimentos a la población, no se vislumbra una solución inmediata ni pone fin al cese del agravamiento de las condiciones de detención, por lo que adhirió en todos los términos a lo solicitado por el Fiscal y la representante de la PPN.

IV. Por resolución del 27 de marzo de 2017, el magistrado interviniente resolvió hacer lugar a la acción de habeas corpus colectiva incoada en favor de los internos alojados en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, por considerar que se encuentran agravadas las condiciones de detención conforme a lo previsto en el artículo 3, inciso 2 de la ley 23.098 (fs. 1008/1021).

En el punto II de la parte resolutive ordenó a las autoridades del citado establecimiento el urgente acondicionamiento de la cocina central de la unidad, de manera que se cumpla con los estándares de higiene y salubridad vigentes. A tal fin, les otorgó el plazo de veinte días, prorrogables en caso de estar debidamente justificado.

A su vez, dispuso que la autoridad penitenciaria deberá presentar ante el juzgado a su cargo un informe semanal con relación al avance del reacondicionamiento de las instalaciones de la cocina en uso en ese momento.

En el punto III ordenó a las autoridades del referido complejo que se efectúe un estricto control de la calidad de la materia prima utilizada; de los procedimientos de lavado de utensilios de cocina; de limpieza y desinfección de superficies de contacto con



alimentos; de lavado y desinfección de manos; de prácticas de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada; tiempo y temperatura de conservación de los alimentos y de su cocción; como así también la implementación progresiva de las recomendaciones efectuadas por la ANMAT.

En el acápite IV ordenó el estricto cumplimiento del "Protocolo de Manipulación y Control de Alimentos" que había sido homologado por el juzgado actuante con fecha 30.9.2011 en el marco de la causa N° 16.139/2010.

En el punto dispositivo V ordenó la inmediata regularización de las dietas indicadas a las personas allí alojadas y dispuso el refuerzo del sistema de supervisión.

Finalmente, en el punto VI ordenó comunicar el contenido de la resolución a la Corte Suprema de Justicia de la Nación, para su incorporación en el Registro Público de Procesos Colectivos, como así también al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación y a la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal, a los fines que se estimen corresponder, exhortando a esta última a llevar a cabo las medidas necesarias para proveer al citado complejo, de los recursos humanos y tecnológicos adecuados que impidan la reproducción de situaciones como las ventiladas en autos.

Para así decidir, el magistrado interviniente señaló que del repaso de los antecedentes de la causa, de los reclamos formulados por los internos, del contenido de la audiencia celebrada el 22.3.2017 y de la información recabada a través de los informes agregados en autos, surge que las deficiencias observadas en la provisión de los alimentos generales y dietas específicas, podrían tener sustento en la utilización de una cocina denominada "cocina de campaña" desde hace al menos cuatro años, el deterioro sufrido por el uso de esas instalaciones, así como de la escasez de recursos humanos y técnicos para el desarrollo de la función.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

En tal sentido, señaló que se ha corroborado la falta de maquinarias, móviles especiales y bandejas térmicas para el traslado de los productos alimenticios, así como también la carencia de elementos básicos como los destinados a la higiene de las personas que se desempeñan en la cocina, vestimenta adecuada y organización de las tareas de conservación, elaboración y distribución, que impidan la contaminación de las materias primas utilizadas y la descomposición de las viandas ya elaboradas.

En esa línea, argumentó que resulta evidente que muchas de las cuestiones señaladas no pueden ser justificadas con la falta de presupuesto necesario por parte de la Dirección Nacional del SPF, pues podrían haberse limitado los efectos adversos con la adecuación de los elementos con los que se cuenta y extremando los mecanismos de higiene y supervisión.

En ese sentido, refirió que en el marco de la causa N°16139/2010 que tramitó en la Secretaría N° 3 del Juzgado a su cargo, se hizo lugar a la acción de habeas corpus interpuesta en favor de los internos alojados en el Pabellón "F" del Módulo de Ingreso del CPF I de Ezeiza, habiéndose homologado con fecha 30.9.2011 el "Protocolo de Manipulación y Control de Alimentos" con alcance general a todo el establecimiento carcelario de mención. Destacó que las cuestiones planteadas en este legajo están vinculadas al incumplimiento de lo resuelto en el citado expediente.

En esa línea resaltó que incumbe al Estado el deber de proveer a los detenidos de una alimentación adecuada y equilibrada según sus necesidades, sin discriminación y en condiciones que respeten su dignidad personal y la carga financiera necesaria para asegurar su cumplimiento.

Finalmente, del análisis de las cuestiones planteadas, concluyó que en el CPF I de Ezeiza no se ha establecido una organización ni patrones de actuación concebidos para asegurar la provisión de una alimentación apropiada a las necesidades nutricionales



y en su caso dietéticas de los detenidos, frustrándose de este modo el derecho de los internos a la provisión de una alimentación adecuada y conforme a estándares higiénicos, circunstancia que deviene en el agravamiento de sus condiciones de detención.

V. La resolución dictada el 27.3.2017 fue apelada por el representante legal de Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, Dr. [REDACTED] y con fecha 29.6.2017 esta Sala Segunda confirmó en su totalidad los términos de la sentencia dictada y ordenó la devolución de la causa a la instancia de origen, a fin de que se cumpla con lo allí dispuesto (fs. 1046).

VI. Con fecha 17 de julio de 2017 el juzgado de origen tuvo por devueltas las presentes actuaciones, tomó razón de lo resuelto por esta Sala Segunda y notificó a las partes (fs. 1054).

Seguidamente, el 20.7.2017 el juez hizo saber al Director del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza que encontrándose firme la resolución dictada a fs. 1008/1021, deberá dar inmediato cumplimiento a lo allí dispuesto y enviar en forma quincenal la información sobre la implementación y avances de lo allí ordenado (fs. 1083).

Con fecha 29.8.2017, el Dr. [REDACTED] en carácter de cotitular de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación efectuó una presentación solicitando que se requiera a las autoridades penitenciarias que cumplan con la totalidad de lo ordenado en la sentencia dictada el 27.3.2017, confirmada por esta Alzada a fs. 1046/1052, debiendo remitir un informe actualizado sobre los avances en las obras de reacondicionamiento y cambios implementados en la Cocina Central del CPF I. Ante ello, se procedió a intimar su cumplimiento (fs. 1093/1095).

Nuevamente el Dr. [REDACTED] el 29.8.2017 denunció incumplimiento por parte de la autoridad requerida a lo ordenado en la citada sentencia debido a que no han informado la totalidad de las cuestiones





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

indicadas en la sentencia y señaló que transcurrieron más de cuatro meses sin noticias (fs. 1093).

Con fecha 29.9.17 el mencionado defensor presentó un nuevo escrito en el que denunció incumplimiento por parte de las autoridades del referido complejo y comunicó que con fecha 12.9.2017 la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación realizó un monitoreo en el establecimiento, particularmente en los sectores destinados a la cocina, panadería y en los módulos I, II y de Ingresos, con el objeto de recorrer las instalaciones de la Cocina Central y constatar su estado actual, su funcionamiento en general y recabar información relativa al procedimiento de reparto de la comida que diariamente se suministra a las personas alojadas en el establecimiento (fs. 1097/1106).

En el citado informe se señaló que la visita comenzó con el recorrido por la Cocina Central del CPF I, donde fueron recibidos por [REDACTED], encargado de turno y empleado de la empresa de catering "Food Rush". Del monitoreo efectuado surge que ese sector aún continuaba siendo una cocina "de campaña" y que esa situación se prolongaría hasta la finalización de las obras en el predio inmediatamente contiguo a aquellos en los que se encontraba instalada la empresa "Food Rush", que sería la Cocina Central definitiva del Complejo.

Luego accedieron a una edificación de grandes dimensiones en la que se identificaban distintas áreas de trabajo diferenciadas, señalizadas con carteles en las paredes. Hacia la derecha de la entrada observaron el área de armado de las viandas comunes y en forma paralela a la misma, hacia la izquierda de la entrada, el área de armado de las dietas especiales.

Las viandas se disponían en bandejas de plástico blando cubiertas con papel tipo "film" y luego se cargaban en contenedores térmicos -que estaban apoyados en el piso-, a la espera de ser utilizados, en los cuales se transportan hacia los Módulos de la unidad. Los empleados abocados a la



tarea de armado de viandas utilizaban cofia, delantal guantes y un uniforme blanco provisto por la empresa. Se indicó que tanto el menú general como el especial se encuentran contemplados en el pliego de licitación y que "Food Rush" elabora la comida diaria en base a lo allí establecido. También se señaló que, si bien las personas celíacas no estaban incluidas en la licitación mencionada, la empresa elaboró junto a los nutricionistas de su equipo y del Complejo un menú para quienes padecen esa condición y que actualmente cocinan en forma especial para 5 internos celíacos, 12 menús para vegetarianos y para quienes tienen prescrita una dieta especial por cuestiones médicas, en total a ese momento, entregaban aproximadamente 350 dietas especiales por día.

En cuanto al reparto de las viandas a los Módulos, el empleado de la empresa explicó que es realizado en dos camionetas pequeñas y una Sprinter, indicando que el proceso de entrega demora aproximadamente 30 minutos. La comida es descargada en los módulos por un empleado de la empresa y dentro de los mismos el reparto por pabellón es realizado por los fajineros. El almuerzo comienza a cargarse de las 12 hs. y la cena alrededor de las 17 hs., ya que la actividad de la cocina finaliza entre las 18 y las 19 horas. Agregó que existe el proyecto de adquirir un único camión de transporte para agilizar los tiempos de reparto.

Con respecto a la recepción de la materia prima, se especificó que los días lunes y jueves reciben verdura y alimentos secos y la carne es recibida los lunes. Se aclaró que los proveedores son seleccionados por "Food Rush".

Con relación a la cantidad de personal de la empresa, se informó que a ese momento cuentan con 25 empleados por cada uno de los dos turnos de trabajo, abocados a tareas de pelado de verduras, encargados de horno y limpieza, preparación de viandas y un nutricionista que trabaja en el establecimiento de





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

lunes a viernes. Se indicó que el uniforme proveído a los empleados se renueva cada seis meses.

En lo referente a la capacitación del personal, se especificó que a cargo de los turnos se encuentra el personal más experimentado y que el resto de los empleados recibieron una capacitación de la Defensoría General de la Nación al momento de iniciar sus tareas en el Complejo y que continúan supervisados en sus tareas diarias.

Siguiendo hacia el fondo del predio, sobre el lateral derecho, se observaron numerosas estanterías con bandejas cargadas de carne cortada en forma de "churrasco" que era manipulada por personas que, aunque poseían uniforme y cofia, carecían de guantes.

También se visualizó un sector de pelado de hortalizas y verduras, separado del resto de la cocina por una estructura de acrílico que estaba dañada. Este espacio contaba además con piletas de acero inoxidable y pisos de cerámico, algunos de los cuales estaban rotos. Una de las personas que allí trabajaba, a pesar de manipular utensilios cortantes, carecía de guantes.

Sobre el lateral derecho del predio se observó el área de armado de viandas de dieta especial, denominado "de dieta", seguidamente se visualizó una serie de mesadas de acero y piletas señalizadas como "sector de lavado", que siguiendo la línea de la pared doblaban en "L" hasta un espacio donde se apilaban numerosas ollas y bandejas sin lavar, a cuya limpieza se encontraba abocada una sola persona que utilizaba guantes. Hacia el fondo del predio se visualizó en el sector de lavado un enorme hueco de desagüe en el piso -sin rejilla- tapado por una mampara de acrílico, dentro del cual se observaron numerosos restos de comida que lo tapaban, junto al cual se advirtió la presencia de un hueco en la pared a ras del suelo -sin ningún tipo de malla o alambrado para prevenir el ingreso de insectos o roedores-, a través del cual entraba luz natural.

Frente al sector de lavado, en el centro del predio se observó una serie de hornos industriales,



este sector se denomina "de cocción" y se destacó que todas las ollas utilizadas por la empresa "Food Rush" son de aluminio. En este espacio de trabajo se advirtió que la limpieza e higiene resultaba en general buena, aunque algunas áreas presentaban desprolijidades, como restos de comida en el suelo cerca del desagüe descubierto y que no todos los empleados utilizaban guantes. Los pisos estaban mojados, como si hubieran sido baldeados recientemente.

Ingresando por el "sector de dietas" se accedió a un espacio amplio, cuyas paredes se encontraban deterioradas por el mal estado de la pintura, había depositadas gran cantidad de vegetales y hortalizas, apilados en bolsones dispuestos sobre pallets que, a su vez, se apoyaban sobre el piso. A continuación de este sector se ingresó a un pasillo ancho, poco iluminado y con paredes en mal estado de conservación, donde se observaron gran cantidad de canastos que contenían manzanas, las que se les proveen a los internos como postre. Ese pasillo culminaba en un área señalizada como "depósito de artículos de limpieza", el cual se encontraba prácticamente en penumbras, desorganizado y en regular estado de limpieza, en el cual se visualizó un pequeño stock de papel higiénico, bolsas de residuos y bidones con líquidos de limpieza. Contiguo al depósito se hallaba el "Depósito de Almacén", donde había estanterías de chapa -algunas de ellas oxidadas- en las que se acopiaban varios tipos de alimentos secos: fideos, mermelada, mate cocido, harina, flanes y polenta que estaban señalizados con carteles. El sector poseía una mesa de chapa, con una única balanza en la que se pesaban todos los días las raciones de alimento a granel que se entregaban a la totalidad de las personas alojadas en la unidad. Al arribar a este sector se incorporó a la recorrida el Jefe de la Sección Administrativa del H.P.C I, agente [REDACTED]





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

En este punto se le consultó a [REDACTED] por las raciones entregadas a los internos para desayuno y merienda, respecto de lo cual explicó que las raciones para estas dos comidas se entregan a granel, que consisten en leche en polvo, azúcar, mate cocido o yerba, los panes producidos en la panadería del Complejo y que cada diez días se enviaban potes de mermelada individuales a cada interno. Aclaró que esos elementos son pesados diariamente en la balanza señalada, se anotan en la planilla de las porciones -calculadas por pabellón- y se envían con el almuerzo.

Luego se incorporó al recorrido el nutricionista de "Food Rush" Lic. [REDACTED] [REDACTED] quien realiza tareas de control de las viandas que diariamente se elaboran y del diseño de menús especiales -en conjunto con una de las nutricionistas del HPC I, quien se desempeña como enlace entre la Cocina Central y las necesidades alimenticias específicas de los internos-. El profesional concurre al Complejo de lunes a viernes y señaló que la empresa tendría proyectado incorporar un nuevo nutricionista que concorra sábados, domingos y feriados.

A continuación, egresaron de la cocina propiamente dicha e ingresaron a un predio cubierto contiguo, que si bien se encontraba señalizado como "carnicería" también se utilizaba para la conservación de otro tipo de alimentos. En la antecámara del sector se observaron numerosos cajones que contenían variedades de vegetales de hoja. Luego pasaron a un área que posee cuatro cámaras frigoríficas -dos de las cuales se encontraban en desuso-. En una de las cámaras se almacenan lácteos, huevos y grasa para cocción y se observó que carecía de luz para iluminar su interior. La otra cámara contenía una variedad de verduras conservadas luego de las primeras preparaciones para la cocción.

Luego se dirigieron a otro sector denominado "reef" instalado en el playón descubierta que se encuentra frente a la Cocina Central, donde se



conservan los cortes de carne que se proveen a los internos. Este lugar fue descrito como una suerte de remolque refrigerado con drenajes en el piso. Allí se disponen en cajones de plástico o cajas de cartón distintos cortes de carne vacuna y pollo envasados. Se observó que el reef se hallaba aseado y permanece cerrado con llave constantemente, la cual se encuentra en poder de uno de los empleados de la empresa.

A continuación se dirigieron al sector en obra donde quedará definitivamente instalada la Cocina Central del Complejo. Consultados que fueran, tanto [REDACTED] indicaron que desconocían en qué fecha serían terminados los trabajos, ya que la empresa que los realizaba se contactaba directamente con el Ministerio de Justicia y no respondían a las autoridades del Complejo, aunque entendían que finalizarían en diciembre del año 2017.

Finalmente, se dirigieron a la panadería que no ha sido tercerizada y depende del Servicio Penitenciario Federal, puntualmente de la Dirección de Trabajo del Complejo. Funciona en el predio ubicado a la derecha de la Cocina Central de Campaña, pero no tiene comunicación con la misma. Cuenta con tres hornos rotativos -dos para pan y uno para galletas-, una fermentadora -para ocho cargas de pan-, una máquina armadora de pan, dos amasadoras, dos sobadoras y dos tornos. Al fondo de la panadería hay un baño y un sector en desuso, que se utilizaba para fabricar pastas. La panadería funciona en dos turnos de ocho horas cada uno y en cada turno hay afectados actualmente 15 internos y 3 maestros de panadería. La producción varía entre 1.200 y 2.000 trinchas de pan por día, dependiendo de la cantidad de internos que diariamente estén trabajando en la panadería -el número varía de acuerdo a los días de visitas-.

Seguidamente se dirigieron a los Módulos de Ingreso, I y II para continuar el monitoreo, ocasión en la cual consultaron sobre el reparto diario de la comida.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

En el Módulo I, fueron recibidos por el Jefe de Seguridad Interna [REDACTED], quien les informó que la distribución de las viandas tiene lugar al mediodía por parte del personal de la empresa Food Rush y algún fajinero de pabellón que asiste en la tarea. Acerca del desayuno y la merienda, refirió a diferencia de lo informado por el encargado de la empresa, señaló que las raciones que se entregan alcanzarían para una sola comida y que por día se entregaban aproximadamente un kilo de azúcar, 2 kilo de yerba y un paquete de leche en polvo de entre 500 y 800 gramos. Detalló que no se entregaría mermelada y que por día se recibía una trinchita de pan por interno al mediodía. Se indicó que no se controla que las personas que tienen asignadas dietas especiales reciban la vianda correspondiente, sino que todas ingresan juntas al pabellón y los fajineros se encargan del reparto.

En el Módulo II visitaron el Pabellón "J" y se entrevistaron con los agentes [REDACTED] y [REDACTED], quienes efectuaron manifestaciones similares en punto a la distribución de las viandas y el reparto de alimentos a granel para desayuno y merienda.

Finalmente, pasadas las 14 horas se constituyeron en el Módulo de Ingreso, Selección y Tránsito, pudieron observar el procedimiento de ingreso de las viandas y demás raciones a granel a la Unidad Residencial. Las viandas eran transportadas en recipientes térmicos y fueron llevadas a una pequeña cocina con la que cuenta el Módulo, donde son preparadas para ser repartidas en los pabellones. Las raciones a granel de leche en polvo, mate cocido y azúcar llegaron en bolsas transparentes y estaban etiquetadas con la letra del pabellón que serían entregadas. Las dietas especiales traen su propio saquito de mate cocido y una pequeña porción de leche en polvo, destacaron que no todas las dietas especiales tenían indicado el nombre de la persona a que le corresponde. También indicaron que no se reciben raciones de mermelada y que las raciones de



leche en polvo, azúcar y mate cocido observadas se reciben una vez por día y resultarían insuficientes.

VII. Posteriormente, la Procuración Penitenciaria de la Nación solicitó copias de las actuaciones relacionadas con la adjudicación de la empresa Food Rush del servicio de entrega de comida en viandas del pliego correspondiente a la contratación (fs. 1107).

Con fecha 2.11.2017 se reiteró el requerimiento efectuado a fs. 1108.

El 6.11.2017 fue recibido por el juzgado el informe elaborado por el Subalcaide Juan Pablo Maciocha, Jefe de la División Abastecimiento, fechado 3.11.2017, del que surge que: *"A partir del 20 de marzo del corriente año, la firma comercial "FOOD RUSH S.A" a través de la Orden de Comp. C N° 12/2017 Expediente CUDAP Expediente S04:60055/2016. Raciones en Cocido tanto para el Personal del Servicio como para los internos alojados en este Complejo Penitenciario Federal I.*

Para comenzar a elaborar los menús que conforman la Resolución N° 1049/2014, la firma comercial en cuestión, realizó una reforma edilicia en la Cocina de Campaña o transitoria existente, mejorando los sectores de elaboración de los alimentos y, a su vez, realizó un relevamiento en cuanto a menaje y utensilios y otras mejoras con las que pueden contribuir para mejorar un buen servicio.

A tal efecto, la firma comercial antes mencionada pasó a equipar la cocina de campaña con 3 hornos pizzeros, (01) equipo de refrigeración tipo container, (02) móviles tipo carro eléctrico con un food track hasta las unidades residenciales, (06) máquinas termoselladoras, (02) freidoras, (02) marmitas, (02) planchas bíferas y los demás elementos que la empresa consideró necesario para la efectiva elaboración del racionamiento (mesas de acero inoxidable, ballet, ollas, cajones plásticos y contenedores con bandejas de aluminio, etc.). Asimismo, se reacondicionó un baño para el personal de





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

la empresa y se separó el sector de dietas existentes en un depósito de verduras y cocina para la elaboración de menús libres de TAC.

Es así que, las refacciones realizadas en la cocina de campaña o transitoria mencionada en el párrafo anterior, fue la de construir una pared de adecuadas condiciones dividiendo la cocina en dos partes; la primera consta en un sector de lavado y elaboración de materias primas, donde una vez cumplida esta etapa pasa al sector de cocción para su posterior envasado en bandejas descartables aptas para alimentos, las cuales están herméticamente selladas con film en las mismas condiciones que las bandejas antes mencionadas.

Asimismo, se informa que al día de la fecha la empresa está trabajando aproximadamente con un total de 50 operarios, divididos en dos turnos de 12 horas cada uno, y además contando con (02) Licenciados en nutrición quienes trabajan conjuntamente con las nutricionistas de este establecimiento, y ambos alternan sus horarios laborales entre el almuerzo y la cena, para controlar la cantidad y calidad de las raciones en cocido que se preparan en dicha cocina.

Por otra parte, siguiendo con lo mencionado en el párrafo anterior todos los operarios que trabajan en dicha elaboración de raciones para los privados de su libertad, cuentan con sus libretas sanitarias al día y en vigencia.

En otro sentido, esta instancia quiere poner de manifiesto que diariamente se confeccionó, aproximadamente 5.000 raciones, tanto para las personas privadas de su libertad como para personal penitenciario, destacando que la Sección Economato cuenta con delegados administrativos en cada unidad residencial para hacer entrega a dichos internos pabellón por pabellón.

Un punto importante a destacar es que todas las recomendaciones emitidas por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología



(A.N.M.A.T.) en autos fueron fehacientemente notificados a través de Carta Documento a la firma comercial Food Rush S.A., encargada de la elaboración de la comida. Independientemente de lo antes expresado esta División Sección Economato, realiza un control exhaustivo de la producción de los menús previstos por la reglamentación vigente.

Por consiguiente, se procede a informar que el día 05 de Julio del corriente año, la firma comercial Ingeniería Villa S.R.L., comenzó la remodelación integral de la Cocina Central del Complejo Penitenciario, siendo que esta fue adjudicada a través de Expediente 36320/2015 Contratación Directa No 28/15. Consultando al Ingeniero de la firma antes mencionada por el plazo de la Obra, el mismo nos informa que el plazo de ejecución de la Obra es de 270 días corridos. Es dable destacar que, al día de la fecha la Obra se encuentra en un 70 o 75% de ejecución aproximadamente". (fs. 1112/1147).

Con fecha 10.11.2017 fue incorporado por el juzgado el informe remitido por la unidad requerido a fs. 1083 y se reservó el DVD con la inscripción HC COCINA reservado bajo efecto N° 5422(fs. 1123).

Por su parte, la defensoría oficial informó que aún no se había cumplido en su totalidad lo ordenado por el juzgado el 27.3.2017, por lo que con fecha 5.12.2017 se reiteró la intimación de estricto cumplimiento de lo dispuesto, debiéndose destacar fundamentalmente la necesidad del control de las condiciones de higiene y salubridad en materia de alimentación y precisarse detalladamente de qué forma la empresa Food Rush está implementando las recomendaciones efectuadas por la ANMAT. También se exigió que se acompañe copia de la documentación que acredite la contratación de la empresa Food Rush (fs. 1174/1148).

Nuevamente, el Defensor Coadyuvante Dr. [REDACTED] se presentó y denunció el incumplimiento de la intimación cursada por el juzgado (fs. 1149).





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Ante ello, por decreto del 15.12.2017 el juzgado volvió a intimar a las autoridades penitenciarias en iguales términos que los anteriores (fs. 1150/1151).

Las autoridades del CPF I de Ezeiza con fecha 21.12.2017 acompañaron el informe elaborado en el expte. 251.170/2017 del cual surge que el jefe de abastecimiento de esa unidad, en orden a lo dispuesto, con fecha 15.12.2017 le comunicó a la Dirección Administrativa del SPF que: *"...se procedió a enviar Carta Documento a la empresa adjudicataria de la elaboración de comidas en cocido "Food Rush Gastronomía SA" a fin de expedirse detalladamente en relación al control higiénicosanitario en los procesos de elaboración del racionado, como así también la implementación de las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a las recomendaciones efectuadas por la ANMAT."*. También se adjuntaron copias de la orden de compra 12/2017 y 43/2017 correspondiente a la adjudicación del racionamiento (desayuno almuerzo merienda cena) para la población penal y agentes en actividad del CPF I.

Con respecto a la documentación remitida, surgen constancias denominadas "orden de compra N° 12" de fecha 17.3.2017 y "orden de compra N° 43" de fecha 27.9.2017 ambas por un importe total y neto \$54.730.998 por acto de adjudicación por Resolución 2017260APNMJ DE FECHA 13.3.2017; adjudicatario Food Rush Gastronomía S.A., plazo de ejecución: la entrega se realizará durante un período de seis (6) meses con opción a prórroga, a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra. Forma de entrega: parcial. El establecimiento, confeccionará el respectivo plan de entrega -en lo que hace a las cantidades de elaboración de comidas- el cual será notificado fehacientemente al adjudicatario. El plan de ejecución tendrá carácter tentativo y quedará sujeto a las modificaciones que se efectuarán en el plazo de cuarenta y ocho horas previas a la entrega. La recepción y garantía de cumplimiento del contrato



se determina según pliego, el cual hasta el momento no fue aportado. La opción a prórroga: "en uso de la facultad conferida por el inciso G) del artículo 12 del decreto 1023/2001, el plazo estipulado en el artículo 13 de las presentes cláusulas particulares, podrá prorrogarse por igual o menor término en las mismas condiciones de la presente contratación. Regirán en la presente las cláusulas particulares, anexos, especificaciones y demás condiciones acordes al pliego de bases y condiciones particulares de la contratación Directa N° 11/16, correspondientes a los internos y al personal de servicio del CPF I de Ezeiza (ver fojas 1152/1160).

Luego fue elevado un informe del representante de la División Planificación dirigido al Departamento de Construcciones de la unidad del cual se desprende que el 4.11.2017 se comunicaron telefónicamente con personal de la Dirección Nacional de Obras y Mantenimiento Penitenciario del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, a efectos de conocer el estado actual sobre el avance de la obra de reacondicionamiento de las instalaciones de la cocina del CPF I actualmente en uso, siendo informado por el arquitecto a cargo del sector Planificación que la obra denominada "Completamiento de la cocina del CPF I", registrada bajo CUDAPS04:0036320/2015 es un proyecto realizado por la Dirección Nacional de Obras y Mantenimiento Penitenciario con colaboración técnica de la ANMAT, cuyo inicio de obra se dio en fecha 29.5.2017, que actualmente se encuentra en ejecución y que se estima su finalización para el primer trimestre del año 2018.

De lo informado el 29.12.2017, se corrió vista a las partes y el Dr. [REDACTED], cotitular de la Comisión de Cárceles de la DGN, solicitó que ante la deficiencia de la información incorporada se fije una audiencia con intervención de todos los involucrados en las actuaciones para que las autoridades penitenciarias se pronunciasen con la documentación de respaldo pertinente acerca de todas





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

las mandas que se le cursaron con relación al objeto de la acción que dio origen al expediente (fs. 1164).

Por otra parte la PPN, reiteró el requerimiento a las autoridades carcelarias para que acompañen el "Pliego de Bases y Condiciones" de la contratación directa adjudicada a "Food Rush"; señaló que se encontraba próximo el vencimiento de la contratación y en función de ello solicitó que se explique cómo se procedería para suministrar los alimentos en el CPF I y que se informe sobre el estado de construcción y reacondicionamiento de la Cocina Central. También solicitó que ante el hipotético caso que se ponga en funcionamiento la cocina, se deberá acompañar un plan de trabajo completo que no implicase un retroceso de la situación (fs. 1170/1171).

El 12.1.2018 el juzgado actuante proveyó la presentación efectuada por la Procuración Penitenciaria y con fecha 19.1.2018 recibió una nota remitida por la autoridad requerida, mediante la cual volvieron a acompañar el informe obrante a fs. 1127/1146 (fs. 1172).

Con fecha 5.2.2018 se reiteró el pedido al CPF I para que informe cómo se instrumentará el suministro de alimentos en el establecimiento a partir del día 14.3.2018 -fecha en la que opera el vencimiento de contratación de la empresa Food Rush S.A.-, por ello, el 13 de marzo de 2018 se informó que la orden de compra 43/2017 de fecha 27.9.2017, prórroga de la orden de compra n° 12/2017, acto de adjudicación resolución ministerial 696/2017 de fecha 25.8.2017 correspondiente a la firma comercial Food Rush Gastronomía S.A. tiene un plazo de adjudicación de un período de seis (6) meses a partir de finalizada la orden de compra original, por lo que la actual orden de compra cubriría hasta el 6.4.2018. Haciendo saber que la División Abastecimiento comunicó esa situación a la Dirección de contrataciones de la Dirección General de Administración, solicitando se indique procedimiento a seguir a partir de la



finalización de la referida orden de compra (fs. 1213/1214 y fs. 1266).

El 6.4.2018 se dispuso la incorporación de las actuaciones reservadas en Secretaría, del soporte fotográfico sobre el avance de las obras de la Cocina Central del CPF I y se solicitó informe actualizado del avance de la construcción y reacondicionamiento de la cocina, así como acerca de cómo se instrumentará el suministro de alimentos en la unidad a partir de la fecha (fs. 1250/1251).

Con fecha 11.4.2018 se recibió un informe que da cuenta que de acuerdo al Memorandum N° ME201815235475-APN-DC#SPF se libró Orden de Compra Abierta N° 31002OCA18 a favor de la firma comercial Food Rush Gastronomía S.A. con objeto de adquirir racionamiento en cocido (desayuno, almuerzo, merienda y cena) destinado a cubrir las necesidades del complejo hasta el día 31.12.2018. También, se adjuntó copia del acta de entrega de la Cocina Central del CPF I a la firma adjudicataria de la elaboración de comidas en cocido en fecha 19.2.2018 y del memorándum mencionado (fs. 1271 y fs. 1272/1277).

El 28.6.2018 fue recibido el informe remitido por las autoridades del CPF I en el que se hace saber de la inspección realizada el día 18.6.2018 por parte del Instituto Nacional de Alimentos que concluye que se observa que las condiciones estructurales y edilicias son nuevas y su mantenimiento hasta la fecha es adecuado. Del informe se corrió vista a las partes (fs. 1284/1289 y fs. 1390).

En el referido informe se detallaron las acciones correctivas necesarias:

1. Actualizar procedimientos y registros de BPM.
2. Actualizar procedimientos y registros de saneamiento específicamente para los equipos de corte y picado de carne.
3. Se recomienda mantener los pisos secos todo el tiempo posible.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

4. Implementar un sistema de trazabilidad adecuado para todas las materias primas.

5. Efectuar la capacitación oficial en Manipulador de Alimentos.

Por otra parte, en virtud de las presentaciones efectuadas por los Dres. Leandro Destéfano y Juan Carlos Acosta, con fecha 31.7.2018, se ordenó a la Directora del CPF I de Ezeiza que deberá disponer lo necesario para adecuar de modo definitivo el servicio de alimentación del establecimiento a los estándares que exige la AMNAT, los que han sido descriptos como "Acciones Correctivas" en el informe obrante a fs. 1286/1289 de las presentes actuaciones (fs. 1293/1294).

Nuevamente, mediante providencia del 4.9.2018 se requirió la remisión del informe referido a la implementación de las "Acciones Correctivas" descriptas en la Orden de Inspección N° 2018/2134-INAL-312 emitida por la ANMAT (fs. 1295).

En respuesta a lo solicitado, con fecha 14.9.2018 se recibió el informe obrante a fs. 1297/1298 producido por la Dirección Administrativa del CPF I de Ezeiza, mediante el cual se puso en conocimiento del juzgado que *"En relación a los procedimientos y registros de Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), los mismos se encuentran actualizados y vigentes, contando la empresa prestataria con un Manual correspondiente impreso dentro de las instalaciones de la Cocina Central a fin de que los manipuladores de alimentos conozcan las formas correctas de manipulación de alimentos para su adecuada preparación, conservación y consumo..."*

A su vez, especificaron que: *"Los procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (P.O.E.S.) se encuentran al día de la fecha en su revisión anual. Cabe destacar que la firma adjudicataria ha recibido productos de limpieza específicos para el tratamiento y control higiénico-sanitario del Sector de carnicería a fin de asegurar la inocuidad y salubridad de la materia prima en los*



sectores donde operan los equipos de corte y picado de carne.”.

En lo referido a la higiene de la Cocina Central, puntualizaron “Con respecto a los pisos de la Cocina Central, tanto el área limpia como el área sucia, operarios afectados a la limpieza se encargan de mantener los pisos secos en todo momento a fin de controlar la higiene de la planta física.”.

Por otra parte, señalaron que “La Empresa Food Rush S.A. cuenta con una Planilla de Recepción para las materias primas adjunto al Manual de Gestión de Calidad para determinar la trazabilidad de los productos ingresados, a fin de evaluar el estado físico e integridad de los mismos, conforme a los estándares estipulados en el C.A.A. a saber: fecha de elaboración y/o vencimiento, fecha de lote, Temperaturas, Rótulos...”.

Finalmente, se informó que los días 19 y 25 de agosto de 2018 el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, por intermedio de la empresa adjudicataria, brindó a los operarios de la Cocina Central del CPF I una Capacitación Oficial en Manipulación de Alimentos.

VIII. Por otra parte, cabe señalar que durante el transcurso del trámite de las presentes actuaciones se fueron requiriendo diversos informes y realizando controles de cumplimiento de la ejecución de sentencia dictada. También fueron acumuladas a este proceso nuevas acciones interpuestas por otros internos alojados en el CPF I con el mismo objeto procesal que el de autos, en las que se denunciaba la misma problemática referida a las cuestiones de alimentación, por la calidad de la comida o por el incumplimiento de las dietas indicadas por los profesionales de la salud, entre las que se encuentran FLP 76651/2017 “ [REDACTED] s/ habeas corpus”, FLP 62515/2017 “ [REDACTED] s/ habeas corpus”, FLP 90355/2018 “Internos del Servicio Psiquiátrico de [REDACTED] s/ habeas corpus”, FLP 90572/2018 “ [REDACTED] s/ habeas





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

corpus" y FLP 14272/2021 " [REDACTED]
s/ habeas corpus" (fs.1766).

En el marco de las referidas acciones se han dictado las mismas medidas de prueba que las oportunamente dictadas en estas actuaciones y en la cual se ha ordenado la instrumentación de un protocolo para la recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de los alimentos producidos en la Cocina Central del CPF I con la finalidad de evitar su contaminación, de conformidad a las recomendaciones brindadas por la ANMAT.

En tal sentido, se han dispuesto medidas de prueba consistentes en requerir a la Unidad de Procedimientos Judiciales "Zona Sur" de Gendarmería Nacional a efectos de que se constituya sin previo aviso y de forma sorpresiva en la Cocina Central del CPF I a fin de proceder a: verificar las condiciones de higiene del lugar como de los elementos utilizados para la cocción, almacenamiento y/o conservación de los alimentos; determinar las condiciones en que las raciones de comida tanto de las dietas especiales, como del menú general salen de allí, el tiempo que demora su entrega efectiva a los internos y tomar muestras de los alimentos correspondientes al desayuno, almuerzo, merienda y cena que se le suministran a los internos para su consumo y las referidas muestras deberán ser preservadas y remitidas a la ANMAT a fin que realice el correspondiente análisis bromatológico y determine si resultan aptas para el consumo humano (fs. 1414).

En atención a la medida dispuesta se efectuó el peritaje de las muestras de comida obtenidas y en el informe elaborado por ANMAT se obtuvo como resultado que de todas las muestras tomadas, el pollo con puré, los fideos cocidos con salsa filetto y el soufflé de verduras no cumplen con las disposiciones establecidas en el art. 156 tris del Código Alimentario Argentino, por superar los límites establecidos para el recuento de la bacteria *Escherichia coli* (fs. 1435/1450).



En virtud del resultado obtenido, se solicitó a las autoridades penitenciarias del CPF I que junto con personal del Instituto Nacional de Alimentos dependiente del ANMAT elaboren y remitan antes del 21.5.2018 un protocolo de buenas prácticas de higiene a efectos de prevenir la contaminación de alimentos.

En relación a ello, se dispuso que a partir de la fecha en que se implemente el referido protocolo, deberán efectuarse controles mensuales de los alimentos provistos a los internos allí alojados a efectos de verificar los resultados del procedimiento implementado hasta tanto se disponga una nueva orden del juzgado.

Por otra parte, se puso en conocimiento de la Subsecretaría de Relaciones con el Poder Judicial y Asuntos Penitenciarios del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación la cuestión tratada en autos sobre la alimentación brindada en el CPF I de Ezeiza y de los resultados de la pericia encomendada a la ANMAT, de la que se desprende que se hallaron alimentos no aptos para el consumo humano, debido a que no cumplían con las especificaciones del art. 156 tris del Código Alimentario Argentino, ello a efectos de que se adopten las medidas administrativas pertinentes con respecto a la firma concesionaria Food Rush S.A.

En respuesta a la información recibida, la Dirección de Contrataciones comunicó que no tiene injerencia en la supervisión, control y/o fiscalización del ingreso de alimentos racionados al establecimiento penitenciario. Sin perjuicio de lo informado, la citada dirección señaló que si la unidad realiza la denuncia sobre algún tipo de incumplimiento contractual, luego de haber ejercido las acciones administrativas pertinentes, en el art. 16 del Pliego de bases y condiciones particulares del mencionado proceso licitatorio se establecen las circunstancias en que pueden ser aplicadas las penalidad al proveedor (fs. 1500/1514).





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

IX. Posteriormente, en virtud de las presentaciones efectuadas por los representantes de la Comisión de Cárceles y de la Procuración Penitenciaria, el día 10.10.2018 se requirió a la ANMAT la realización de una inspección en la Cocina Central del citado complejo a efectos de constatar la situación actual de la misma, si se adecúa a sus cánones y si se ha dado cumplimiento a las acciones correctivas efectuadas por el referido organismo (fs. 1302).

En cumplimiento a lo ordenado, con fecha 29.10.2018 fue realizada por la ANMAT la inspección en la Cocina Central del CPF I y se procedió a verificar el cumplimiento de las acciones correctivas, constatando que se realizaron 4 de las 5 acciones correctivas solicitadas. Quedando pendiente la confección de un Manual de BPM -Buenas Prácticas de Manufactura- o Procedimiento de BPM que describan los procesos específicos del establecimiento.

De la fiscalización realizada surge que del recorrido efectuado por los inspectores se observó el cumplimiento general de las BPM al momento de la inspección. En el informe se concluyó que al día de la inspección no se evidencian riesgos críticos potenciales en la inocuidad de los alimentos que allí se elaboran. Se recomendó la implementación de un programa de auditoría interna para verificar el continuo monitoreo del mantenimiento del sistema y se sugirió que cuando se confeccionen los procedimientos de BPM pendientes sean remitidos al Instituto Nacional de Alimentación -INAL- para una evaluación documental.

Luego, fue incorporado el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura solicitado en autos, elaborado por la Licenciada en Nutrición, [REDACTED] (M.N. 8241, M.P. 3565), a cargo de la firma adjudicataria, el que fue remitido al INAL para que determine si se adecúa el servicio de alimentación a los estándares indicados por ANMAT.

El Manual de BPM fue analizado por el INAL, que concluyó que no cumplía con lo requerido,



indicando las medidas correctivas necesarias para cumplimentar la normativa vigente (fs. 1818/1819).

Luego de la información recibida, se requirió al CPF I la confección de un informe con las medidas que se adopten para adecuar de modo definitivo el servicio de alimentación del establecimiento carcelario, conforme los estándares allí señalados (fs. 1769).

Con fecha 4.2.2020 el juzgado tuvo por presentado el manual de procedimientos operativos estandarizados y buenas prácticas de manipulación de alimentos de la empresa Food Rush S.A., sin embargo advirtiéndose que no se había dado cumplimiento a lo requerido en autos, se solicitó a la mencionada empresa que remita con carácter de urgente los manuales con las acciones correctivas indicadas por la ANMAT (fs. 1859).

A su vez, se requirió a las autoridades del referido complejo que informaran si cuentan con registros fehacientes que acrediten horario de producción (cocción y embalaje) de las comidas para los detenidos, como así también el horario de distribución hasta cada Unidad Residencial. Finalmente, se requirió la remisión de copias de los registros de diciembre de 2019 del libro de POES al que refiere el Manual de Procedimientos Operativos estandarizados de la empresa.

Por otra parte, el Dr. Agustín Carrique efectuó una presentación el 19.2.2020 mediante la cual puso en conocimiento del juzgado que en las visitas de monitoreo, los internos alojados en el CPF I se quejaban de la escasa cantidad de alimentos a granel que recibían, específicamente de yerba, azúcar y leche en polvo. En virtud de lo manifestado, solicitó se requieran informes a las autoridades penitenciarias en cuanto a qué tipo de producto alimenticio a granel se le provee a la población penal, de qué forma y con qué frecuencia, así como la cantidad o gramaje suministrado, indicando si el fraccionamiento y distribución lo realiza personal del Servicio





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Penitenciario Federal o de la empresa Food Rush. También se solicitó que en caso de contar con registros fehacientes que acrediten el horario de distribución y recepción de los alimentos a granel en cada unidad residencial y horario de entrega efectiva a cada interno (fs. 2045).

Posteriormente, con fecha 3.3.2020 se hizo lugar a lo solicitado y se dispuso requerir la información a la autoridad penitenciaria (fs. 2025).

Nuevamente, el Defensor Público Coadyuvante y cotitular de la Comisión de Cárceles de la DGN presentó un escrito el día 1.4.2020, en el cual manifestó que pese al tiempo transcurrido, las autoridades del CPF I no habían dado cumplimiento a los últimos requerimientos formulados en autos y solicitó que se los intime a dar respuesta a lo oportunamente requerido (fs. 2026/2027).

Por último, refirió que en la visita de monitoreo del CPF I realizada el día 3.3.2020 se les informó que la autoridad penitenciaria tendría una deuda con la Empresa Food Rush, por lo que se estaba proveyendo a la población penal un "menú de emergencia", en virtud de lo cual solicitó se informara al respecto.

Atento el tiempo transcurrido, el 10.2.2021 el magistrado interviniente dispuso a fs. 2056 intimar a las autoridades penitenciarias a cumplir con lo ordenado oportunamente:

1- remitir copias del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos de Food Rush S.A y del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados que incluyan las acciones correctivas recomendadas por la ANMAT en el informe técnico incorporado en autos, conforme lo dispuesto el día 4.2.2020;

2- informar si se cuenta con registros fehacientes que acrediten el horario de producción - cocción y embalaje- de las comidas para los internos alojados en el CPF I de Ezeiza, el horario de



distribución hasta cada Unidad Residencial, en cuyo caso deberán ser remitidos.

3- remitir copia de los registros de los meses de septiembre y octubre del año 2022, al que se refiere el manual de procedimientos operativos estandarizados de la empresa Food Rush;

4- informar qué alimentos se entregan actualmente en granel a la población; la frecuencia y modo en que son entregados; el gramaje y/o cantidad de alimentos en esa modalidad suministrado por interno, si el fraccionamiento se realiza en la Cocina Central del Complejo y de qué modo y si el personal encargado de su distribución pertenece al Servicio Penitenciario Federal o a la Empresa Food Rush. Si cuentan con registros fehacientes que acrediten el horario de distribución y recepción de los alimentos a granel a cada Unidad Residencial, así como el horario de entrega efectiva a cada interno, en cuyo caso deberán acompañar la constancia;

5- informar si efectivamente se suministra o se suministró durante algún lapso del año 2020 y 2021 a la población del CPF I un "menú de emergencia" y, en tal caso, quién estuvo a cargo de su diseño y elaboración y desde qué fecha se implementó o se encuentra implementado;

6- en caso de resultar afirmativo, las razones que condujeron a la implementación de dicho "menú de emergencia";

7- en idéntico caso, se indique en qué consiste aquél "menú de emergencia", debiendo detallar los alimentos que se entregan el desayuno, almuerzo, merienda y cena, especificando su cantidad y/o gramaje por porción. Así también, se informe si se realizaron evaluaciones técnicas y nutricionales sobre dicho programa alimenticio y los responsables de su aprobación.

Por su parte, la Procuración Penitenciaria presentó un escrito con fecha 7.2.2022 en el cual realizó un repaso de los requerimientos efectuados por el juzgado mediante proveídos de fechas 4.2.2020,





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

3.3.2020 y 10.2.2021, lo que a ese momento no habían sido respondidos y solicitó se intime a la autoridad penitenciaria a su cumplimiento. También efectuó una nueva petición en igual sentido el Dr. [REDACTED] con fecha 16.2.2022 (fs. 2068/2070 y fs. 2057).

Ante ello, con fecha 19.5.2022 y 4.7.2022 el magistrado interviniente dispuso reiterar los requerimientos antes mencionados (fs. 2057 y fs. 2078).

En cumplimiento al requerimiento efectuado, la Dirección Administrativa de la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal remitió el informe N° IF-2022-68756088-APN-CPF1DA#SPF, fechado 6.7.2022, obrante a fs. 2088, mediante el cual acompañó los informes solicitados que detallan lo siguiente:

1- Se remiten copias del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (B.P.M.) y del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados (P.O.E.S) correspondientes a Junio 2021 y Diciembre 2021 respectivamente, ambos elaborados por el Departamento de Nutrición de Food Gastronomía Rush S.A., donde se incluyen las acciones correctivas recomendadas por la A.N.M.A.T. para la prestación del servicio de elaboración de alimentos en la Cocina Central para la población penal alojada en el CPF I (fs. 2083 y fs. 2086/2087).

2- Se informa que la Sección Económico, dependiente de la Dirección Administrativa del CPF I cuenta con Certificado de Registro Nro. 9000-7885/XVII respecto al Sistema de Gestión de la Calidad (Norma IRAM- ISO 9001:2015) CPF I aprobado por el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, en referencia al control, distribución y entrega de elaboraciones alimenticias en cocido a la población penal (fs. 2080 y fs. 2084).

También se comunica que si bien no cuentan con registros fehacientes que acrediten el horario de producción (cocción y consiguiente embalaje), poseen registro del horario diario de distribución del racionado a cada una de las Unidades Residenciales.



3- Se señala que a la población penal se le proporciona el desayuno y merienda bajo la modalidad a granel, en virtud del EX-2020-16707873-APN-CPF1DA#SPF con la pertinente codificación de calidad PP-53-RE-Versión 1.

Con respecto a los internos con Menú General, se indica que se efectúa la entrega una vez por semana, precisamente los lunes, siendo los ítems: mermelada, yerba mate, azúcar, leche en polvo descremada, pan.

Con respecto a los internos con Menú dietoterápico, se les provee de manera diaria, dependiendo la dieta prescrita: yerba mate, te, azúcar, edulcorante, mermelada, jalea de membrillo, mermelada dietética, queso untado descremado, leche descremada en polvo, leche descremada fluida deslactosada.

Los artículos son distribuidos y entregados a los internos a través de delegados del área de logística y Abastecimiento a cargo de cada Unidad Residencial, siendo el fraccionamiento efectuado por la empresa adjudicataria dentro de la Cocina Central de la unidad. El personal de la empresa entrega los artículos en bolsitas transparentes individuales para las entregas diarias y en bolsas de arranque plásticas para las entregas semanales, correspondiendo las primeras para los internos con Menú Dietoterápico de manera individual, en tanto las segundas para los internos con Menú General por pabellón. En relación al gramaje de los alimentos que componen el desayuno y merienda, se encuentran estipulados en el Boletín Público Normativo 540/14 (Resolución 1049/14), el cual se adjunta al presente informe (fs. 2082).

4- Para el suministro del racionamiento a granel -desayuno y merienda- para internos en particular o por pabellones de las Unidades Residenciales no se asientan en documento alguno el horario de distribución y recepción.

5- Se detalló que durante el año 2022 el menú suministrado a la población penal corresponde al





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

estipulado en el Boletín Público Normativo 540/14 (Resolución 1049/14), donde se especifican los gramajes de los distintos Menús, en consideración de las proyecciones de actualización llevadas a cabo por parte de la Dirección de Sanidad -Sección Nutrición-, donde se observan los distintos Menús, a saber: Menú General Invierno, Menú General Verano, Menú Adecuado Gástrico, Menú Hipograso, Menú D.B.T., Menú Astringente, Menú Hipocalórico, Menú Adecuado Intestinal y Menú Hiposódico.

Se señaló que en el transcurso del año 2022 no se suministra ningún Menú de emergencia. En relación a ese punto, se aclaró que de acuerdo a los registros obrantes, el "Menú de Emergencia" -Menú Verano- correspondiente al año 2020 fue implementado en fecha 11.12.2019 y que la petición de la implementación del referido menú fue solicitada por el Apoderado de la firma adjudicataria Food Rush Gastronomía S.A. Darío M. Affonso (DNI 24.588.105) y Lic. En Nutrición [REDACTED], a raíz de la nota presentada el 27.8.2019, mediante la cual se indicó que debido a los reiterados aumentos de precios de los insumos utilizados en la elaboración y suministros de las raciones y la demora que existe en el pago a la empresa adjudicataria, se encuentran en la necesidad de adecuar los menús, manteniendo el equilibrio nutricional para poder continuar cumpliendo la prestación. La solicitud efectuada tramitó mediante expediente electrónico N° EX-2019-77761199-APN-CPF1DA#SPF y fue autorizado por la Licenciada en Nutrición Sonia Suárez, Ayudante Primera, bajo providencia PV-2019-107662918-APN-CPF1DMHPCI#SPF, en fecha 04.12.2019 (fs. 2079, 2081 y fs. 2085).

6- Con respecto a los gramajes, tanto de almuerzo como cena, en los cuales consiste el Menú de Emergencia, se adjuntó copia del Expediente donde figuran los Menús con sus ingredientes, peso neto y peso bruto correspondientes, siendo los mismos evaluados técnica y nutricionalmente por profesionales de la Sección Nutrición (H.P.C.), quienes avalaron su



implementación. En lo referente al desayuno y merienda, son suministrados de acuerdo al B.P.N. 540/14 (Resolución 1049/14).

Con fecha 14.7.2022 fueron incorporados los informes recibidos y se dispuso correr vista a las partes.

A fs. 2325/2326 la Procuración Penitenciaria de la Nación y el Ministerio Público de la Defensa realizaron una presentación conjunta mediante la cual efectuaron una serie de consideraciones acerca de los informes remitidos y atento la tecnicidad de la materia bajo análisis solicitaron que se dé intervención a la ANMAT a efectos que se expida sobre la documentación acompañada y realice una inspección.

En atención a lo solicitado, con fecha 4.8.2022 el magistrado interviniente dispuso oficiar a las autoridades de la ANMAT, requiriéndosele que se arbitren los medios que resulten pertinentes a fin de designar personal idóneo de ese organismo, con el objeto de:

a) Informar, teniendo a la vista el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Control de Alimentos y el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de la empresa Food Rush SA, si estos receptaron correctamente las acciones correctivas recomendadas desde esa dependencia.

b) Realizar una inspección sin previo aviso en la Cocina Central del CPF I a cargo de la empresa "Food Rush", a fin de evaluar, en el lugar, el estricto cumplimiento de lo dispuesto en los referidos manuales, de acuerdo a las acciones correctivas propuestas por la ANMAT, incorporadas oportunamente al expediente; en su caso, se elabore un informe con el resultado de la evaluación, las correcciones, ajustes y recomendaciones que corresponda realizar.

c) Obtener en dicha ocasión muestras aleatorias de alimentos por parte de los distintos menús (almuerzo, cena, postres, etc.) para su posterior análisis, a los fines de determinar si resultan aptas para el consumo humano.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

A su vez, se reclamó a las autoridades penitenciarias del CPF I la remisión de los registros de los meses de septiembre y octubre del año 2020 en los que figuran los tiempos de distribución del almuerzo y cena a las diferentes Unidades Residenciales, indicando el horario de salida de la sección Economato y de finalización de la distribución, los cuales no han sido enviados a la fecha. Como así también se incorporen aquellos relativos a los meses de mayo y junio del año 2022.

En atención al tiempo transcurrido sin haber obtenido respuesta a lo solicitado el 4.8.2022, se reiteró lo dispuesto con fecha 22.11.2022 y 7.3.2023 (fs. 2326 y fs. 2327).

Posteriormente, el día 20.3.2023 se dio cumplimiento a la medida solicitada en el marco del expediente de ANMAT N° 2023-25504161-APN-DGA#ANMAT generado el 8.3.2023 por ese organismo a fin de cumplir con la manda judicial y se dispuso la Orden de Inspección N° 2023/420-INAL-88.

A fs. 2345/2348, fue incorporado en autos el informe elaborado por la ANMAT que da cuenta que en oportunidad de constituirse en el lugar fueron recibidos por la Licenciada [REDACTED], Nutricionista de la empresa Food Rush Gastronomía S.A. quien les informó el menú del día consistía en una dieta general y seis dietas especiales, los que se detallaron:

1- Dieta General: Pan de carne con ensalada de arroz -corte de carne vacío que se recibe fraccionado y es picado en el establecimiento;

2- Dieta 1: Pastel de papa con zanahoria con perejil;

3- Dieta 2: Carne al horno -vacío- con ensalada de repollo, tomate y arroz;

4- Dieta 3: Pollo hervido y fideos con queso fresco -dieta astringente-

5- Dieta 4: Bife con cebolla;

6- Dieta 5: Albóndigas con arroz con queso fresco;



7- Dieta 6: Guiso de arroz -zanahoria, cebolla y salsa de tomate- para vegetarianos.

Con respecto a la carne vacuna refirieron que se trata de cortes de carne (vacío) recibidos directamente trozados desde el Frigorífico Regional General Las Heras S.A. y presentaron el remito y la documentación de SENASA. Con respecto a la carne de pollo, indicaron que reciben pollos enteros de la empresa Procesadora Avícola del Medio S.A. exhibiendo la documentación de SENASA.

La inspección de la Cocina Central del CPF I se llevó a cabo primero en el sector de elaboración, luego la cámara de lácteos, la cámara de vegetales, la cámara de preparado de carnes, el sector carnicería, la cámara de productos congelados, el sector de canastos, el depósito de alimentos no perecederos y el sector baños.

a) Sector de elaboración: Se observó que se ingresa allí sin pasar por un filtro sanitario que permita el lavado de calzado y de manos.

Indicaron que no existe una puerta en el sector contiguo al área de residuos, lo que permite el ingreso de moscas, sólo poseen cortinas de plástico y una cortina de aire que se encontraba sucia y saturada. Se observaron los cestos de residuos del área de residuos saturados de basura y que no contienen tapa.

También se observaron luminarias sucias en varios sectores; sectores de paredes con cerámicas rotas; la existencia de indumentaria personal sobre una de las paredes del sector de preparación de postres; una cámara bajo mesada y una peladora de papas en desuso y que las ventanas poseen mallas mosquiteras que estaban sucias.

Previo al momento del servicio de provisión de los almuerzos, se tomaron las temperaturas de los alimentos preparados encontrándose todas a temperaturas superiores a los 60°C.

b) Cámara de Vegetales: Se observó que las estanterías superiores se encontraban sucias y algunos





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

quesos en bolsas y con suciedad, por lo cual se indicó el decomiso inmediato de esos quesos.

c) Cámara de preparado de carnes: Se observaron en este sector los distintos cortes fraccionados, almacenados de carne y pollo en cestos de plástico, identificados con la fecha que se van a usar y vencimiento. Se tomó la temperatura sobre fraccionado de pollo a usar el 20.3.2023 y vencimiento 22.3.2023 a 4° C.

d) Sector de Carnicería: Se observó que las guías para la recepción de carnes se hallaban con abundante presencia de óxido y en la parte superior la presencia de telas de araña, por lo cual se indicó la inmediata limpieza de ese sector, medida que fue verificada al finalizar la inspección.

También se observó que uno de los equipos de frío poseía un trozo de metal oxidado desprendido, el que se encontraba sobre la sierra automática de corte de piezas de carne y pollo, por lo que se indicó que se traslade a otro sector la mencionada sierra.

Al momento de inspeccionar la picadora de carne, en primer término no podía abrirse hasta tanto personal de mantenimiento procedió a abrirla y luego al saneamiento del tornillo.

e) Cámara de productos congelados-Refer:

Se trata de un contenedor de alimentos congelados que se encuentra fuera del sector de cocina. Al momento de la inspección contenía almacenados cortes de carne vacuna y de pollo. Se observaron varios canastos mal estibados, por lo que se indicó que se efectúe una estiba adecuada. Se procedió a la toma de temperatura de dos cortes de vacío, los que se encontraban a (-1,3 C°).

f) Sector de canastos y otros: Se observó un sector donde se acumulan canastos de vegetales y carnes luego utilizarlos y se almacenan productos para el saneamiento. Allí se visualizó abundante suciedad en pisos, paredes y techos.

En el sector posterior se observó un área con sillas y un cartel que indicaba "Vestuario", en cuyo



interior se encuentran estanterías con mochilas e indumentaria personal.

g) Depósito de alimentos no perecederos: Se observó que los alimentos mencionados son almacenados en estanterías y pallets en adecuado estado de estiba, la mercadería se encuentra identificada con etiquetas donde se indica denominación, lote y vencimiento. Se observó que este sector cuenta con la iluminación adecuada.

h) Sector baños: El sector cuenta con dos baños individuales para personal femenino y masculino con puertas y una estación para lavado de manos en el exterior, previo al acceso de los baños. Se advirtió que el flujo del personal no atraviesa ningún filtro sanitario previo al ingreso al sector de elaboración de los alimentos.

Luego se realizó la Evaluación Documental, dejándose constancia que se tomó vista de la documentación y se indicó que debido a la extensión del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos no resultaba posible evaluarla en esa ocasión, indicándose que sería analizada posteriormente y se emitiría un informe complementario.

A su vez, se indicó que de la documentación de trazabilidad de carnes y pollo presentada, no se pudo trazar con respecto a la carne vacuna ni al pollo con los certificados sanitarios, remitos de entrega a la empresa y remitos de entrega al complejo.

Seguidamente, se tomaron cuatro muestras de alimentos que se hallaban en envases originales y cerrados de los siguientes productos: pan de carne con ensalada de arroz, pastel de papa con zanahoria con perejil, pollo hervido y fideos y albóndigas con arroz con queso fresco, todo elaborado ese mismo día, las que fueron enviadas en igual fecha al Laboratorio Nacional de Referencia del INAL-ANMAT.

Finalmente, se detallaron las acciones correctivas que debía realizar la empresa para poder cumplimentar la normativa vigente:





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

1- Colocar una puerta en el sector contiguo al área de residuos y que permanezca cerrada durante toda la operación de elaboración.

2- Reparar los sectores de las paredes con cerámicas rotas.

3- Impedir que el personal ingrese al sector de elaboración con indumentaria personal e implementar un instructivo a tal efecto.

4- Implementar un POES específico para las cámaras con sus registros y verificar que se cumplan.

5- Implementar un P OES específico para el saneamiento de mallas mosquiteros e iluminarias con sus registros y verificar que se cumple.

6- Implementar un POES específico para el saneamiento de la maquina picadora de carne y registro y que se cumpla.

7- Implementar un sistema de registro de temperaturas de todas las cámaras y que se cumplan.

8- Pintar y reparar las guías del sector de carnes. Realizar un saneamiento adecuado y con mayor frecuencia del sector.

9- Implementar un procedimiento de trazabilidad que permita seguir el lote de cada materia prima empleada en la elaboración de las preparaciones culinarias en las etapas de recepción, almacenamiento, elaboración y servicio de los alimentos.

10- Implementar saneamiento urgente del sector de canastos.

11- Construir vestuarios en cantidad suficiente y ubicación adecuada.

12- Colocar un filtro sanitario que permita a los manipuladores y visitas el ingreso al sector de elaboración luego del lavado de calzado.

13- Mejorar la iluminación del depósito de alimentos no perecederos.

14- Presentar la siguiente documentación:

a. Registros Sanitarios de los quesos que se observaron durante la inspección. Datos del elaborador y factura de compra.



b. Registros sanitarios de la carne y el pollo que se observaron durante la inspección, con su correspondiente factura de compra. Todo trazable.

15- Realizar la capacitación al personal de forma general y de forma particular en los siguientes contenidos:

- a. Uso de indumentaria.
- b. Higiene de cámaras.
- c. Manipulación de Equipos en desuso.
- d. Manipulación y saneamiento de la picadora de carne.

16- Confeccionar procedimientos de BPM ordenados, separados e identificados de los siguientes procesos (DISP ANMAT 4956/2019). Todos estos procedimientos deben estar redactados de tal manera que describan en modo específico y no general los procesos del Servicios de Alimentación contemplando en cada uno qué, como, cuando, quien, donde y sus normativas de referencia. Cada procedimiento deber tener los registros correspondientes de las etapas de verificación o monitoreo:

- a. Proceso/s de elaboración/es (diagrama de flujo, lay out);
- b. evaluación de proveedores de materias primas e insumos;
- c. recepción y almacenamiento;
- d. punto/s de control (temperaturas, tiempos, presión, pesadas, etc.);
- e. trazabilidad;
- f. liberación y expedición de productos;
- g. transporte de producto determinado;
- h. productos no conformes, reclamos de consumidores y devoluciones;
- i. saneamiento de equipos, utensilios (POES);
- j. saneamiento de las instalaciones (POES);
- k. calibración de equipos, balanzas, otros;
- l. retiro de alimentos del mercado;
- m. manejo de residuos;
- n. manejo integrado de plagas. Croquis con las estaciones de monitoreo;





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

ñ. mantenimiento preventivo de instalaciones y equipamientos;

o. capacitación del personal en BPM;

p. indumentaria y elementos del personal (EPI);

q. enfermedades del personal;

r. evaluación mensual de puntos de control (temperatura, presión, metales, etc.) y

s. evaluación anual del sistema de inocuidad implementado.

Por otra parte, con respecto del análisis de las muestras de alimentos realizado en el Laboratorio Nacional del Instituto Nacional de Alimentos, concluyeron que las cuatro muestras NO CUMPLEN con el art. 156 tris del Código Alimentarios Argentino por superar recuento de Escherichia coli y/o Enterobacterias, por lo cual NO son aptas para el consumo humano.

En función del resultado obtenido, se informó la implicancia de la presencia de Escherichia Coli y Enterobacterias en las comidas preparadas listas para el consumo y se detallaron las medidas a tomar en caso de contaminación con las mencionadas bacterias.

1- Revisar y Mejorar las Buenas Prácticas de Higiene.

2- Controlar la calidad de materia prima utilizada.

3- Controlar el procedimiento de lavado de utensilios de cocina.

4- Controlar el procedimiento de limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos.

5- Controlar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.

6- Controlar las prácticas de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada (ej. contacto de alimentos cocidos con alimentos o contacto del alimento cocido con tablas u otros tipos de utensilios que se utilizan con alimentos crudos).



7- Controlar tiempo y temperatura de conservación de los alimentos, sobre todo para alimentos que deben conservarse en refrigeración.

8- Controlar tiempo y temperatura de cocción.

Posteriormente, a fs. 2329 se incorporó al expediente el informe actuarial que da cuenta que el día 14.4.2023 el Juez [REDACTED] se constituyó junto con la Actuarial [REDACTED] en el Complejo Penitenciario Federal IV de Mujeres, ubicado en calle French y Constituyentes s/n de la localidad de Ezeiza, provincia de Buenos Aires, a los fines de constatar las instalaciones y específicamente el estado de los alimentos que se suministran para consumo a la población penal allí alojada.

En esa ocasión, el magistrado recorrió el Módulo I de la Unidad Residencial I, en la cual se encuentran alojadas quinientas seis (506) internas. El Módulo I está compuesto por once (11) pabellones, sumado al "Sector A". Consultadas las internas acerca del estado de la comida, todas ellas hicieron referencia a que la comida se encuentra en mal estado, indicaron que se encuentra "podrida" y que evitan consumirla, optando por los alimentos que le hacen llegar sus familiares.

En atención a los reclamos recibidos en torno a la comida, el juez probó algunos de los menús suministrados en el Pabellón I, Sector 2, los que consistían en medallones de pollo y acerca de los cuales manifestó que no tenían gusto a pollo y que le produjo cierta indigestión. Con respecto a la carne al horno, refirió que parecía ser el corte "falda" difícil de cortar y masticar, que por su gusto y olor, sólo ingirió un bocado. Con respecto a la ensalada, mencionó que se notaba a simple vista que la lechuga estaba en mal estado.

Por último, se obtuvieron fotografías de las viandas de la empresa prestataria "Food Rush", las cuales se incorporaron en copia al presente expediente.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

x. Seguidamente, previo a resolver, y en razón de los resultados obtenidos, el magistrado convocó a prestar declaración testimonial a la Licenciada [REDACTED], Jefa de Microbiología del Instituto Nacional de Alimentos y al Inspector Luciano Muscio, Nutricionista de la ANMAT para el día 17.4.2023 (fs. 2328).

Del acta de declaración testimonial brindada por la Licenciada [REDACTED] surge que luego de la lectura del resultado del peritaje realizado el día 20.3.2023 en el marco del Expediente: EX202325504161-APN-DGA#ANMAT realizada en el CPF 1 de Ezeiza, conforme la orden de inspección 2023/420INAL88 de fecha 16.3.2023, se le solicitó si podía brindar especificaciones técnicas respecto a al procedimiento realizado ese día, quien manifestó que no estuvo presente en la toma de muestras porque las tomaron los inspectores del ANMAT. Explicó que ella trabaja en el laboratorio y que estuvo presente durante el análisis de las muestras extraídas del CPF I de Ezeiza.

Se le preguntó si es posible saber a través de los resultados de laboratorio, si la comida se contamina en el lugar de la toma de la muestra o si ya viene en mal estado desde la casa central. Ante ello, respondió que *"...no es posible saber a partir del procedimiento realizado el lugar exacto de contaminación, es decir si en este caso se produjo en el lugar donde se extrajeron. Lo que se puede hacer es una toma de muestras de la cadena. La contaminación puede venir de las materias primas o puede ser posterior y provenir de la manipulación de los alimentos por partes de las personas que tienen contacto con estos. Son causales de contaminación, por ejemplo: que se corte con la cadena de frío, que no se cumplan con las normas de higiene en lugar donde se racionaliza o en el lugar a donde llega la materia prima, a la mala manipulación de los alimentos, o al mal tratamiento térmico. Es decir, puede estar contaminada la comida desde antes que llegue al lugar de racionalización. A mi criterio debería hacerse una*



inspección en el lugar donde llegan los alimentos para su distribución y otra en el lugar en donde se racionaliza."

A su turno, el Inspector Muscio al momento de prestar declaración testimonial sobre especificaciones técnicas respecto al procedimiento realizado el 20.3.2023 en el marco del Expediente: EX202325504161APNDGA#ANMAT realizada en el CPF I de Ezeiza, conforme la orden de inspección 2023/420INAL88 de fecha 16.3.23 al ser preguntado sobre acerca de la inspección realizada manifestó: *"ratifico en todo lo ya informado en el acta redactada el día 20 de marzo y reconoce como propias las firmas que allí figuran."*

Luego se le preguntó cómo era el lugar físico en donde se extrajeron las muestras, describa sus condiciones de higiene y si tenía conocimiento acerca de si las muestras de comida extraídas estaba ya cocida o era cocinada allí. Refirió que las muestras fueron tomadas en la cocina del complejo y con relación a la elaboración de la comida señaló que *"La comida se cocina ahí. La materia prima la envía la casa central de la empresa Food Rush y allí se cocina, se racionaliza en viandas y se distribuye. Por ejemplo, la carne vacuna, es remitida a la cocina central en cortes y envasados al vacío"*.

Por último, se le preguntó sobre la cantidad de personas que se encontraban trabajando en el lugar cuando concurrieron a tomar las muestras y si podría describir las condiciones de higiene. Ante ello, respondió que serían quince personas distribuidas en distintos sectores y expresó que las objeciones encontradas el día de la inspección fueron descriptas detalladamente en el acta realizada el 20.3.2023 a la cual se remite.

XI. Luego de la realización de numerosas medidas de prueba ordenadas durante la tramitación de las presentes actuaciones iniciadas en el año 2016, a las que fueron acumuladas diferentes presentaciones, encontrándose en etapa de ejecución de sentencia, así como de los resultados obtenidos del análisis de las





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

sucesivas muestras de comida de las viandas tomadas por la ANMAT en las inspecciones realizadas en las instalaciones de la Cocina Central del Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, llevadas a cabo a fin de verificar si la autoridad requerida y la empresa adjudicataria Food Rush Gastronomía S.A. cumplían con la aplicación de las acciones correctivas indicadas por el referido organismo en las diferentes etapas del proceso de recepción, almacenamiento y elaboración de la comida suministrada a la población penal allí alojada.

Así como de los resultados obtenidos que dan cuenta del recuento de Escherichia Coli que superan los valores permitidos por el Código Alimentario Argentino, resultando en consecuencia, no aptos para consumo humano y que estos resultados se han reiterado de manera continua, recurrente y habitual, es que el juez dispuso mediante resolución de fecha 28.4.2023 ordenar a la Interventora del Servicio Penitenciario Federal que en el plazo de 30 días prorrogable en caso justificado, disponga los medios necesarios para acondicionar y adecuar la cocina central del CPF I, la que deberá cumplir con todas las medidas salubridad e higiene estipulada en la reglamentación vigente y cumplir con las acciones correctivas recomendadas en el último informe confeccionado por ANMAT (fs. 2332).

A su vez, ordenó que deberá establecer en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza un protocolo de manipulación de alimentos que cumpla con todo lo estipulado en la reglamentación vigente, en el plazo de 30 días. También ordenó que se remita copia del contrato y/o licitación celebrado con la empresa Food Rush S.A. y se informe si se le aplicaron sanciones y/o controles o seguimiento sobre su desempeño.

En el punto II ordenó a los Directores de los Complejos Penitenciarios I y IV de Ezeiza la remisión de un informe semanal con la comida entregada a la población penal allí alojada durante toda la semana, debiendo ilustrar con fotografías. También deberán



disponer los medios necesarios para realizar un análisis semanal de la comida suministrada, a fin de constatar su estado y el magistrado señaló que se constituirá una vez al mes en los referidos complejos a efectos de constatar y comprobar la cantidad de los alimentos entregados a los internos e internas.

Finalmente, encomendó a las autoridades de la ANMAT que designen personal idóneo para que se constituya en los establecimientos carcelarios, una vez por mes de manera sorpresiva, a efectos de extraer 4 muestras aleatorias de alimentos de los distintos menús -almuerzo, cena, postres- y someterlas en cada oportunidad a un análisis sanitario y bacteriológico a través del cual deberá determinarse si resulta apto para consumo humano.

XII. En cumplimiento a lo dispuesto en autos, se recibieron los informes requeridos.

Con fecha 16.5.2023 la Dirección Nacional del SPF remitió una serie de informes en relación a implementación de las medidas correctivas recomendadas por la ANMAT en el sector de la Cocina Central del CPF I, detallando las tareas que se realizaron y las que están pendientes de cumplimiento (fs. 2334, fs. 2344, fs. 2345 y fs. 2352).

Seguidamente, con fecha 17.5.2023 se incorporó el informe N° IF-2023-50416313-APN-DC#SPF de la División Contrataciones de la Dirección Nacional mediante la cual acompañaron el Pliego de Bases y Condiciones de la contratación efectuada con la empresa Food Rush S.A. para la provisión de alimentación. También se informó que la referida firma opera en el CPF I bajo la modalidad de "Reconocimiento de Deuda", mientras que en el CPF IV lo hace a través de una Orden de Compra Abierta N° 31-0016-OCA22. En ambos casos se encuentra en trámite la etapa de convocatoria de interesados para la adquisición de racionamiento de alimentos cocidos. Señalaron que no obran antecedentes por los cuales se hayan aplicado medidas sancionatorias a la firma adjudicataria (fs. 2348/2349).





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

A su vez, se adjuntó el Memorandum ME-2023-35321085-APN-DGA#SPF, fechado 30.3.2023 en el cual se dispuso que a los fines de dar continuidad a la prestación del servicio de comidas en cocido con destino al CPF I se dictó el referido documento, que tendrá vigencia a partir del 1.4.2023 y hasta la emisión de un nuevo Contrato formal de acuerdo con el Régimen de Contrataciones de la Administración Pública Nacional.

De la nota N° NO-2023-50474519-PN-DS#SPF confeccionada por la Dirección de Sanidad, de fecha 4.5.2023 surge que mediante Boletín Público Normativo Año 28 N° 770 se aprobó "ad referéndum" el "Manual de Buenas Prácticas de Manufacturas de Alimentos del Servicio Penitenciario Federal", "Guía Complementaria", "Instructivos para recepción de mercadería, control de temperaturas, actividades de limpieza y desinfección" y "Guía complementaria, tratamiento de alimentos para celíacos" en fecha 19.11.2021, destacando que ese documento cuenta con el aval del Instituto Nacional de Alimentos -INAL-, organismo dependiente del ANMAT y que se encuentra en etapa de revisión final (fs.2352).

A su vez, el Dr. [REDACTED], representante legal del CPF I remitió el informe semanal de los menús suministrados a los internos alojados en el referido complejo e indicó que diariamente la comida es controlada por una nutricionista de la empresa Food Rush que afirma y registra que las temperaturas están en un rango fuera de peligro bacteriológico -mayor a 70°C en alimentos calientes y menor a 5°C en alimentos fríos- y que las características organolépticas son acordes con un buen estado de los ingredientes (color, aroma, consistencia y sabores adecuados). Agregó que también se cuenta con un control supervisado por personal del área de nutrición del establecimiento, mediante recorridos diarios y verificando lo detallado en el párrafo anterior. Destacó que se realizan los controles de lavado y desinfectado de frutas y vegetales, como así



también con las capacitaciones al personal de la empresa prestataria por parte de la nutricionista de la firma al igual que el manejo de POES con su respectivo registro, junto con la supervisión del cumplimiento de estos puntos.

Por otra parte, con respecto a la realización semanal de un análisis de la comida suministrada a la población penal, se informó que personal penitenciario continúa en la búsqueda de un establecimiento público para que efectúe los análisis correspondientes, indicándose que han entablado comunicación vía correo con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora a esos efectos, encontrándose a la fecha a la espera de la respuesta correspondiente (fs. 2335/2343 y fs. 2338/2350).

Por su parte las letradas apoderadas del Complejo Penitenciario Federal IV de Ezeiza, Dras. [REDACTED] y [REDACTED], solicitaron ser tenidas como parte interviniente y vinculadas en el sistema Lex 100, lo que ha sido autorizado y con fecha 15.5.2023 acompañaron el informe pertinente sobre los menús suministrados a las internas alojadas en la citada unidad y se acompañaron fotografías de los menús (fs. 2334/2337, fs. 2346/2347 y fs. 2350/2354).

Con fecha 19.5.2023 fueron agregados los referidos informes y con respecto a las circunstancias expuestas por las autoridades penitenciarias en torno a que aún no obtuvieron respuesta del laboratorio que llevaría a cabo los análisis semanales de la comida entregada a las personas detenidas, tal como ha sido ordenado en el punto II de la resolución del 28.4.2023, se intimó al cumplimiento de esa manda judicial (fs. 2355).

Por otra parte, fue incorporado el informe elaborado por la División Administrativa del SPF de fecha 29.5.2023 que da cuenta detalladamente de las medidas adoptadas en base a cada acción correctiva indicada por la ANMAT en la inspección llevada a cabo el 20.3.2023.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

El día 23.5.23 el Dr. [REDACTED] efectuó una nueva presentación en la cual señaló que aún no se ha dado cumplimiento a la totalidad de lo dispuesto en la resolución dictada el 28.4.23 (fs. 2356).

Mediante providencia del 30.5.2023, el a quo intimó a las autoridades de la ANMAT a que, en el término de 24 horas, acompañen el informe indicado en el considerando II de la mencionada resolución, bajo apercibimiento de proceder según lo que por derecho corresponda. En el mismo sentido, procedió con respecto a la Interventora del SPF, Dra. [REDACTED] [REDACTED] toda vez que a la fecha no había informado acerca del estado actual de las medidas ordenadas en el punto I del decisorio mencionado (fs. 2356).

Ante ello, las autoridades penitenciarias remitieron los informes que dan cuenta de las medidas adoptadas y que fueron agregados a fs. 2362/2368.

Por su parte, la ANMAT cumplió con la toma de muestras de las viandas de la comida suministrada a los internos e internas alojados en los Complejos Penitenciario Federales I y IV de Ezeiza, los que se encuentran glosados a fs. 2363 y 2372.

Del resultado del informe elaborado por la ANMAT realizado el día 29.5.2023 en la cocina del CPF IV, surge que del resultado de las 4 muestras de las comidas preparadas listas para el consumo se detectó que las muestras: 1476 -hamburguesa de carne con panaché de papas- y 1478 -puré mixto- no cumplen con el art. 156 tris del Código Alimentario Argentino, por superar el recuento de *Escherichia Coli* y *Enterobacterias*, resultando no aptas para consumo humano (fs. 2363).

En igual sentido, surge del informe elaborado por el citado organismo que 3 de las 6 muestras tomadas el 29.5.2023 en la cocina del CPF I, tampoco resultan aptas consumo humano.

Puntualmente, se indicó que las muestras: 1472 -ensalada de zanahoria, tomate y arroz- y 1474 -salpicón de pollo con verdura cruda- no cumplen con el art. 156 tris del C.A.A., por detectarse la presencia



de *Listeria monocytogenes* y por superar el recuento de *Escherichia coli*. La muestra 1475 -arroz con leche- no cumple con el art. 156 tris del C.A.A., por superar el recuento de *Estafilococos coagulasa positiva*, de *Escherichia coli* y de *Enterobacterias* (fs. 2372).

Finalmente, en ambos informes se explicó en qué consiste la contaminación de la comida con los referidos microorganismos, se indicó las patologías que podrían causar y las medidas a tomar en caso de contaminación microbiológica de los alimentos, las que consisten en:

- *Revisar y mejorar las Buenas Prácticas de Higiene*

- *Controlar la calidad de materia prima utilizada.*

- *Controlar el procedimiento de lavado de utensilios de cocina.*

- *Controlar el procedimiento de limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos.*

- *Controlar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.*

- *Controlar las prácticas de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada (ej. contacto de alimentos cocidos con alimentos crudos o contacto del alimento cocido con tablas u otros tipos de utensilios que se utilizaron con alimentos crudos).*

- *Controlar tiempo y temperatura de conservación de los alimentos, sobre todo para alimentos que deben conservarse en refrigeración.*

- *Controlar tiempo y temperatura de cocción.*

Seguidamente, el Dr. [REDACTED] solicitó que se fije una nueva audiencia con la presencia de todas las partes, en atención a que los nuevos informes presentados por el ANMAT con motivo de la obtención de muestras de comida en las cocinas de los CPF I y IV de Ezeiza, han arrojado los mismos resultados, que no es apta para consumo humano (fs. 2384).

En consecuencia, el 3.7.2023 se fijó audiencia para el día 6.7.2023.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

XIII. El día 6.7.2023 se llevó a cabo la audiencia, a la que comparecieron en representación del CPF I, el Director del CPF I de Ezeiza, [REDACTED]; el Auditor Dr. [REDACTED]; los representantes de la empresa Food Rush SA [REDACTED] y Carla Cecilia Zanette junto con el Dr. [REDACTED] en representación del CPF IV asistieron el Director [REDACTED], las Auditoras Dras. [REDACTED] y [REDACTED] y la Jefa de Administrativa Alcaide Mayor [REDACTED] y el Dr. [REDACTED], Defensor Público Oficial Coadyuvante de la Defensoría Pública Oficial N° 2 de Lomas de Zamora y cotitular de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación.

En primer término se le cedió la palabra al Dr. Carrique, quien en lo sustancial manifestó que pese a lo dispuesto por el juez con fecha 28.4.2023, aún persiste la problemática tratada en autos, en cuanto a que de los resultados de los recientes análisis efectuados por ANMAT surge que continúa la contaminación con Escherichia coli en un elevado porcentaje en la alimentación que se les provee a los internos e internas alojados en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza, lo que determina que la comida no resulta apta para consumo humano.

A su vez, resaltó que en relación a la adecuación de la cocina central del CPF I que fuera dispuesta en la referida resolución, de acuerdo a las 15 acciones correctivas indicadas por el ANMAT en el informe técnico del 29.3.2023 sobre la inspección realizada el 20.3.2023, no se ha dado cumplimiento de los puntos 9 y 14 -implementar un procedimiento de trazabilidad que permita seguir el lote de cada materia prima empleada en la elaboración de las preparaciones culinarias en las etapas de recepción, almacenamiento, elaboración y servicio de los alimentos y la presentación de la documentación de los registros sanitarios de los quesos, de la carne y del pollo-.



Se le cedió la palabra a la Licenciada [REDACTED] quien manifestó que desde el mes de mayo estaban cumpliendo con esos dos puntos.

Seguidamente, las autoridades del CPF I se comprometieron a constatarlo.

Por otra parte, se le dio la palabra al Defensor Oficial quien dio lectura al informe elaborado por la División Administrativa del SPF de fecha 29.5.2023 que da cuenta detalladamente de las medidas adoptadas en base a cada acción correctiva indicada por la ANMAT en la inspección llevada a cabo el 20.3.2023, a efectos que los representantes de la empresa se expidan al respecto.

A su turno, tomó la palabra la nutricionista quien señaló al respecto que el procedimiento de trazabilidad está implementado, que la mercadería llega con permiso de tránsito del SENASA y con el certificado de cada lote. Agregó que las facturas de compra quedan en la empresa.

Nuevamente, el Dr. [REDACTED] hizo uso de la palabra para aclarar que la factura es parte de la trazabilidad del producto que ingresa a las unidades penitenciarias.

Seguidamente, se le cedió la palabra a la Licenciada [REDACTED] quien manifestó que a su entender el ANMAT no ha tomado debidamente las muestras, pues la empresa efectuó un análisis de la comida con un laboratorio de una empresa de renombre y no han dado los mismos resultados. Añadió que resulta llamativo que en los resultados del laboratorio se menciona la presencia de la bacteria en la misma cantidad en todas las tomas, lo que estadísticamente es raro que suceda.

Se le preguntó a la licenciada en nutrición si la temperatura contribuye a impedir la contaminación, a lo cual respondió que si existe contaminación por la bacteria en cuestión, si se someten los alimentos a altas temperaturas (75°), la bacteria muere. Indicó que sucede lo mismo con el frío.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Con respecto a la modalidad de entrega de las viandas, refirió que son trasladadas en contenedores isotérmicos y con la temperatura correspondiente.

Se le preguntó el horario de cierre del servicio y en qué horario se entrega la cena. Respondió que la cocina cierra a las 18:00 horas aproximadamente y que el horario de entrega de la comida es a las 16:30 hs. dentro de los contenedores.

Se les cedió la palabra a las autoridades carcelarias para que digan cuál es el horario de entrega de las viandas a los internos. El Dr. Pissani del CPF I respondió que luego del recuento de internos, aproximadamente a las 20:30 horas. En el CPF IV se les entregan las viandas a las internas a partir de las 17:30 horas aproximadamente, respondió la Jefa de la Sección Administrativa de la citada unidad.

Luego se le otorgó la palabra al representante de la empresa, Afonso quien refirió que la entrega de las viandas es a partir de las 17:00 o 17:30 hs. en la unidad. Explicó que el contenedor se deja en el pabellón con las viandas del mediodía y luego se retira para llevar las viandas de la cena, al finalizar el reparto vuelven los contenedores a la cocina central para ser higienizados para utilizarlos al día siguiente.

Seguidamente, se les preguntó a las autoridades penitenciarias y a los representantes de la firma adjudicataria si se han adoptado medidas sancionatorias en relación a la problemática tratada en autos. El Director Morel y el Dr. Pisan respondieron que no tenían conocimiento. La Licenciada Zanette respondió que no se han aplicado sanciones a la empresa.

Con respecto a los protocolos que se aplican para entregar la comida, la Licenciada en nutrición señaló que en todo momento se utiliza la vestimenta acorde al caso. Puntualmente para el armado de viandas se usan delantales blancos, guantes, barbijos y cofias.



EL magistrado interviniente solicita a las autoridades penitenciarias que aporten las filmaciones tomadas por las cámaras en lo que se refiere al procedimiento mencionado para el armado de las viandas y el reparto de las mismas.

Luego se le cedió la palabra al Defensor, quien preguntó sobre el análisis semanal de la comida que debían realizar las unidades penitenciarias, que fuera ordenado el 28.4.2023.

En primer término respondió el Director Morel, quien expuso que en el CPF I la Licenciada [REDACTED] de la Dirección Sanidad y Control realiza un control pero siguen buscando la empresa que realice el análisis semanal ordenado.

Luego, la Jefa del área Administrativa del CPF IV manifestó que esa unidad es más pequeña y son otras las costumbres. Señaló que la comida se entrega ni bien sale y luego vuelve el contenedor para que sea higienizado.

Por su parte, la Licenciada [REDACTED] expresó que en el CPF I se higienizan los contenedores cuando se reciben y que la gente de la empresa está hasta las 18:00 horas. Indicó que el Pliego establece el horario de funcionamiento de la cocina, desde las 7:00 hasta las 19:00 horas.

En este punto, el Dr. [REDACTED] recordó que el horario de entrega de comida ha sido tratado en el habeas corpus en su momento y preguntó la cantidad de contenedores que utiliza la empresa. Los representantes de la firma respondieron que cuentan con 20 contenedores.

Luego, se le cedió la palabra Director [REDACTED] quien explicó que en el CPF I hay 60 pabellones y que las viandas se reparten desde el fondo hacia adelante del establecimiento y que para ello aplican un protocolo. El almuerzo sale de la cocina central a las 11:30 horas.

A su turno, la Dra. Brion representante del CPF IV señaló que en ese complejo son 20 pabellones,





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

cuentan con 10 contenedores y el almuerzo también sale a las 11:30 horas.

Se le cedió la palabra al Dr. [REDACTED] quien aclaró que el personal penitenciario consume la misma comida que los detenidos, lo que ha sido confirmado por los representantes de ambos complejos.

Seguidamente, el Defensor Oficial se refirió al BPN N° 770 en lo relativo a los POES - Procedimientos Operativos Estandarizados- vinculados al protocolo de manipulación de alimentos.

Se le cedió la palabra a la Licenciada Zanette, quien explicó que los POES versan sobre las indicaciones a tener en cuenta para limpiar cada equipo específicamente, por ejemplo cada picadora de carne, cada cámara, entre otros.

Por su parte, la Dra. Brion señaló que en el CPF IV el control de registro de los POES está a cargo del Adjutor Principal [REDACTED].

A esta altura, el Dr. [REDACTED] solicitó al tribunal que en atención a las actuaciones incorporadas al expediente y de lo manifestado en la audiencia, se intime a las autoridades carcelarias al cumplimiento de los puntos 2, 5, 6, 9 y 14 del acta de inspección de fecha 20.3.2023 que surgen las acciones correctivas indicadas por la ANMAT, bajo apercibimiento de sanciones conminatorias. Afirmó que quedó en evidencia que a la fecha no se cumplen los usos y costumbres de entrega de comida establecidas mediante la sentencia dictada en el año 2017.

El defensor también solicitó que se intime a ambos complejos a fin de que presenten en un plazo perentorio, un plan de acción a fin de que la alimentación sea entregada en los horarios que hacen a los usos y costumbres en nuestro país, lo que también fue ordenado en la sentencia referida. Aclaró que de esta manera, se pretende que dichas condiciones garanticen la calidad hasta el momento en que son consumidas, sea suministrando contenedores que puedan permanecer en los pabellones hasta el momento de la



cena y el almuerzo, o cualquier otra medida que garantice esa eficacia.

Por su parte, solicitó la palabra el Dr. [REDACTED] para manifestar que en relación al CPF I se comprometía a tomar las medidas necesarias para suplir el inconveniente del recuento y relevo de personal que es entre las 20:00 y las 21:00 horas y el posterior recambio de autoridades.

Seguidamente, se le otorgó la palabra al Dr. Alberdi, quien expresó que la empresa buscara arbitrar los medios para cumplir con lo ordenado

Finalizadas las exposiciones de las partes, el magistrado resolvió: I. Intimar a los Directores del CPF I y CPF IV a que, en el término de 72 horas cumplan con los puntos 2, 5 y 6 del acta de inspección realizada por la ANMAT el 20.3.2023, bajo apercibimiento de imponer multa por la suma de \$ 10.000 en concepto de astreintes.

En el punto II dispuso intimar a la empresa Food Rush SA a que, en el término de 72 hs. provea de los elementos necesarios para que la comida sea entregada con la temperatura adecuada a los internos e internas alojados en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV, bajo apercibimiento en caso de incumplimiento de imponer una multa de \$1.000.000 en concepto de astreintes.

A su vez, en el acápite III requirió a la ANMAT la toma de muestra semanal, en forma sorpresiva y en distintos turnos, de las viandas que se elaboran para los internos y las internas alojados en los referidos complejos y efectúe el análisis correspondiente -los cuales deberán costearse a través de la empresa-. Hágase saber que en el acto deberá estar presente un representante de la empresa "Food Rush".

Finalmente, se comunicó a las partes que ante una nueva noticia acerca de la contaminación de los alimentos que contienen las viandas que ingieren los detenidos y detenidas de las unidades penitenciarias mencionadas, el tribunal prohibirá, en forma





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

inmediata, que la empresa "Food Rush" continúe proveyendo el servicio en las unidades de la manera en que lo hace.

XIV. En cumplimiento a lo ordenado, con fecha 7.7.2023 el Dr. [REDACTED], Auditor del CPF I efectuó una presentación mediante la cual se informa que se cumplió con lo dispuesto en el decisorio del 28.4.2023 y en la audiencia del 6.7.2023, en relación a los puntos 2, 5 y 6 indicados por la ANMAT el 20.3.2023, mediante los cuales se requirió la reparación de las paredes con cerámicas rotas, la implementación de un POES específico para el saneamiento de mallas mosquiteros e iluminarias con sus registros, verificando que se cumpla y la implementación de un POES específico para el saneamiento de la máquina picadora de carne y el registro y que se cumpla, respectivamente. También en relación al punto 14, con respecto a la trazabilidad de la materia prima y la documentación que acredita dicha circunstancia fueron acompañadas las constancias correspondientes (fs. 2360/2375 y fs. 2376/2393).

Con fecha 10.7.2023, la Dra. [REDACTED], Auditora del CPF IV presentó junto con el informe semanal de los menús entregados en el establecimiento, las Cartas Documentos N° 3251251 y 32512150 mediante las cuales se asentaron las intimaciones realizadas a la empresa Food Rush para que den cumplimiento a la presentación de la documentación que acredite la trazabilidad de la materia prima y que se provea al establecimiento de los elementos necesarios para que los alimentos sean entregados a las internas en las condiciones de temperatura adecuadas (fs. 2394/2414).

A fs. 2415/2419 se encuentra agregado el escrito presentado el 10.7.2023 por el Dr. Pisani en el cual informa el menú semanal suministrado a los internos alojados en el CPF I y puso en conocimiento que personal del área de nutrición de la unidad supervisa el servicio contratado mediante recorridos diarios a través de los cuales verifica la labor que desarrolla la empresa y específicamente sobre el



lavado y desinfectado de verduras, como así también sobre capacitaciones que realiza el personal de la firma prestataria por parte de la nutricionista, al igual que el manejo de POES con su respectivo registro. Destacó que los menús diariamente son controlados una nutricionista de la empresa encargada del servicio de elaboración de comidas en cocido y señaló que han sido modificados los menús, lo que ha sido informado mediante actuaciones registro EX-2023-73735848-APNCPF1DA#SPF, en virtud a variaciones en los depósitos y stock de la empresa Food Rush SA.

XV. Por otra parte, a fs. 2361 se encuentra glosado el informe actuarial de fecha 11.7.2023 mediante el cual personal del Juzgado interviniente se comunicó con el Director del CPF I, [REDACTED] a efectos de verificar si la empresa Food Rush cumplió con la provisión de los elementos necesarios para mantener la temperatura adecuada de las viandas de la comida entregada a los internos, a lo cual se informó que consultada la Licenciada en Nutrición Carla Zanette, indicó que los contenedores serían entregados la próxima semana.

Con idéntico fin, se mantuvo comunicación telefónica con la Auditora del CPF IV, Dra. [REDACTED] [REDACTED] quien informó que el 11.7.2023 recibieron dos carritos.

En atención a la información recabada, el magistrado ordenó hacer efectivo el apercibimiento dispuesto en la audiencia celebrada el 6.7.2023, imponiendo una multa de \$ 1.000.000 en concepto de astreintes, por cada día de retardo, a partir del día 10.7.2023. A tal efecto, se puso en conocimiento de las autoridades de la referida empresa que debían efectuar el pago del monto fijado en la cuenta bancaria de la Corte Suprema de Justicia de la Nación para este tipo de supuestos.

A su vez, se hizo saber a la ANMAT lo dispuesto en el punto III de la parte resolutive del acta de audiencia mencionada, solicitando que al momento de efectuar la inspección, deberán constatar





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

si los POES acompañados por la empresa, están siendo cumplidos de la forma en que allí se describen los establecimientos carcelarios objeto de la presente acción (fs. 2361).

XVI. La Procuración Penitenciaria con fecha 13.7.2023 efectuó una presentación a través de la cual acompañó un informe realizado por el equipo de Género y Diversidad Sexual en el marco del seguimiento de la problemática alimenticia en el CPF IV de Ezeiza. Del contenido del referido informe surge que las internas alojadas en esa unidad reclamaron porque hay un déficit en la cantidad, calidad y variedad de los alimentos suministrados a las personas allí alojadas. También refirieron que el desayuno llegaría a las 10:30 horas y en ese horario la mayoría de ellas ya están realizando sus actividades fuera del establecimiento. Por lo expuesto, solicitaron que se requiera informes a la autoridad requerida y a la empresa Food Rush sobre la circunstancia señalada (fs. 2367/2369).

XVII. Por otra parte, ante el incumplimiento del apercibimiento efectuado a la empresa, con fecha 24.7.2023 el magistrado resolvió trabar embargo hasta cubrir la suma de \$ 11.000.000 sobre las cuentas bancarias de la firma "Food Rush" como consecuencia del incumplimiento de la obligación conminatoria impuesta ante la falta de acreditación de la provisión de los elementos necesarios para que la comida sea entregada con la temperatura adecuada a las personas detenidas en cada uno de los pabellones que componen los módulos de los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza, cuyo apercibimiento se hizo efectivo el día 10.7.2023 y adquirió firmeza el 13.7.2023. También ordenó a la empresa "Food Rush" que informe con carácter de urgente los menús correspondientes al desayuno, almuerzo, merienda y cena que son entregados a las internas del CPF IV, diferenciando las dietas generales y especiales; si hubo modificaciones al respecto, las circunstancias que las motivaron y si fueron notificadas de ello las autoridades



penitenciarias y las internas ; y horario de entrega de las cuatro comidas; de todo lo cual deberá acompañarse la documentación pertinente (fs. 2362).

Seguidamente, a fs. 2371 se presenta el Dr. [REDACTED], en representación del Complejo Penitenciario Federal I- Servicio Penitenciario Federal, solicitando ser tenido como parte en las presentes actuaciones y que se lo vincule al sistema Lex 100, a lo que se hizo lugar.

Por otra parte, a fs. 2375/2376 fue incorporada una presentación efectuada por el Dr. [REDACTED] mediante la cual hizo saber que la empresa Food Rush SA ha enviado el día 13.7.2023 al CPF I de Ezeiza 6 carros isotérmicos con capacidad de almacenamiento para 300 raciones. Acompañó la nota de remisión enviada por la firma adjudicataria y el informe IF-2023-81825968-APN-CPF1DA#SPF elaborado por la Dirección Administrativa del referido complejo, en que se detalla que teniendo en cuenta que si a los 6 carros recibidos se suman los 5 carros de idénticas proporciones que la firma posee en stock, se cuenta con 11 carros térmicos, lo que cubriría la totalidad de Unidades Residenciales que posee el establecimiento, permitiendo según lo mencionado por la nutricionista de la empresa, mantener en adecuada temperatura los almuerzos y las cenas (fs. 2375/2376).

De su lado, la empresa adjudicataria en cumplimiento a lo ordenado el 28.4.2023, remitió el protocolo elaborado en relación a la trazabilidad de las materias primas y la documentación -permisos de tránsito, certificados sanitarios y facturas de compra de insumos cárnicos- que se le solicitó en función de las medidas correctivas dictadas por la ANMAT a raíz de la inspección realizada el 20.3.2023 (fs. 2363/2385).

En cumplimiento a lo ordenado, con fecha 3.8.2023 fue recibido el informe elaborado por el ANMAT conforme expediente EX-2023-49213441- -APN-DGA#ANMAT, con los resultados de los análisis sanitarios y bacteriológicos de las muestras





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

aleatorias de alimentos de los distintos menús - almuerzo, cena, postres- suministrados a las personas detenidas alojadas en el CPF I y en el CPF IV de Ezeiza.

Del informe se desprende que en el Laboratorio Nacional de Referencia se analizaron las muestras detalladas en los siguientes trámites:

1- Trámite N°62689-23, Informe N° 1995-23: Ensalada de repollo y cebolla.

2- Trámite N°62690-23, Informe N°1996-23: Milanese de pre-elaborada.

3- Trámite N°62722-23, Informe N°2006-23: Ensalada de repollo y zanahoria.

4- Trámite N°62723-23, Informe N°2007-23: Ensalada de repollo, garbanzo, zanahoria y cebolla.

5- Trámite N°62725-23, Informe N°2008-23: Hamburguesa de pollo.

6- Trámite N°62727-23, Informe N°2009-23: Arroz con pollo con verduras cocidas.

7- Trámite N°62730-23, Informe N°2010-23: Papas al natural.

8- Trámite N°62731-23, Informe N°2011-23: Albóndigas de pollo.

9- Trámite N°62732-23, Informe N°2012-23: Ensalada de zanahoria y papa cocidas.

10- Trámite N°62733-23, Informe N°2013-23: Pastel de pollo con verduras cocidas.

11- Trámite N°62734-23, Informe N°2014-23: Ensalada de repollo y cebolla.

La muestra de alimento correspondiente al Trámite N°62727- 23 (Informe N°2009-23) NO CUMPLE con el Art. 156 tris del Código Alimentario Argentino por detectarse la presencia de *Listeria monocytogenes* y por superar el recuento de *Escherichia coli* y de *Enterobacterias* por lo cual NO ES APTA para el consumo humano.

Las muestras de alimentos correspondientes a los N°62722-23 (Informe N°2006-23) y Trámite N° 62723-23 (Informe N°2007-23) NO CUMPLEN con el Art. 156 tris del Código Alimentario Argentino por superar el re-



cuento de *Escherichia coli*, por lo cual NO SON APTAS para el consumo humano.

La muestra de alimento correspondiente al Trámite N°62732- 23 (Informe N°2012-23) NO CUMPLE con el Art. 156 tris del Código Alimentario Argentino por superar el recuento de *Escherichia coli* y de Enterobacterias, por lo cual NO ES APTA para el consumo humano.

Las muestras analizadas en el resto de los trámites CUMPLEN con los correspondientes Artículos del Código Alimentario Argentino siendo aptas para el consumo humano.

XVIII. Luego, el 7.8.2023 fueron recibidas las presentaciones efectuadas por la Dra. [REDACTED], Auditora del CPF IV -fs. 2365/2369- y por el Dr. [REDACTED], Auditor del CPF I mediante las que se acompañaron los menús semanales de la comida suministrada a las personas detenidas en ambos complejos.

En el escrito presentado por la Auditora también se puso en conocimiento que en fechas 25.8.2022, 9.5.2023, 10.5.2023, 7.6.2023, 10.7.2023 y 4.8.2023 se han emitido las correspondientes Cartas Documentos en las cuales se han realizado los siguientes reclamos:

- Se dé cumplimiento del Pliego de Bases y Condiciones en base a que se realice la entrega de mercadería en las condiciones y cantidades que correspondan, se reparen las cámaras frigoríficas, se entreguen los elementos de limpieza necesarios sellados herméticamente y con su respectivo rótulo, para la desinfección y lavado de los distintos utensilios y superficies.

- Se cumpla con lo estipulado en el Código Alimentario Argentino, mencionado en el pliego, en el que se establece que se realice la entrega en el complejo penitenciario de los permisos de Tránsito del SENASA, Certificados Sanitarios, Facturas y Remitos de toda la mercadería ingresada allí a efectos de poder seguir la Trazabilidad de los Alimentos.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

- Se provea de los elementos necesarios para que la comida sea entregada a una temperatura adecuada a las internas alojadas en este establecimiento.

- Se realice el correspondiente control de temperatura de las cámaras, de las viandas y de los insumos -carnes rojas y blancas- que ingresen al establecimiento mencionado, solicitud que ha sido reiterada en varias oportunidades, de manera verbal, al personal de dicha empresa.

- Solicitud de cumplimiento en la elaboración y entrega de las viandas en las mismas condiciones en que se realizaban en el CPF IV, puntualmente en lo que respecta a higiene en la elaboración y la presentación de las mismas, pesaje, limpieza de los contenedores térmicos en los cuales se transportan las viandas.

Por otra parte, el día 10.8.2023 el Dr. [REDACTED] presentó un escrito mediante el cual comunicó que en la casilla de mail de la Comisión de Cárceres de la Nación se recibió una solicitud de intervención presentada por 44 internos alojados en el Pabellón B del Módulo 1 del CPF I, en la que reclaman con respecto a la comida que diariamente les es suministrada. Puntualmente, manifestaron que los alimentos que reciben son de pésima calidad y escasa cantidad, ante la suspensión de provisión de carnes rojas, quesos, leche, frutas, huevos, basándose la dieta en alas de pollos, albóndigas de soja sin sabor, repollo, fideos y arroz blancos (fs. 2399/2402).

También señaló que con fecha 9.8.2023 se realizaron visitas de monitoreo en los Pabellones 26 al 32 del Complejo Penitenciario Federal IV y se mantuvieron entrevistas con las detenidas allí alojadas, quienes manifestaron que no se están suministrando carnes rojas en las comidas sino preparados en base a pollo y que, en muchas ocasiones, las viandas son rechazadas o descartadas por las internas. Destacaron que el horario de entrega de la cena ocurre entre las 17:00 o 17:30 hs. en viandas individuales, sin ninguna clase de contenedor térmico



que permita mantenerlas en estado hasta la hora de la cena.

Por las circunstancias expuestas, peticionó que la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal informe en el plazo de 48 horas:

a- si ha autorizado un cambio de menú en los CPF I y IV de Ezeiza o si éste ha sido decidido en forma unilateral;

b- si dicha modificación se encuentra contemplada en el marco del convenio suscripto con la firma Food Rush, por cuánto tiempo y qué medidas paliativas fueron adoptadas al respecto;

c- en qué consisten los cambios realizados y, específicamente, qué tipo de carnes y verduras se provee actualmente a la población de los mencionados establecimientos;

d- cuáles son las razones que motivan la modificación que aquí se denuncia.

En otro orden de ideas, el 31.8.2023 el Dr. [REDACTED], representante legal de [REDACTED], apoderado de la empresa Food Rush Gastronomía SA interpuso recurso de reposición con apelación en subsidio contra la resolución que decretó el embargo de \$ 11.000.000 de la firma mencionada (fs. 2379/2380).

Por otra parte, en respuesta a lo solicitado con respecto al cambio de menú, el apoderado de la empresa Food Rush informó que hubo modificaciones sobre los menús correspondientes al desayuno, almuerzo, merienda y cena que son entregados a las internas del CPF IV, lo que ha sido notificado a las autoridades penitenciarias y a las internas, así como el horario de entrega de las 4 comidas.

Explicó que con respecto a las circunstancias que motivaron esos cambios, refirieron que dado el atraso en el pago de 7 meses del contrato, a la empresa le fue imposible mantener ciertos proveedores. Destacaron que previamente a materializar el cambio de menú se consensuó con la responsable máxima del área de nutrición del SPF y que fue aprobado con base a que





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

no implicaba una alteración del valor energético de la alimentación que se entrega en cada comida (fs. 2381/2382)0.

Mediante proveído de fecha 5.9.2023 fueron incorporados los informes remitidos por las autoridades penitenciarias de los CPF I y IV de Ezeiza. Con respecto a la presentación formulada por el Dr. [REDACTED] se dispuso correr vista al Fiscal y formar incidente para continuar la tramitación de este planteo (fs. 2365).

Por otra parte, con relación al escrito presentado por el Defensor Oficial, Dr. [REDACTED] se dispuso solicitar a la empresa Food Rush que acompañe las constancias que acrediten la entrega de viandas al encargado de cada uno de los pabellones que componen los módulos residenciales y que detalle en qué consistieron las modificaciones de los menús provistos a las personas detenidas en los referidos establecimientos carcelarios y si esa circunstancia fue comunicada a la autoridad penitenciaria.

A las autoridades de los citados complejos se les requirió informen la cantidad de carros isotérmicos aportados por la firma Food Rush para el traslado de las viandas, indicando la capacidad máxima de cada uno. También se solicitó que el CPF IV informe sobre los avances de las acciones correctivas indicadas oportunamente por la ANMAT.

En cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, la Auditora del CPF IV acompañó la nota enviada por la Dirección Nacional del SPF N° NO-2023-110056667-APN-DTYP#SPF, fechada el 18.9.2023 de la cual se desprende que en relación a las obras realizadas en la cocina central del CPF IV se han ejecutado en su totalidad las Etapas 1 y 2, las cuales comprenden tareas de albañilería, mampostería y electricidad y que se continuará con la etapa de pintura, encontrándose a la espera de recibir los materiales. También informó los menús semanales suministrados a las internas alojadas en el referido establecimiento. Por otra parte, puso en conocimiento del juzgado que con



fecha 13.7.2023 recibieron dos carros isotérmicos, los cuales según lo informado por la firma comercial Food Rush poseen capacidad para 300 viandas cada uno (fs. 2374/2380).

XIX. En otro orden de ideas, en atención a que de lo expresado por las personas detenidas en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza en las entrevistas mantenidas con el Defensor Oficial y con el personal de la Comisión de Cárceles de la Nación, surge que persiste el incumplimiento a lo ordenado el 6.7.2023, se convocó a los auditores de los mencionados establecimientos con el objeto de esclarecer principalmente la cuestión sobre la cantidad de carros isotérmicos para el traslado de viandas y la capacidad de almacenamiento de cada uno de ellos provistos por la empresa Food Rush. También se citó en audiencia a los representantes de la ANMAT. (fs. 2368).

Con fecha 25.9.2023 el Dr. [REDACTED] acompañó el informe de la Sección Administrativa, obrante a fs. 2370/2389, mediante el cual se hace saber que en relación a las acciones correctivas emitidas por la ANMAT se procedió a reparar lo que a continuación se detalla:

- Desagües y sifones de todas las bachas.
- Ventana ubicada en depósito.
- orificios en las paredes y tuberías en depósito.
- Se aumentó iluminación en sector depósito.
- Techos y paredes del sector hornos.
- Techos del sector sin tac.
- Piso del sector lavado de carros.
- Puerta de sector carnicera.
- Extractores.
- Techos pasillo.

Por otro lado, también se procedió a informar que la cantidad de carros isotérmicos aportados por la empresa Food Rush S.A. es de 9 unidades y cada uno cuenta con una capacidad máxima de 300 bandejas. Así mismo se menciona, que se procedió a modificar la





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

franja horaria de entrega de la cena en las Unidades Residenciales del CPF I, en el horario comprendido entre las 18:30 a 20:00 horas.

XX. Del acta labrada el día 25.9.2023 surge que comparecieron a la audiencia fijada el Dr. [REDACTED], Defensor Público Oficial Coadyuvante de la Defensoría Pública Oficial N° 2 de Lomas de Zamora y representante de la Comisión de Cárceles de la Nación y en representación del CPF I de Ezeiza, el Auditor Dr. Jorge Pisani y los representantes del área de Economato, [REDACTED] y [REDACTED] (fs. 2370).

En primer término se le cedió la palabra al representante de [REDACTED] quien manifestó que en el establecimiento cuentan con 9 carros isotérmicos que permiten trasladar 300 viandas en cada a uno. Explicó que son entregados por personal de la sección Economato al módulo y luego son repartidos por pabellón.

En referencia al horario de entrega, explicó que luego de lo dispuesto en este expediente, se modificó y actualmente el horario es desde las 18:30 hasta las 20:00 horas. Una vez que llega el carro al pabellón recibe las viandas un interno representante, quien firma una constancia que sólo refleja la cantidad de viandas recibidas pero no tiene horarios.

Con respecto a la temperatura de las viandas, señaló que eso depende el menú definido, según la estación del año. En el caso de tener que acompañar al menú, viandas frías se suman otro tipo de carros también isotérmicos que almacenan de 150 a 200 raciones. Aclaró que no se mezclan las viandas frías con las calientes. Refirió que cuando el personal de economato termina de repartir la comida en el módulo, se retira el carro y se devuelve a la cocina central donde son recibidos por personal de Food Rush.

Seguidamente, el Dr. Carrique a través del tribunal solicitó que personal de economato especifique cuál es la dinámica de entrega, es decir cuántos contenedores van por módulo, sumado el HPC y Prisma.



A continuación, Jamble señaló que el HPC y Prisma tienen otro sistema de reparto de viandas, puesto que es otra la empresa la que les provee la comida. En relación a los módulos del CPF I, explicó que se lleva un carro por unidad residencial. Indicó que en verano pueden llegar a ser dos carros, eso dependerá del menú.

Con respecto al horario en que los carros son retirados de la cocina central, refirió que luego de elaboradas las viandas la nutricionista de la empresa junto con la del complejo hacen los controles de rutina, como por ejemplo, la temperatura y posteriormente de la cocina saldrán los carros a las 12 hs. para el almuerzo y a las 18:30 hs. para la cena aproximadamente. Puntualizó que el horario de cierre de la cocina ha sido modificado y actualmente, el personal de la empresa prestataria se queda hasta las 20.00 horas, es decir, hasta que se terminan de repartir las viandas en todos los módulos. Una vez que finaliza la entrega de las viandas, los carros vuelven a la cocina central y son recibidos por personal de "Food Rush".

Acto seguido el Dr. [REDACTED] a través del tribunal solicita que personal de economato diga si la capacidad de almacenamiento de 300 es por bandeja, teniendo en cuenta que el menú puede incluir más de una bandeja según las fotos aportadas por personal de la unidad en los informes semanales.

Ante esa pregunta, Jamble respondió que efectivamente, esa es la capacidad por bandeja y señaló que a los carros isotérmicos pueden adosarse otros carros que también son isotérmicos en los que se trasladan otras bandejas que son complementarias del menú principal. Indicó que en total cuentan con 17 carros isotérmicos, de la siguiente forma, 9 carros con capacidad de almacenar 300 viandas y otros 8 carros con capacidad para trasladar entre 150 a 200 viandas.

Por su parte, el Dr. [REDACTED] señaló que el horario de entrega de las viandas queda asentado en el libro de cada celaduría, es decir el celador por un lado deja constancia en un libro de movimientos y por





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

otro el interno representante del pabellón firma constancia de haber recibido las viandas.

Seguidamente, con respecto a la dinámica de la distribución de las viandas, el representante de Economato explicó que los carros isotérmicos son llevados por seis agentes, de manera que va un agente por carrito por unidad residencial. Esta persona junto con la colaboración de un agente de seguridad interna hace la entrega de las viandas en cada pabellón que compone el módulo.

Se le cedió la palabra al Dr. [REDACTED] quien manifestó que cada unidad tiene un perímetro de seguridad y tanto para ingresar como para egresar se pueden generar demoras en las entregas en los distintos módulos, lo que generalmente puede insumir de 5 a 10 minutos. Además, señaló que en algunas ocasiones sucede que por alteración al orden está vedado el ingreso o egreso y ello puede retrasar la entrega. Si esto sucede al momento de ingresar al módulo, se continúa al siguiente módulo hasta que se normaliza la situación en el módulo respecto del cual se debió postergar la entrega. Puntualizó que la entrega efectiva en cada pabellón depende de la capacidad de alojamiento, pero habitualmente el personal tarda 1 hora aproximadamente en el reparto. Se indicó que la entrega de los carros isotérmicos que contienen las viandas siempre comienza por el módulo 1 hasta llegar al módulo 6, salvo que se den las circunstancias mencionadas. Explicó que cuentan con un camión en el que se trasladan los carros y un cadí con acoplado que les permite llevar 4 carros más.

En cuanto a lo referido a las modificaciones de los menús que efectuó en el último tiempo la empresa, el Dr. [REDACTED] refirió que el área de nutrición toma conocimiento respecto de los cambios de menú. El personal nutrición va a la cocina central, verifica el menú y si debe efectuar alguna observación en relación a ello o al personal de la empresa o algo referido a la cocina central, lo realiza por nota.



Con respecto a la suspensión de la carne vacuna y avícola, [REDACTED] explicó que fueron suspendidas en los menús y esa circunstancia ha sido notificada a las autoridades del establecimiento y de la Dirección General de Administración, así como también fue informado en el expediente por el Dr. [REDACTED]

Finalmente, se le preguntó al personal de Economato en relación al cumplimiento de las acciones correctivas 9 y 14, ante lo cual se expuso que la nutricionista del complejo controla la elaboración final de los alimentos, mientras que es la empresa quien se encarga del control de la traza de la materia prima.

Seguidamente, el día 26.9.2023 se llevó a cabo la audiencia fijada a la que comparecieron el Dr. [REDACTED], Defensor Público Oficial Coadyuvante de la Defensoría Pública Oficial N° 2 de Lomas de Zamora y representante de la Comisión de Cárceles de la Nación y en representación del CPF IV de Ezeiza, las Dras. [REDACTED] y [REDACTED] y en representación de la sección Economato la Ayudante de Tercera [REDACTED] (fs. 2371).

Se le cedió la palabra a la Dra [REDACTED], quien manifestó que en la unidad disponen de 6 carritos isotérmicos con capacidad de 85 a 105 viandas por carrito. Señaló que el 13.8.2023 mandaron desde la empresa 2 carros más con capacidad para 300 viandas cada uno y agregó que cuando se termine la reforma de la cocina central de ese complejo necesitarán 2 carros más con capacidad para 300 viandas.

Seguidamente, se le dio la palabra a la agente Surt, quien expuso que la empresa les dio 2 carros grandes para mantener las viandas bajo la temperatura correspondiente del menú que se trate, porque la firma está al tanto que en ese momento no está funcionando la cocina de la unidad, por encontrarse en remodelación. Detalló que desde el CPF I llegan 2 carros de 300 viandas y además ese complejo les presta 2 carros más para el traslado de las viandas frías y calientes. Refirió que en cuanto llegan desde la cocina central del CPF I al CPF IV los





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

carros con las viandas, las pasan a los carros isotérmicos chicos que tienen en la unidad y con ellos proceden a hacer el traslado hasta la puerta de cada pabellón.

Especificó que tienen 6 carros pequeños con una capacidad para cargar entre 85 a 105 viandas, dependiendo del menú que llegue, es decir, de la cantidad de bandejas, dependerá el número de carros que se necesiten para trasladar las viandas al sector de alojamiento. Aclaró que en ciertas ocasiones, por esa razón no se pueden largar los carros para todos los pabellones al mismo tiempo y por eso van al pabellón con los carros, descargan y vuelven a cargar las viandas para volver a llevarlas.

Con respecto a la dinámica de entrega de las viandas dentro del complejo, explicó que la comida llega a la cocina central del CPF IV en los carros isotérmicos, una vez allí el personal de la unidad y de la empresa, portando cofias y guantes -en cumplimiento de las reglas de higiene- procede a traspasar las viandas de los carros grandes a los carros chicos. Luego las viandas se reparten por módulo, comenzando por el 1 y así sucesivamente hasta llegar al módulo 4 que se encuentra al ingreso del penal. Especificó que las raciones generales y dietas, están por separados.

Aclaró que para realizar la entrega en los pabellones 2 y 3 utilizan dos carros y medio aproximadamente de los 6 que tienen. Los otros dos carros van al pabellón 1, donde son pocas las internas, 70 aproximadamente. Mientras tanto se preparan los carritos con las viandas del módulo 4.

Señaló que luego se reparten las viandas en el módulo 5 (CRD) que está ubicado afuera, en el primer acceso a la entrada a la unidad. Ese módulo se hace junto con el sector de talleres. Refirió que para repartir en esos sectores utilizan un autito tipo cadi que les proporcionó la empresa y las viandas se trasladan en conservadoras isotérmicas, también



provistas por la empresa que tienen capacidad para 30 o 40 bandejas.

Con respecto al horario de llegada de los carros isotérmicos a ese complejo, señaló que al mediodía llegan a las 11:20 hs. aproximadamente y luego de ahí las viandas se pasan a los carritos isotérmicos para empezar el reparto. Entre las 13:00 o 13:30 horas a más tardar ha sido repartida la comida en todos los sectores, incluido también el personal penitenciario. Luego, a las 16:30 hs. vuelve el camión con las viandas de la cena y a las 18:30 hs. están todas repartidas. Las internas reciben la comida y algunas las guardan en la heladera y otras no, cada interna fija su horario para comer.

Los contenedores que llegan desde la cocina central del CPF I, luego del reparto son higienizados por personal de la empresa en el patio de la cocina de campaña del CPF IV.

Indicaron que el camión llega a la unidad alrededor de las 16:30 horas, cuando llegan los carros separan las viandas generales de las dietas y alrededor de las 17:00 horas comienzan a realizar el reparto de las viandas. Esa circunstancia queda asentada en libro de novedades de cocina central, en cada celaduría también hay un libro de novedad y el personal de economato, cuenta con una planilla que firman las internas cuando reciben las viandas, generalmente las dietas.

Seguidamente, el Dr. [REDACTED] preguntó al personal de economato si hay alguna razón por la cual no se entregan las viandas más cerca del horario de la cena, a lo que se respondió que posiblemente el motivo sería por cuestiones de seguridad, debido a que hay un recuento desde las 20:00 hasta las 21:00, aproximadamente si es que no hay alguna novedad. Se indicó que siempre se manejó ese horario de entrega.

En relación a las modificaciones en los menús, refirieron que reciben de la empresa el menú alternativo, aclarando que si bien en los registros figura que contiene carne vacuna, en realidad, desde





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

hace 3 o 4 meses que en las viandas no está llegando ese alimento y que en su reemplazo reciben pollo en distintas versiones (medallones, milanesas o pollo en presas al horno, por ejemplo) y vienen 3 a 4 veces por semana en el menú.

Seguidamente, se le preguntó a la representante de economato si se deja constancia de esa circunstancia, a lo que cual respondió que eso se deja asentado en un libro que se encuentra en la sección economato, se asientan allí si hay modificaciones del menú general o de la dietoterapia, informándolo al sector de nutrición.

Luego, se le otorgó la palabra a la Dra. [REDACTED] quien expresó que se han efectuado intimaciones a la empresa prestataria a través de la Directora del área administrativa del CPF IV, por ejemplo, la vinculada a acreditar la trazabilidad de la materia prima, pero no han aportado documentación al respecto y sólo les han manifestado en una oportunidad que cumplen con el código alimentario.

Seguidamente, se le preguntó al personal de economato si es habitual que las internas rechacen o devuelvan viandas, a lo que respondieron que no hay antecedentes que indiquen que las internas devuelvan las viandas y explicaron que las detenidas firman la entrega de viandas, generalmente en dietoterapias. También mencionaron que queda constancia en el libro de celaduría quiénes recibieron las viandas, agregando que quizás los fines de semana las internas no reciben la comida y esto tiene relación con el hecho que las visitas les llevan provisiones.

Por otra parte, la Dra. [REDACTED] refirió que los lugares de alojamiento tienen elementos para cocinar o calentar la comida, así como heladera y/o freezer - esto último según la cantidad de internas-. El centro médico y sectores (alojamiento transitorio -buzones- destinado a internas con sanción que deben ser realojadas) no cuentan con tales elementos. A estos últimos dos se les reparten las viandas alrededor de las 17:30, 18 o 18:30 hs., para evitar que la comida



pierda la temperatura adecuada. Allí, la comida la reparte el grupo de personal que se encuentra compuesto por 5 supervisoras en el turno A y 4 en el turno B. En el CPF IV hay 2 nutricionistas, que no siempre están presentes porque hacen dos guardias y de los 7 días de la semana estarían presentes sólo 4 días. En la cocina central hay una supervisora que verifica el envío de las viandas en tiempo y forma a ese complejo.

Por último, el Dr. [REDACTED] solicitó que se amplíe la información relativa a las modificaciones que se están efectuando en la cocina central y quien estaría a cargo, a lo que la Dra [REDACTED] respondió que según las indicaciones de la ANMAT se efectuaron las siguientes reformas, se picó el piso y se cambió, se están efectuando arreglos para reemplazar los caños de gas, la empresa instaló los hornos industriales, se hizo limpieza de extractores, entre otras cosas. Agregó que esa información fue aportada al expediente y que está a cargo de las obras el personal de Dirección de Trabajo y Producción del SPF, salvo lo relativo a los hornos.

Finalmente el día 27.9.2023 se llevó a cabo la audiencia citada con la presencia del Dr. [REDACTED], Defensor Público Oficial Coadyuvante de la Defensoría Pública Oficial N° 2 de Lomas de Zamora y representante de la Comisión de Cárceles de la Nación; en representación de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, representante legal Dr. [REDACTED], el Inspector Luciano Muscio y las integrantes del laboratorio las Dras. [REDACTED], [REDACTED] y [REDACTED]; la Dra. [REDACTED], Auditora del CPF IV y el Dr. [REDACTED], Auditor del CPF I (fs. 2371).

En primer término se le cedió la palabra a la Dra. [REDACTED], quien manifestó que se hicieron 3 tomas de muestra en los complejos penitenciarios mencionados y se fueron subiendo al expediente





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

generado en GDE, el que actualmente se encuentra abierto a raíz de los análisis parciales que se fueron haciendo, por lo cual toda la información estaría allí. Aclaró que el último informe será remitido a la brevedad. Específicamente en relación a los resultados que arrojaron los laboratorios, sus colegas harán las devoluciones.

Seguidamente, se le otorgó la palabra al Inspector Muscio, quien expresó que la mayoría de las inspección que realizaron fue en las instalaciones del CPF I, en la cocina central y allí observaron numerosos incumplimientos al Código Alimentario Argentino. Explicó que al finalizar las inspecciones, clasifican los incumplimientos en estructurales-edilicios, higiénicos-sanitarios, documentales y de manipulación-operaciones.

Puntualizó que detectaron falencias en relación a la clasificación documentales y de manipulación-operaciones. Señaló que el mayor problema se da en esta última clasificación y es lo que ocasiona que después se den los resultados que han arrojado los laboratorios efectuados, es decir, la detección de la presencia de patógenos.

Explicó que el uso inadecuado de la manipulación de carne, puntualmente en lo vinculado con la picadora de carne, la temperatura de reserva, la forma del descongelamiento a temperatura ambiente donde queda chorreando líquido es lo que genera más contaminación.

En ese sentido, aseveró que hay un desconocimiento total por parte de la empresa acerca de estas prácticas, así como del mantenimiento de las temperaturas de la materia prima y de los alimentos ya elaborados, debido a que observaron la presencia de temperaturas inadecuadas. Las temperaturas de riesgo crítico se encuentran entre 10° y 60° grados. Detalló que ellos cocinan o sobrecocinan y los alimentos quedan a temperatura ambiente durante mucho tiempo, por ese motivo cuando los llevan al servicio están por dejado de los 60 grados. Señaló que sucede lo mismo



con alimentos congelados. Refirió que en la última inspección han tenido que decomisar muchos alimentos que estaban listos para consumir y se encontraban a temperatura ambiente.

Recordó que las observaciones señaladas se han reiterado a la empresa y resaltó que en una oportunidad hallaron en una cámara maples con huevos vencidos sin haberlos llevados a disposición final.

Por otra parte, en relación a las cuestiones de operación, señaló que observaron que las personas van de un sector a otro y ese entrecruzamiento de flujos de procesos también incrementa la contaminación. Explicó que hay sectores que están clasificados como sucios y limpios en cualquier organización de alimentos, por ejemplo si una persona va al sector de carnicería y luego accede al lugar donde se encuentra el alimento listo para ser consumido sin los recaudos correspondientes al caso, se eleva el grado potencial de contaminación. Para evitar ello, la empresa pudo haber hecho un filtro sanitario muy rudimentario, pero no observaron que ni siquiera efectúan el recambio de elementos de limpieza y que el lavatorio de manos no tiene jabón suficiente.

Además, señaló que a la empresa también se le hicieron observaciones a nivel estructural y edilicio, como por ejemplo el tema de las aberturas, equipos que podrían funcionar mejor, mejorar las condiciones en las que se encuentran las ollas y cacerolas, ya que muchas de ellas eran viejas o estaban oxidadas o abolladas.

Seguidamente el Dr. [REDACTED] le preguntó si se puede precisar en qué proceso de la elaboración se produce la contaminación, puntualmente si es antes o después de la cocción.

El Inspector Muscio respondió que la materia prima se resguarda en las cámaras, por ejemplo la de carne, la de tubérculos -en relación a esta última observaron que siempre tiene la luz apagada y está sucia-, luego pasan al sector de preparación (corte, lavado de verdura, etc.) y posteriormente al sector de





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

cocción. Al salir de este último, posiblemente sucede que por el gran volumen de viandas y la velocidad de entrega la capacidad de equipamiento no resulta suficiente para que este flujo de procesos sea rápido y en consecuencia al quedar en espera los alimentos en las mesadas a temperatura ambiente durante más de dos horas, esa circunstancia potencia exponencialmente el desarrollo bacteriológico. Consideró que esa podría ser una de las causas, porque observaron que los alimentos permanecen horas a temperatura ambiente y así son envasados.

Nuevamente, el Dr. [REDACTED] preguntó si el hecho de que el alimento permanezca mucho tiempo en las bandejas es un detonante para que se propaguen las bacterias teniendo en cuenta si transcurre mucho tiempo entre que se termina la cocción y efectivamente se reparten al consumidor final. A lo cual, el inspector respondió afirmativamente y explicó que la temperatura ideal de desarrollo de microorganismos es entre 10 y 60 grados e indicó que a más de 74 grados los patógenos se destruyen.

Con respecto a la contaminación de los alimentos, el Inspector consideró que se produce después de la cocción, debido a que luego de ese momento se produce la situación crítica, la mala manipulación, la falta de higiene, el entrecruzamiento de flujo del personal. Señaló que se ha observado una falta de conocimiento total sobre prácticas de cocción de alimentos, en una oportunidad he observado como en lugar de cocinar un bife lo quemaban con la cocción, lo que resulta inadecuado a nivel alimenticio. Agregó que la presencia de plagas también contribuye a potenciar la contaminación y en ese sentido señaló que revisaron las rejillas y estaban sucias, observaron aberturas sin protección para insectos y que los pisos están siempre mojados.

Con relación al control de la temperatura de los alimentos, refirió que en una de las inspecciones se hizo el control de temperatura de salida de las



viandas para ya ser entregadas y se detectó que no tenían la temperatura adecuada.

Seguidamente tomó la palabra la Dra. Sarniguet, quien manifestó que con respecto a los resultados obtenidos en los distintos análisis, en todos los que han efectuado en el laboratorio se repiten las bacterias "Escherichia coli", "Enterobacterias" y "Listeria monocytogenes".

Explicó que la bacteria Escherichia coli se encuentra en la flora intestinal de cualquier individuo sano o enfermo. Por eso, si la persona que manipula alimentos no se higieniza las manos luego de ir al baño, la transporta porque estos son exclusivos del tracto intestinal y esta práctica puede ser uno de los factores de contaminación.

La tercera bacteria muchas veces se encuentra en las cámaras frigoríficas y si no hay una limpieza adecuada, al ser bastante resistente, se encontrará a lo largo del análisis de los alimentos.

Además, destacó que es importante que el alimento llegue a la temperatura ideal, por lo cual resulta necesario que quienes manipulan los alimentos tengan conocimiento de cuáles son los factores que contaminan. Señaló que muchos alimentos vegetales vienen con una carga microbiana, entonces si no e los manipula bien, esto es, si donde se apoya la verdura luego se apoya el pollo cocido, se produce la contaminación cruzada. De esa manera se hace una cadena de malas prácticas, por desconocimiento de estas circunstancias. Aclaró que más allá de la carga microbiana que pueda traer la materia prima si se realiza de forma adecuada la manipulación, los análisis no deberían arrojar esos resultados. Por eso, concluyó que falta capacitación del personal de la empresa en tal sentido.

Seguidamente, la Dra. [REDACTED] preguntó como desde el ámbito carcelario se podría evitar esa bacteria, a lo cual se respondió que se podría hacer un control de proveedores, dando como ejemplo que si se compra un queso de mala calidad, la bacteria podría





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

venir dentro del queso y por ende contaminar el resto de los alimentos.

El Dr. [REDACTED] preguntó si la trazabilidad de la materia prima está vinculada a la cuestión de contaminación de los alimentos que aquí se trata, puntualmente sobre cuáles es importante controlar la trazabilidad y, por otro lado, si las condiciones en las que se entregan los alimentos puede traer consecuencias, principalmente en las mujeres embarazadas.

La Dra. [REDACTED] respondió que con respecto a la trazabilidad, el comprador tiene que tener la posibilidad de pedirle al proveedor un análisis del producto para conocer las condiciones que posee. Explicó que la trazabilidad es el historial de esa muestra, es lo que permite reconstruir la cadena del producto hasta el origen del alimento. También señaló que Hay que llevar registros de todo lo que se hace en la cocina y por eso el personal de la empresa debería registrar siempre las temperaturas a las que llega el horno y las heladeras, porque esto es parte del circuito para efectuar un control adecuado.

En ese sentido, indicó que lo ideal sería realizar un POES específico, no sólo de la materia prima sino en todo el proceso. Refirió que uno de los problemas que podría generar la bacteria listeria, son abortos en mujeres embarazadas.

Con respecto al tiempo ideal que un alimento podría estar en una bandeja a temperatura ambiente, señaló que no más de dos horas, siempre y cuando esté el alimento en buenas condiciones, ya que de lo contrario, el microorganismo en esas condiciones tiene un crecimiento exponencial.

Seguidamente, se le cedió la palabra al Inspector Muscio quien manifestó que las cuestiones técnicas expuestas deben ser conocidas por el personal de la empresa. Afirmó que del resultado de las inspecciones realizadas, se advierte que la conducta de la empresa acerca de la forma en que se elaboran los alimentos en la unidad es siempre la misma y se



siguen invirtiendo recursos del Estado sin que se observe ningún tipo de modificación ante las indicaciones que realizan. Explicó que como autoridad sanitaria en estos casos, pueden decomisar, pero si esta circunstancia sucediera en un establecimiento privado, por ejemplo, podrían clausurarlo.

Con respecto a los recaudos que el personal del referido organismo tomó al momento de realizar la toma de muestras, explicó que para evitar la contaminación no tocan la materia prima ni los alimentos, sino que solamente seleccionan una vianda y la llevan al laboratorio dentro de un contenedor térmico refrigerado.

Por otra parte, se le cedió la palabra a la Dra. [REDACTED] para que se expida en relación a los resultados que arrojan los análisis en cuanto al tipo de bacteria y cantidad de recuento. En relación a ello, expuso que en las muestras siempre dan las mismas bacterias y en relación al valor de los microorganismos, explicó que es tanto el crecimiento que son incontables y por eso se pone un valor umbral. Ese valor indicaría un número mayor a lo permitido. En los patógenos el número permitido es 25 gr. según el Código Alimentario y cuando se hace el análisis se indica si hay o no presencia y el valor menor o mayor a ese número.

Seguidamente, se le otorgó la palabra al Inspector Muscio quien refirió que el análisis es un complemento de la inspección que se efectuó en el lugar. Igualmente, el hecho de que un análisis dé buen resultado no es garantía de que todo el resto del proceso esté bien, o sea las buenas prácticas, porque puede ser que justo esas viandas analizadas no estén contaminadas. En este caso, señaló que el incumplimiento de todas las normativas referidas demuestra que los alimentos no son seguros.

Por otra parte, se le cedió la palabra al Dr. [REDACTED], representante legal de la ANMAT quien expresó que ya hace muchos años que esta tarea encomendada la está realizando la institución y que a





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

través de esta audiencia se expone con mayor profundidad cómo es el procedimiento que se lleva a cabo y que el objeto es que el análisis y las observaciones sirvan para mejorar los procesos.

Seguidamente, hizo de la palabra la Dra. [REDACTED] quien mencionó que con la idea de maximizar un contralor de la tarea que hace la empresa sobre los alimentos en el CPF IV hay 8 agentes que realizaron el curso de manipulación de alimentos y que el próximo viernes se dará inicio a una nueva capacitación, destacando que la referida formación se realiza pese a que no tienen a cargo la cocina central.

Seguidamente, la Dra. [REDACTED] indicó que los alimentos que llegan al laboratorio son tomados previamente al tiempo que las viandas permanecen en el carro hasta que son repartidos. Especificó que lo ideal sería saber a qué temperatura mantiene ese carro los alimentos, porque quizás sería mejor que estén refrigerados y no a una temperatura de 22 grados, y que después los recalienten quienes los van a consumir.

Por otra parte, se le otorgó la palabra al Inspector Muscio quien consideró que desde la parte técnica habría quedado en claro que la empresa no cumple con los requisitos exigidos para el tipo de tarea que desarrolla y por eso teniendo en cuenta el tiempo que esto lleva de esta forma, entiende que lo ideal sería el cambio de empresa.

Por último, se le cedió la palabra a la Dra. Fezza quien refirió que acompaña todos los argumentos vertidos por sus colegas y destacó que la institución está invirtiendo muchos recursos en este caso y pese a la predisposición de brindar información acerca de la temática al personal de la empresa, no se han visto cambios positivos.

XXI. Por resolución del 4 de octubre de 2023, el juez resolvió hacer saber a la Interventora de la Dirección Nacional del SPF, Dra. [REDACTED] que deberá prohibir a la empresa "Food Rush Gastronomía SA" a que continúe proveyendo los



alimentos -desayuno, almuerzo, merienda y cena- a los internos e internas alojados en los Complejos Penitenciarios Federales I Y IV de Ezeiza, respectivamente.

En el punto II de la parte resolutive dispuso que deberá contratar en un plazo de 96 horas a contar desde la notificación de la presente, una nueva empresa gastronómica -cuya vigencia de prestación de servicio quedará supeditada al cumplimiento de los objetivos exigidos por la ANMAT-.

En el punto III decidió que se deberá llevar a cabo una convocatoria pública, con los alcances propios que fije la administración pública en este tipo de supuestos, para contratar la empresa de catering que deberá continuar proveyendo alimentos a las personas detenidas en los referidos establecimientos.

En el punto IV ordenó que se deberá continuar con la capacitación de los agentes de ambas unidades para que efectúen los controles del servicio tercerizado -en relación a la manipulación de materia prima; control de temperatura de los alimentos previo a ser entregados, así como de los refrigeradores y hornos; control de la traza de materia prima; higiene de los diferentes espacios- con los alcances previstos en el art. 65 de la ley 24.660.

En el punto V dispuso que se deberá proseguir con el cumplimiento de las acciones correctivas indicadas por la ANMAT para la adecuación operativa de la cocina central y cada 30 días, deberán acreditarse los avances mediante informes e ilustración fotográfica.

Finalmente, en los puntos dispositivos VI y VII dispuso incorporar como parte al Sistema de Gestión Judicial Lex 100 a la Dra. [REDACTED], auditora del CPF I de Ezeiza y añadir los informes semanales acompañados por las autoridades del CPF IV de Ezeiza (fs. 2372).

Para así decidir, el magistrado interviniente sostuvo que del repaso de los antecedentes de la causa





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

iniciada en el año 2017 hasta este momento, del contenido de las numerosas audiencias celebradas y de la información recabada a través de los informes acompañados tanto por la autoridad requerida como por las partes interesadas, resulta evidente que los alimentos suministrados actualmente por la empresa "Food Rush Gastronomía SA" -contratada por un acto de adjudicación del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación- a la población penal alojada en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza, continúan siendo no aptos para el consumo humano, pese a las medidas ordenadas con el objeto de sanear la problemática aquí tratada.

En tal sentido, destacó que esta circunstancia ha sido conocida a través de los recientes resultados de laboratorio realizados por profesionales de la ANMAT sobre las muestras tomadas al azar en la cocina central del CPF I, que indicaron la detección de altos niveles de "escherichia coli", "enterobacteria" y "listeria monocytogenes".

A su vez, destacó que si bien luego de las directivas dispuestas en la resolución dictada por el magistrado el día 28.4.2023 las autoridades penitenciarias de ambos establecimientos han acreditado en autos algunos avances en cuanto al cumplimiento de las acciones correctivas indicadas por el referido organismo.

Por otra parte, también resaltó que la empresa "Food Rush Gastronomía SA" realizó presentaciones a través de las cuales acreditó el cumplimiento a muchas de las acciones correctivas emitidas por el ANMAT, tales como la trazabilidad de las materia prima, la capacitación del personal en relación a los POES diseñados en relación a distintas cuestiones -manipulación de alimentos, manipulación de maquinarias-, así como la provisión a las unidades de los carros isotérmicos para el traslado de las viandas a los distintos sectores de alojamiento. Sin embargo, señaló que las irregularidades referidas a los objetivos higiénicos-sanitarios y de manipulación-



operaciones, aún persisten pese a las observaciones e indicaciones que la autoridad de contralor le efectuó al personal de la empresa prestataria del servicio de alimentación.

Sumado a lo expuesto, recordó que los profesionales de la ANMAT señalaron en la audiencia celebrada recientemente, que resulta necesario cumplir con determinadas pautas que son propias de la actividad gastronómica, como por ejemplo: la registración de todas las actividades que se realizan en la cocina -control e traza de materia prima y tratamiento del producto según su estado; higienización de las distintas zonas que componen la cocina; control de la temperatura de refrigeradores y hornos; horario de entrega de alimentos; horario de entrega de alimentos; condiciones de batería de elementos para cocinar- porque a partir de ello podría efectuarse un control de todo el proceso de elaboración de alimentos, lo que permitiría, eventualmente, detectar el eslabón de la cadena en donde se suscite alguna problemática vinculada a los alimentos.

Por los motivos señalados, consideró que ha quedado comprobado en autos que las referidas pautas no han sido cumplidas por la empresa del modo indicado y que tampoco ha procurado los medios para revertir aquellas prácticas que han sido indicadas como impropias o inadecuadas.

Por otra parte, señaló que las autoridades penitenciarias han informado que la empresa actualmente está proveyendo un menú alternativo que no contiene carne y sin embargo en los registros figura como si ese alimento se entregase en el menú. Si bien estaría contemplado este cambio en el menú en el contrato, la empresa ha sido intimada a regularizar la situación, no han recibido respuesta ni ha brindado justificaciones al respecto.

Además, de las circunstancias relatadas y descriptas en los informes de monitoreo efectuados por el titular de la Comisión de Cárceles y por personal





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

de la Procuración Penitenciaria de la Nación surge que las personas detenidas alojadas en los referidos complejos denunciaron una disminución de las raciones diarias de alimentos.

Por otra parte, también se ha detectado otro incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria en cuanto a la modificación del horario de entrega de viandas y la falta de acreditación mediante registros rubricados por el encargado de cada uno de los pabellones que componen los módulos residenciales que reciben los alimentos y el informe detallado de las modificaciones que efectuaron a los menús.

Por las circunstancias descriptas, el magistrado concluyó que ha quedado demostrado que las autoridades de la empresa "Food Rush Gastronomía SA" no se encuentran a la altura de brindar un servicio de catering en los establecimientos carcelarios de Ezeiza, ya que no han procurado los medios para adaptarse a las exigencias de los lugares de estas características y tampoco han demostrado la capacidad de incorporar a la rutina diaria las indicaciones de técnicos especialistas en la materia para revertir la problemática alimentaria detectada.

Por tales motivos, considera imperante hacer saber a la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal que deberá prohibir a la empresa mencionada a que continúe proveyendo los alimentos a las personas detenidas alojadas en los Complejos Penitenciarios Federales I Y IV. También dispuso que deberá contratar en un plazo de 96 horas a contar a partir de la notificación de la presente resolución, una nueva empresa -cuya vigencia de prestación del servicio quedará supeditada al cumplimiento de los objetivos exigidos por la ANMAT- y que deberá llevar a cabo una convocatoria pública con los alcances propios que fije la administración pública en este tipo de supuestos para contratar la empresa de catering que deberá continuar con la provisión de los alimentos de los internos e internas de los referidos establecimientos.



Por otra parte, dispuso que deberá hacerse saber que la capacitación de los agentes penitenciarios de ambas unidades deberá ser continua, a efectos que realicen los controles del servicio tercerizado, puntualmente en relación a la manipulación de materia prima, el control de la temperatura de los alimentos previo a ser entregados, de los refrigeradores y hornos, el control de la traza de la materia prima, la higiene de los diferentes espacios y con los alcances previstos en el art. 65 de la ley 24.660.

Además, dispuso que cada establecimiento deberá continuar con el cumplimiento de las acciones correctivas indicadas por la ANMAT para la adecuación de la cocina central y cada 30 días deberán acreditarse los avances a través de informes e ilustración fotográfica de la forma en que se están realizando hasta el momento.

En ese sentido, sostuvo que la cuestión de la alimentación resulta un tema de vital importancia para la vida humana y para la salud de aquellos detenidos que tienen prescrita una dieta especial e incluso para quienes eligen alimentación vegetariana o vegana.

Por lo expuesto, consideró que corresponde tratar la cuestión planteada dentro del marco de la ley 23.098 no sólo con el objeto de reclamar sobre la cantidad, calidad, plazos de entrega, temperaturas, dietas y variedad de menús de comida, sino fundamentalmente que sea apta para el consumo humano, máxime teniendo en cuenta la función de garante que cumple el Estado frente a las personas que se encuentran privadas de la libertad, sin perjuicio que el servicio de alimentación pueda ser tercerizado.

En esa línea, señaló que el derecho a la alimentación es un derecho íntimamente ligado a la subsistencia del hombre y de un grupo social, siendo tutelado constitucionalmente y por diversos tratados de jerarquía constitucional, pues es el Estado el que debe adoptar todas las medidas necesarias para su regulación, educación e implementación, así como





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

también otorgar la posibilidad de defenderse frente a la acción u omisión del Estado que impida el acceso al derecho mencionado.

Entonces, teniendo en cuenta el incumplimiento de los requisitos y observaciones que este tipo de cuestión implica, no sólo permite considerarlo como un acto lesivo en los términos del art. 3 de la ley 23.098, sino también como una forma de trato cruel, inhumano o degradante.

En tal sentido, señaló que el derecho a la alimentación se encuentra tutelado también en los "Principios y Buenas Prácticas sobre la Protección de las Personas Privadas de Libertad en las Américas".

En esa línea, recordó que el Código Alimentario Argentino entró en vigencia a través de la Ley 18.284, cuyo órgano de contralor es la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica -ANMAT- fue creado con el objetivo primordial de protección de la salud de la población y las cuestiones involucradas a la calidad, la genuinidad, la comercialización y la identificación de mercaderías, además de aspectos vinculados con las relaciones comerciales y los acuerdos internacionales.

A su vez, indicó que la problemática planteada se encuentra prevista en las "Reglas Mínimas de las Naciones Unidas para el Tratamiento de los Reclusos" en cuanto disponen que todo recluso recibirá de la administración del establecimiento penitenciario, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas. También se le deberá proveer agua potable (conf. Regla 22).

En igual sentido, las "Reglas de las Naciones Unidas para el Tratamiento de las Reclusas y Medidas No Privativas de la Libertad para las Mujeres Delincuentes" establecen que las internas deben disfrutar de un régimen alimenticio que tenga en cuenta su edad, estado de salud, estado físico, religión, cultura y tipo de trabajo concreto que



desarrollen. También preveen que la comida deberá prepararse y servirse en condiciones higiénicas, así como que la legislación nacional deberá determinar los criterios de calidad del régimen alimenticio en cuanto al contenido energético y proteico necesario (conf. Reglas 22).

En el referido contexto, el magistrado recordó que en la resolución dictada el 28.4.2023, no sólo dispuso que las autoridades penitenciarias garanticen a los internos que aloja el derecho a la alimentación, sino que también ordenó que cumplan estrictamente con las pautas objetivas enumeradas en la normativa aplicable a la materia, con el objeto de prevenir brotes de enfermedades contagiosas o contaminación con resultados irreversibles en la salud y para garantizar el acceso a una buena y adecuada alimentación.

En ese sentido, sostuvo que el argumento rector del decisorio citado tomó en cuenta los lineamientos efectuados por la Comisión Interamericana de Derechos Humanos en el "Informe sobre los Derechos Humanos de las Personas Privadas de Libertad en las Américas", en la cual ha sido abordada la problemática tratada en autos desde la perspectiva que según lo establecido en el artículo 1.1 de la CADH, que como base de las obligaciones internacionales asumidas por los Estados partes en cuanto se comprometen a respetar los derechos y libertades reconocidos en la Convención y a garantizar su libre y pleno ejercicio a toda persona que esté sujeta a su jurisdicción. Especialmente, se tiene en cuenta la posición de garante del Estado frente a personas privadas de libertad y es en ese sentido que deberá garantizar el goce de los derechos fundamentales de los detenidos bajo su custodia, entre los que se encuentra el derecho a la alimentación.

Por otra parte, señaló que con respecto a la falta de recursos económicos la Corte Interamericana ha sostenido que esa circunstancia no justifica la violación derechos inderogables de las personas





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

privadas de libertad por parte del Estado y puntualizó que los Estados no pueden invocar privaciones económicas para justificar condiciones de detención que no cumplan con los estándares mínimos internacionales del respeto a la dignidad humana (conf. Caso "Vélez Loor vs. Panamá", sentencia de la Corte IDH del 23.11.2010, entre otros).

Finalmente, destacó que en el Informe citado, la CIDH ha señalado que en los casos en que los Estados opten por contratar empresas privadas para que suministren la comida a los centros penitenciarios, aún en estos casos en que la alimentación de las personas privadas de libertad sea concesionada a un tercero, el Estado sigue siendo responsable de la supervisión y control de calidad de los productos que efectivamente le sean suministrados a los detenidos.

XXII. Contra la resolución dictada el 4.10.2023 interpusieron recurso de apelación los Dres. [REDACTED], en representación de la División de Auditoría General de la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal -fs. 2383/2385 y las Dras. [REDACTED], en representación del Servicio Penitenciario Federal por el Complejo Penitenciario Federal I y por el Complejo Penitenciario Federal IV ubicados en Ezeiza, respectivamente (fs. 2383/2385 y fs. 2387/2389).

En el escrito de apelación interpuesto por los representantes legales de la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal, invocaron como motivos de agravio que la sentencia apelada resultaba de imposible cumplimiento por encontrarse dirigida a la Dra. [REDACTED], quien cumplió funciones como Interventora del SPF hasta el día 2.1.2022, por entender que la manda judicial se encontraba dirigida a una persona que cesó en ya no se desempeña en el cargo.

En segundo término, alegaron que el decisorio cuestionado resulta arbitrario por cuanto impone una



conducta no prevista en el régimen particular que rige las contrataciones de bienes y servicios de la Administración Pública, prevista en los Decretos N° 1023/2001 y 1030/2016.

En relación a la directiva que ordena la contratación de una nueva empresa prestataria del servicio de alimentos para los CPF I y IV, señalaron que se encuentran en procesos licitatorios que cuentan con órdenes de compra abiertas por lo que con respecto a esa cuestión será de aplicación el procedimiento previsto en la normativa vigente.

Puntualmente, indicaron que en el caso del CPF IV se encuentra en etapa de licitación y ha resultado preadjudicada la empresa proveedora "Food Rush Gastronomía SA", resaltando que en esta unidad resulta necesario que el proveedor tenga la logística de la preparación fuera del establecimiento y su oportuno y debido traslado para la provisión de los menús a la población penal, extremo que limita los oferentes.

Por otra parte, expresaron que en el CPF I, el llamado a licitación para la provisión del servicio de alimentos ha quedado desierto, encontrándose vigente el proceso licitatorio para un segundo llamado.

En el escrito de apelación presentado por las Dras. [REDACTED], en representación del Servicio Penitenciario Federal por el Complejo Penitenciario Federal I y por el Complejo Penitenciario Federal IV ubicados en Ezeiza, fueron reiterados los mismos argumentos vertidos en la presentación formulada por los Dres. [REDACTED].

Por otra parte, con fecha 6.10.2023 se aclaró que en la resolución dictada el 4.10.2023 se consignó por error a la Dra. [REDACTED], quien a ese momento ya no desempeña funciones como Interventora del SPF, por lo que en su lugar debería consignarse con respecto a la Subdirectora Inspectora [REDACTED], que asumió en su lugar o al Director





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Nacional del SPF, Inspector General Licenciado [REDACTED]

[REDACTED] (fs. 2375).

En cumplimiento a lo ordenado por el juez el 4.10.2023, la ANMAT remitió el Informe Técnico mediante el cual comunica los resultados obtenidos de la toma de muestra semanal y en distintos turnos, de las viandas que se elaboran para las personas detenidas alojadas en los CPF I y IV de Ezeiza, para su posterior análisis de laboratorio; y de la inspección realizada para constatar si los POES que se adjuntaron están siendo cumplidos por la empresa (fs. 2390/2391).

Del referido informe surge que se realizaron distintas inspecciones con toma de muestra e inspecciones de verificación de las Buenas Prácticas de Manufactura/Elaboración y se describieron las inspecciones realizadas con fecha 20.3.2023, 8.5.2023, 12.6.2023, 11.7.2023, 14.8.2023 y 4.9.2023 en el CPF I y la inspección realizada el día 15.8.2023 en el CPF IV.

Con respecto a la inspección efectuada en fecha 4.9.2023 en la cocina central del CPF I de Ezeiza, el organismo concluyó que se observaron incumplimientos al Código Alimentario Argentino en distintos aspectos en relación a las condiciones higiénico sanitarias, edilicias, estructurales, de manipulación, de capacitación y de documentación.

En ese sentido, señaló que las BPM -Buenas Prácticas de Manufacturas- son obligatorias para garantizar la elaboración de alimentos seguros e inocuos para la salud humana.

Destacó que la empresa Food Rush continúa sin cumplir las acciones correctivas indicadas en las distintas inspecciones y se sigue observando un desconocimiento total de la gravedad de los peligros, los riesgos y las consecuencias por parte del personal responsable del sector.

Por esas consideraciones, entendieron que existe riesgo de inocuidad de los alimentos que se sirven a la población destinataria y sugirieron el



total cese del funcionamiento del Servicio de Alimentación del CPF I hasta tanto se pueda asegurar el cumplimiento de la normativa vigente y que se puedan brindar alimentos seguros e inocuos para la salud humana. Por lo que será conveniente elegir una nueva empresa que posea los conocimientos necesarios para la elaboración segura de los alimentos y mientras tanto se deberán adquirir alimentos elaborados en establecimientos habilitados a tal fin.

Por otra parte, con respecto al CPF IV, señalaron que fueron realizadas inspecciones con fecha 8.5.2023, 12.6.2023 y 15.8.2023 donde se realizaron distintas observaciones. Aclararon que en el mes de septiembre no se pudo realizar otra inspección debido a que la empresa informó que la cocina se encontraba en refacción desde la última inspección y que la provisión de alimentos era del Servicio de Alimentos ubicado en el CPF I de Ezeiza.

Como conclusión indicaron que una vez que el Servicio de Alimentos del CPF IV finalice sus tareas de refacción y mantenimiento en la cocina del complejo, previamente a que se autorice su funcionamiento se sugiere que sea inspeccionado por el organismo para su autorización final.

Por otra parte, del resultado de las muestras de las viandas obtenidas en las inspecciones realizadas los días 14.8.2023 y 4.9.2023 en el CPF I, se obtuvieron los siguientes resultados:

De 7 muestras obtenidas el 14.8.2023, 2 de las muestras no eran aptas para consumo humano por no cumplir con el art. 156 tris del Código Alimentario Argentino.

Del informe N° 2400-23, consistente en el menú general "queso y dulce de batata" se detectó la presencia de *Listeria Monocytogenes*.

Del informe N° 5221-23, consistente en el menú "fideos con queso rallado", se detectó que se supera el recuento de *Escherichia coli* y de *Enterobacterias*.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

De las 5 muestras obtenidas el 4.9.2023 en el CPF I, 3 de ellas no resultan aptas para consumo humano por no cumplir con el art. 156 tris del Código Alimentario Argentino.

Del informe N° 2620-23 -ensalada de repollo crudo, tomate crudo y arroz y del informe N° 2622-23 -ensalada de arvejas, tomate crudo y arroz- se obtuvo pro resultado que no son aptas para consumo humano por detectarse la presencia de *Listeria Monocytogenes*.

Del informe N° 2626-23 -arroz con queso fresco- se detectó que se supera el recuento de *Escherichia coli*.

Por otra parte, del resultado de las 6 muestras de las viandas obtenidas en la inspección realizada el día 15.8.2023 en el CPF IV, todas resultaron aptas para el consumo humano.

XXIII. Radicadas las actuaciones en esta Sala, se dispuso el emplazamiento de las partes intervinientes a los fines previstos por los artículos 20 y 21 de la Ley 23.098 (fs. 2378).

En esa oportunidad el Fiscal Federal a cargo por subrogancia de la Fiscalía General ante esta Cámara manifestó que el Ministerio Público ha tenido la debida intervención a lo largo de la tramitación de este expediente y que en esta instancia no tiene consideraciones que formular, en los términos de los artículos 21 de la ley 23.098 y art. 1 de la ley 27.148 (fs. 2381).

Por su parte, el Dr. [REDACTED] Defensor Oficial a cargo de la Defensoría Pública Oficial N° 1 de esta ciudad y en carácter de Cotitular de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación presentó el informe en los términos del art. 20 de la ley 23.098, mediante el cual solicitó se confirme la resolución apelada en todos sus términos (fs. 2379/2384).

Destacó que de no ser confirmada la resolución cuestionada se mantendrán agravadas las condiciones de detención del colectivo afectado, en



los términos establecidos en el artículo 3°, párrafo 2° de la ley 23.098.

Enfatizó que las personas detenidas conservan todos los derechos de los que no los priva su condición y resaltó que la problemática tratada en autos, referida a la alimentación suministrada a quienes se encuentran detenidos en las referidas unidades no resulta un tema novedoso y ha motivado numerosas presentaciones a fin del resguardo de la dignidad humana, de conformidad a los preceptos establecidos en los arts. 18 y 75 inc. 22 de la Constitución Nacional.

En tal sentido, efectuó un repaso de los antecedentes de la causa y señaló que los argumentos expuestos en el recurso de apelación interpuesto por los representantes del Servicio Penitenciario Federal se centran en una cuestión de carácter netamente administrativo, pretendiendo que se dejen de lado las cuestiones que deben ser atendidas acorde a los intereses de los amparistas.

En esa línea, puntualizó que a los efectos de garantizar el resguardo de los intereses de las personas que se encuentran alojadas en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza, corresponde confirmar el decisorio apelado que a través de las medidas dispuestas ordena que sean garantizados los estándares de higiene y salubridad vigentes en la materia alimentación, debiendo indicar de manera detallada de qué forma se implementan las recomendaciones efectuadas por la ANMAT.

En relación a ello, recordó los numerosos informes obrantes en autos, así como los resultados de laboratorio realizados por profesionales del ANMAT sobre las muestras tomadas al azar en la cocina central del CPF I, que recientemente han indicado la detección de elevados niveles de *Escherichia coli*, *Enterobacterias* y *Listeria Monocytogenes*, por lo que la comida no resulta apta para consumo humano.

En ese orden de ideas, destacó que en razón de los resultados obtenidos se encuentra demostrada la





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

insuficiente respuesta por parte del SPF con respecto a las deficiencias planteadas y que pese a las numerosas medidas que se ordenaron tendientes a sanear la problemática objeto de la acción incoada, la cuestión no ha sido solucionada.

En otro andarivel, sostuvo que no corresponde que mediante la invocación de cuestiones administrativas se permita el cercenamiento de derechos constitucionalmente protegidos.

Finalmente, señaló que frente a circunstancias que demuestran el agravamiento en las condiciones de detención es que resulta necesaria la acción de habeas corpus, como medida idónea para garantizar el derecho a un trato digno y humanitario de quienes se encuentran detenidos, así como también a un recurso judicial efectivo (conf. arts. 18 y 75 inc. 22 CN; arts. 2 y 26 CADH).

XXIV. Por otra parte, a fs. 2385/2400 se encuentra agregado el memorial presentado en forma conjunta por los representantes de la Dirección Nacional del SPF y las representantes de los Complejos Penitenciarios Federales I Y IV ubicados en la localidad de Ezeiza, mediante el cual amplían la expresión de agravios.

En primer término, alegaron que la resolución apelada resulta arbitraria por carecer de fundamentación suficiente, pues a su entender, no han sido cotejados los elementos aportados de manera oral y documental por esa parte.

Por otra parte, sostuvieron que no resulta procedente en autos la acción de habeas corpus debido a que no se visualiza la afectación de un derecho constitucional y señalaron que la autoridad requerida está administrando todos los recursos materiales, técnicos y humanos para solucionar la problemática planteada.

A su vez, manifestaron que en la resolución apelada no se han tenido en cuenta los avances producidos. Destacaron que 4 de las 5 recomendaciones -acciones correctivas- efectuadas por la ANMAT, se



encuentran siendo cumplidas desde el 29.10.2018, conforme surge de la inspección realizada por el referido organismo. Destacaron que sin perjuicio que a esa época se hallaba pendiente la confección de un Manual de BPM -Buenas Prácticas de Manufactura-, los funcionarios que inspeccionaron la cocina del CPF I señalaron que de la recorrida realizada observaron en general el cumplimiento de las BPM y concluyeron que al día de la inspección no se evidenciaban riesgos críticos potenciales en la inocuidad de los alimentos que allí se elaboraban.

También señalaron que paulatinamente dieron cumplimiento a las acciones correctivas emitidas por el ANMAT y así lo hicieron saber al juzgado interviniente, a través de la confección de diversos informes que detallaban punto por punto las medidas adoptadas. Entre las que mencionaron, la adquisición y colocación de cerámicas nuevas en la mayoría de los sectores que faltaban o estaban dañadas; la capacitación del personal de la empresa Food Rush a cargo de la Licenciada en Nutrición, sobre cuestiones de higiene y manipulación de la materia prima en base a los Procedimientos Operativos Estandarizados -POES- que se fueron implementando en la cocina central; la capacitación al personal sobre la limpieza de cámaras, mosquiteros, luminarias y picadora de carne; la implementación de un registro de control de temperaturas en cada una de las cámaras de la planta de elaboración de alimentos; el repintado de las guías del sector de carnicería; la limpieza diaria al finalizar las labores en el sector de canastos; la colocación de puertas separando el sector de sanitarios del de lavado de manos; la colocación de lavatorios, dispenser de jabón, secador de manos automático y la colocación de filtros para lavado de calzado al ingreso a la cocina; la colocación de luminarias en el sector de depósitos; el retiro de equipos en desuso; la entrega de nueva indumentaria a la totalidad del personal, entre otras medidas y el





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

posterior cumplimiento de las observaciones efectuadas por personal de ANMAT en las inspecciones realizadas.

Enumeraron los diversos informes remitidos en cumplimiento a las diversas órdenes judiciales emanadas del juzgado interviniente, vinculadas con la elaboración de los POES, informes acompañados con fotografías de los menús suministrados a los internos e internas alojados en las referidas unidades, los informes del avance de las obras de refacción en la Cocina Central del CPF IV.

A su vez, mencionaron que con relación a la entrega de las viandas a la población penal alojada en los citados complejos se acreditó la entrega de 6 carros isotérmicos al CPF I y 2 al CPF IV, a los fines de mantener la temperatura adecuada de las viandas suministrada en el almuerzo y cena. Señalaron el cambio de horario de entrega de las viandas para la cena en las unidades residenciales del CPF I que pasaron de ser repartidas a las 18:30 al horario de las 20:00 horas, de conformidad a las costumbres en cuanto a los horarios de alimentación.

Por otra parte, expresaron como motivo de agravio que la resolución apelada vulnera el régimen legal vigente y los principios atinentes a las contrataciones públicas.

En ese sentido, puntualizaron que en materia de contrataciones de la administración nacional existe un régimen particular, cuya regla general responde a la licitación pública o concurso público según corresponda, conforme a lo previsto en los Decretos N° 1023/2001 y 1030/2016.

En ese orden de ideas, alegaron que la sentencia cuestionada pretende imponer a la administración penitenciaria una conducta no prevista en el régimen particular mencionado, que se encuentra vigente y rige la materia para todas las contrataciones de bienes y servicios en que es parte la Administración Pública Nacional.

Especificaron que en el presente caso, estamos frente a un proceso licitatorio que cuenta con



órdenes de compra abiertas, por lo que la prohibición de que la empresa prestataria Food Rush Gastronomía SAL continúe proveyendo la comida a los complejos citados, no resulta el medio adecuado ante el incumplimiento por parte del proveedor del servicio, sino que corresponderá la intimación al correcto cumplimiento del servicio y ante un nuevo incumplimiento, luego de aplicarse las penalidades establecidas, se adopte como medida la rescisión del contrato vigente.

A su vez, agregaron que el CPF IV se encuentra en etapa de adjudicación con el proveedor cuya prohibición fuera ordenada, resultando que la empresa prestataria no sólo se encuentra apta para contratar con el Estado, sino que además, en el ejercicio de la competencia de ofertas ha resultado pre-adjudicada.

Con respecto al CPF I, señalaron que se encuentra vigente un segundo llamado a licitación pública, debido a que el primero quedó desierto, lo que demuestra que el procedimiento de contratación pública no resulta de fácil realización y menos aún en un plazo tan exiguo de 96 horas.

Por otra parte, alegaron que el pronunciamiento dictado vulnera el principio de división de poderes, por la injerencia indebida del poder judicial en el ámbito exclusivo de las facultades del poder ejecutivo, por lo cual solicitan se revoque la sentencia.

En otro orden de ideas, expresaron que si bien a la autoridad requerida no le compete efectuar la defensa de la empresa Food Rush Gastronomía SA, advierten sobre la falta de participación de la mencionada empresa en este proceso, lo que vulneraría el debido proceso legal.

Finalmente, como corolario de la expresión de agravios manifestaron que a lo largo del trámite de las presentes actuaciones no se ha podido determinar que el origen de las bacterias se produzca por exclusiva responsabilidad del Servicio Penitenciario





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Federal y adujeron que personal de la ANMAT no tomó todos los recaudos al momento de la toma de muestras. Destacaron que en una oportunidad realizaron el estudio de las muestras de las viandas con un laboratorio privado y no se hallaron los mismos resultados, resaltaron que estadísticamente resulta llamativo que las bacterias se hallen en la misma cantidad en todas las tomas realizadas por el organismo.

XXV. Seguidamente, fueron incorporados nuevos informes remitidos por las autoridades penitenciarias de los Complejos Penitenciarios Federales I y IV, mediante los cuales se acompañaron los informes semanales de los menús suministrados a los internos e internas allí alojados, con las fotografías que ilustran cada uno de los menús (fs. 2377/2385, 2382/2387, 2388/2393, 2395/2400, 2401/2406, 2407/2419, 2420/2425, 2426/2431, 2432/2437, 2438/2443, 2444/2449, 2464/2469, 2470/2475, 2483/2488, entre otros)

También se incorporaron los informes mensuales sobre el avance de las obras de refacción y reacondicionamiento de la cocina central del CPF IV, de los que surge que se ejecutaron las etapas de albañilería/mampostería, electricidad, pintura, gas y colocación parcial de azulejos (fs. 2394, 2400, 2450/2463, 2527/2528).

Se indicó que algunos azulejos que estaban rotos fueron reemplazados y otros fueron pintados de color blanco.

Con respecto a los aventanamientos de ventilación ubicados en la parte superior, se cambiaron los vidrios dañados y se pintaron los marcos con pintura antióxido, lo que permitió el ingreso de iluminación natural.

En el sector de cocción se procedió a la colocación de cerámicos en la pared y la colocación de cerámicos en el piso, así como también se ejecutó una nueva rejilla de desagües.



A su vez, se comunicó que continuando con el avance de obra, se procedió a retirar la totalidad del piso existente, que fue reemplazado por mosaicos de 30x30.

Se realizó la colocación de cerámicos en la zona de la mesada de lavado de manos ubicada al ingreso de la cocina y se realizó la terminación de zócalos.

También se informó que a efectos de generar un mejor aprovechamiento de los espacios se retiraron mampostería y aventanamientos.

Por último, a la fecha del informe se realizó el tendido de cañería de gas tipo epoxi, a los fines de generar un espacio de cocción para celíacos, con su correspondiente sector de lavado y preparado.

Se acompañaron a los informes las fotografías que ilustran las tareas ejecutadas.

XXVI. Con fecha 28.12.2023 esta Sala dictó una Medida para Mejor Proveer, mediante la cual se requirió a los Directores de los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza, que informen con respecto al estado actual de provisión de alimentos a los internos e internas alojados en los citados establecimientos, especificando si continúa a cargo de la empresa "Food Rush Gastronomía S.A.", así como también informen si se ha llevado adelante la convocatoria pública ordenada en la resolución dictada el día 4.10.2023 por el magistrado de grado en cuanto dispuso que la realización de la contratación de una nueva empresa de catering que preste el servicio de provisión de alimentos.

También se requirió tal como fue peticionado a fs. 2379/2384 por el Dr. [REDACTED], Defensor Público Oficial a cargo de la Defensoría Pública Oficial N° 1 de esta ciudad, se especifique detalladamente de qué forma se implementan las recomendaciones efectuadas por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica -ANMAT- en la manipulación de la materia prima y la elaboración de los alimentos en los referidos complejos penitenciarios.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Por otra parte, se solicitó al Director del CPF I de Ezeiza, la remisión del último informe semanal del menú de la comida entregado a los internos alojados en ese complejo (fs. 2382).

Mediante la presentación efectuada a fs. 2395/2409 por la Dra. [REDACTED], representante legal del CPF I se dio cumplimiento parcial a lo requerido por esta Sala en la Medida para Mejor Proveer de fecha 28.12.2023.

En tal sentido, se informó que actualmente la provisión de alimentos a las personas privadas de la libertad alojadas en el CPF I continúa a cargo de la empresa comercial "Food Rush Gastronomía SA".

Por otra parte, con respecto a la convocatoria pública ordenada en el resolución dictada el 28.4.2023 por el juez de grado, se ha efectuado mediante Licitación Pública 31-0012-LPU23 y se encuentra en trámite en el expediente EX2023-76401551-APNDC#SPF, cuya fecha de apertura operó el 9.11.2023, encontrándose actualmente en etapa de evaluación de ofertas.

Con respecto a la solicitud que detalle de qué forma se implementan las recomendaciones efectuadas por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica -ANMAT- en la manipulación de la materia prima y la elaboración de los alimentos en los referidos complejos penitenciarios, se remitió a los informes presentados en autos oportunamente, en especial se refirió al informe elaborado por la División Administrativa de esa unidad en el que se describen los puntos que han sido cumplidos y se hizo mención que ello fue constatado por la ANMAT en la inspección llevada a cabo el día 10.5.2023. También se menciona que con fecha 29.5.2023 se llevaron adelante nuevas medidas adoptadas en base a las observaciones del citado organismo.

A su vez, se acompañó el Diagrama de flujos confeccionado por la empresa "Food Rush Gastronomía SA" y se acompañó el informe semanal de los menús entregados a los detenidos alojados en el establecimiento, correspondiente a los períodos del 25 al 31 de di-



ciembre de 2023 y del 1 al 7 de enero del corriente año, adjuntando fotografías que ilustran las viandas.

Por otra parte, el Dr. [REDACTED], representante legal del CPF IV acompañó el informe IF-2023-154624134-APN-CPF4DA#SPF emanado de la División Administrativa del referido establecimiento, del que se desprende que el servicio de comidas en cocido para las internas allí alojadas y para personal penitenciario, continúa a cargo de la empresa "Food Rush Gastronomía SA". El servicio contempla los Menús Generales y Menús Dietoterápicos previstos en la Resolución 1049/14 -dietas indicadas por los médicos tratantes según las patologías- y en la Resolución 1513/13 -menú para adultos mayores de 60 años- (fs. 2385/2386).

Destacaron que desde el 16.8.2023 la Cocina Central de ese establecimiento se encuentra no operativa por refacciones, por lo que las raciones son elaboradas por personal de la firma comercial en las instalaciones de la cocina central del CPF I y luego son enviadas a la unidad en carros isotérmicos grandes, los cuales son fiscalizados por personal de la empresa y se trasladan las viandas a carros isotérmicos chicos para luego ser trasladadas por personal penitenciario a cada pabellón donde son entregadas a la internas.

Con respecto a la convocatoria pública del racionamiento para ese complejo penitenciario, informaron que actualmente se encuentra abierta la Licitación Pública N° 31-0021-LPU23, cuya fecha de apertura fue el 11.7.2023 mediante EX 2023-23127673-APN-DC#SPF, el cual se encuentra en Etapa de Adjudicación en el área jurídica del Ministerio de Justicia de la Nación.

Además, se informó que con relación a las recomendaciones efectuadas por el ANMAT, siendo que la comida es elaborada y empaquetada en la cocina central el CPF I, el personal de la Sección Economato del establecimiento cumple con las recomendaciones de controlar el procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies en contacto con alimentos y con el procedimiento de lavado y desinfección de manos al mo-





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

mento de recepción de viandas y la manipulación para su posterior entrega.

Finalmente, se informó que actualmente 14 agentes pertenecientes a ese establecimiento han finalizado el Curso de Manipulación Segura de Alimentos dictado por personal de la ANMAT, a los fines que conozcan las pautas necesarias para mantener una adecuada higiene y brindar las herramientas necesarias al momento de la manipulación de los alimentos.

XXVII. Por otra parte, cabe señalar que con fecha 14.2.2024 fue recibido el DEO N° 12748688 procedente de la Secretaría N° 4 del Juzgado en lo Criminal y Correccional Federal N° 2 de Lomas de Zamora, mediante el cual fueron remitidas actuaciones vinculadas con la presentación efectuada por la interna [REDACTED] alojada en el CPF IV de Ezeiza, quien en el marco de la causa FLP 45617/2023, caratulada: "S/ abuso de autoridad y viol. deb. func. publ. (art. 248) Dte.: [REDACTED] y otros" donde efectuó una serie de reclamos y con respecto a la cuestión del estado de la alimentación se dispuso remitir copias de las partes pertinentes por tratarse en las presentes actuaciones idéntico objeto procesal.

A tal fin, se adjuntó el Informe elaborado por la ANMAT, fechado 21.12.2023, del que se desprende que de las 3 muestras de viandas analizadas por el Instituto Nacional de Alimentos, el menú registrado bajo N° 4135-23 "papas hervidas", no cumple con el art. 156 tris del Código Alimentario Argentino, por superar el límite para recuento de *Escherichia coli*, *Enterobacterias* y presunto *Bacillus cereus*, por lo tanto no resulta apto para consumo humano.

Por otra parte, con fecha 16.2.2024 fue recibido el DEO N° 12779077 proveniente de la Secretaría N° 2 del Juzgado en lo Criminal y Correccional Federal N° 1 de Lomas de Zamora, mediante el cual se puso en conocimiento de este Tribunal el contenido de la audiencia celebrada con el interno [REDACTED], alojado en el CPF I de Ezeiza, quien en el marco de la causa FLP 1118/2024, caratulada: "Beneficiario: [REDACTED]



[REDACTED] s/ habeas corpus", denunció la problemática relacionada con la calidad y estado de los alimentos, en el caso la vianda dietoterápica N° 5 y también fue acompañado el escrito presentado por el Defensor Oficial quien solicitó que se incorpore copia de la audiencia a estas actuaciones por encontrarse siendo tratada la referida problemática.

XXVIII. a. Examinadas las presentes actuaciones, esta Sala entiende que corresponde confirmar la resolución apelada, en cuanto hace lugar a la acción de habeas corpus colectivo interpuesta por el Dr. Agustín Carrique, Defensor Público Oficial y Cotitular de la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación y Carlos Juan Acosta, Director Legal y Contencioso Penal de la Procuración Penitenciaria de la Nación, en representación de las personas detenidas alojadas en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza del Servicio Penitenciario Federal, que ordena que se prohíba a la empresa "Food Rush Gastronomía SA" que continúe proveyendo los alimentos al colectivo alojado en los referidos establecimientos, con el fin de hacer cesar el agravamiento ilegítimo en las condiciones de detención por el suministro de comida no apta para consumo humana.

En efecto, cabe señalar que el agravamiento en la detención con motivo de la alimentación suministrada a la población penal ya ha sido comprobado en autos y con fecha 27.3.2017 se hizo lugar a la acción de habeas corpus interpuesta, resolución que ha sido confirmada por este Tribunal el 29.6.2017, por lo que actualmente se encuentra en etapa de ejecución de sentencia a los fines de garantizar una alimentación adecuada y digna que no coloque en riesgo la integridad ni la salud de los amparistas (conf. artículo 3, inciso 2 de la Ley 23.098).

Sentado ello, cabe señalar que, si bien por principio no resulta tarea de los jueces la determinación de las empresas que habrán de prestar los servicios responsabilidad de los diversos órganos estatales, en el presente caso y atento a las innumerables





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

irregularidades detectadas a lo largo de los presentes actuados, si resulta pertinente confirmar el apartamiento de la empresa "Food Rush Gastronomía SA" que actualmente brinda el servicio alimentario en los CPF I y CPF IV de Ezeiza desde el año 2017, tal como ha sido aconsejado por los profesionales de la ANMAT. Esto es así pues, pese a los esfuerzos y mejoras expuestas en los informes remitidos y del resultado de las inspecciones realizadas por el citado organismo, la comida suministrada a las personas alojadas en los mencionados complejos penitenciarios continúa resultando no apta para consumo humano, lo que coloca en riesgo la salud de los internos e internas.

En definitiva corresponde proceder al apartamiento de la empresa que, hasta el momento, prestaba el servicio en condiciones inadecuadas. Sin embargo, no es posible imponer un plazo de 96 horas otorgado para contratar una nueva empresa gastronómica que brinde la prestación del servicio alimentario en el ámbito de los complejos penitenciarios mencionados, pues entendemos que ese plazo resulta exiguo para que el Servicio Penitenciario Federal lleve a cabo los procedimientos licitatorios correspondientes para la contratación de una empresa gastronómica que pueda brindar la prestación del servicio alimentario de tal envergadura. Por lo que corresponde que de manera urgente y utilizando los medios más expeditos a su alcance, deberá llevar adelante la convocatoria pública dispuesta para contratar una nueva empresa que deberá continuar proveyendo los alimentos a la población penal alojada en el CPF I y IV de Ezeiza.

Sin perjuicio de la eliminación del plazo irrazonable de 96 horas, el juez de grado deberá disponer controles y auditorías sobre la calidad, cantidad y demás condiciones de los alimentos, de modo sorpresivo y aleatorio. En el caso de identificarse incumplimientos a los parámetros establecidos por las normas vigentes, deberá poner dichas circunstancias en conocimiento del Ministerio Público a efectos del im-



pulso de la eventual acción penal que resulte corresponder.

Por otra parte, sin perjuicio de la eventual tercerización del servicio alimentario, cabe recordar que al Servicio Penitenciario Federal le corresponde la obligación de supervisar y realizar un exhaustivo control de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los internos y las internas alojados en los citados complejos carcelarios, de conformidad a lo establecido en el art. 65 de la ley 24.660 que prevee que *"La alimentación del interno estará a cargo de la administración; será adecuada a sus necesidades y sustentada en criterios higiénico-dietéticos..."*.

A su vez, corresponde confirmar los puntos I.4 y I.5 de la resolución apelada, en cuanto disponen que la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal deberá continuar con la capacitación de agentes de ambas unidades para que efectúen los controles del servicio tercerizado -en relación a la manipulación de materia prima; control de temperatura de los alimentos previo a ser entregados, de los refrigeradores y de los hornos; control de la trazabilidad de la materia prima; higiene de los diferentes espacios que componen la cocina- con los alcances previstos en el art. 65 de la ley 24.660. También deberá proseguir con el cumplimiento de las acciones correctivas indicadas por la ANMAT para la adecuación operativa de la cocina central, debiendo acreditar los avances mediante la remisión de los correspondientes informes y mediante la ilustración fotográfica.

Cabe recordar que estas actuaciones se originaron el día 15.2.2016 con motivo de la presentación efectuada por el interno [REDACTED], alojado en el Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza, por considerar que se le estaba otorgando comida en mal estado, entre otras cuestiones. Con el objeto de determinar la calidad y el estado de la comida cuestionada, el magistrado ordenó a la División Criminalística de la Gendarmería Nacional Argentina que proceda al secuestro de una de las viandas asignadas al amparista





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

para con el objeto de remitirla a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (ANMAT) a los fines de realizar el peritaje pertinente, que dio por resultado apto para consumo humano.

A esa acción de habeas corpus se sumaron numerosas presentaciones individuales efectuadas por distintos internos con el mismo objeto. En atención al resultado de una de las pericias ordenadas sobre una nueva vianda secuestrada en el expediente FLP 42557/2016, que determinó que el alimento analizado no cumple con las especificaciones del art. 156 tris del Código Alimentario Argentino, por superar el recuento de Escherichia coli, lo que determina que no resulta apta para consumo humano, el juez dispuso la acumulación de todas las acciones incoadas, dándole tratamiento colectivo a las denuncias referidas a la cantidad y calidad de la comida proporcionada a la población penal alojada en el referido complejo penitenciario, así como el incumplimiento de las dietas prescriptas por los nutricionistas.

Luego, se ordenó una Auditoría de Diagnóstico en la cocina del CPF I que fue realizada por la ANMAT y en atención a los resultados obtenidos que daban cuenta de una serie de incumplimientos de la normativa vigente en la materia, se dispuso la celebración de audiencias según las previsiones de la Ley 23.098 y la producción de informes para concretar el control de la situación objeto de la acción.

En virtud de los elementos recabados, el juez dictó sentencia el 27.3.2017 mediante la cual dispuso hacer lugar al habeas corpus colectivo en favor de los internos alojados en el CPF I, por considerar agravadas las condiciones en que cumplían la privación de libertad, dentro de las previsiones del artículo 3, inciso 2 de la Ley 23.098 y ordenó a las autoridades del referido establecimiento el urgente acondicionamiento de la cocina central del complejo, de manera que cumpla con todos los estándares de higiene y salubridad vigentes, debiendo presentar un informe semanal del avance de obra.



A su vez, ordenó que las autoridades penitenciarias efectúen un estricto control de la calidad de la materia prima utilizada; de los procedimientos de lavado de utensilios de cocina; de limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos; de lavado y desinfección de manos; de prácticas de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada; tiempo y temperatura de conservación de los alimentos y de su cocción; como así también la implementación progresiva de las recomendaciones efectuadas por la ANMAT.

En el punto IV ordenó el estricto cumplimiento del "Protocolo de Manipulación y Control de Alimentos" que había sido homologado por el juzgado actuante con fecha 30.9.2011 en el marco de la causa N° 16.139/2010.

A su vez, ordenó la inmediata regularización de las dietas indicadas a las personas allí alojadas y dispuso el refuerzo del sistema de supervisión.

Finalmente, comunicó el contenido de la resolución a la Corte Suprema de Justicia de la Nación, para su incorporación en el Registro Público de Procesos Colectivos, como así también al Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación y a la Dirección Nacional del Servicio Penitenciario Federal, exhortando a esta última a llevar a cabo las medidas necesarias para proveer al citado complejo, de los recursos humanos y tecnológicos adecuados que impidan la reproducción de situaciones como las ventiladas en autos.

La resolución dictada el 27.3.2017 fue apelada por el representante legal de Complejo Penitenciario Federal I de Ezeiza y esta Sala Segunda confirmó la sentencia que quedó firme y se encuentra en etapa de ejecución.

Luego del repaso de los antecedentes de las presentes actuaciones, corresponde el tratamiento del recurso de apelación interpuesto por los representantes del Servicio Penitenciario Federal





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

contra la decisión adoptada el 4.10.2023 por el magistrado interviniente.

b. En primer término, con respecto al planteo de arbitrariedad de la sentencia apelada cabe señalar que no resulta admisible, pues la cuestión sobre el deficiente servicio alimentario brindado a las personas detenidas en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV de Ezeiza, ha sido resuelta con suficientes argumentos basados en numerosos informes presentados por las partes y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, así como de la celebración de audiencias que bastan para sustentar el pronunciamiento como acto judicial válido.

En tal sentido, cabe recordar que nuestro máximo Tribunal ha sostenido reiteradamente que tal doctrina reviste carácter excepcional y en consecuencia, sólo atiende a supuestos de desaciertos u omisiones cuya gravedad acarrea la descalificación de las sentencias como actos jurisdiccionales válidos (Fallos: 112:384, 305:361, entre otros).

c. Por otra parte, con respecto al agravio esgrimido por el SPF en cuanto a que la cuestión tratada no resulta de aquellas causales contempladas en la Ley 23.098, pues en las presentes actuaciones no se visualiza la afectación de derecho constitucional alguno, sino que se están administrando todos los recursos materiales, técnicos y humanos con que se cuentan, tampoco se hará lugar al planteo.

Con respecto a este agravio, cabe recordar que nuestro Máximo Tribunal ha considerado el alcance del instituto de habeas corpus *"...con la extensión del procedimiento sumarísimo de habeas corpus a la protección de la dignidad y respeto a la persona, con los que debe cumplirse la privación de libertad, el legislador ha buscado establecer un medio legal, rápido y eficaz, para resguardar el trato digno en las prisiones y para solucionar situaciones injustas que allí se planteen. Pues lo que caracteriza al instituto sub examine es el objetivo de suministrar un recurso*



expeditivo para la protección de los derechos comprometidos cuando fuere urgente modificar el agravamiento en las condiciones de detención y ello no aconteciere por alguna razón.” (Fallos: D. 1867. XXXVIII).

En esa línea, entendemos que en el presente caso la acción de habeas corpus intentada por los accionantes resulta procedente, pues se encuentran en juego derechos protegidos constitucional y convencionalmente, tales como el derecho a una alimentación digna y a la salud de la población penal alojada en los Complejos Penitenciarios Federales I y IV.

El derecho a la alimentación es un derecho indisolublemente ligado a la subsistencia del hombre y se encuentra vinculado a la salud de las personas. En el caso de quienes se encuentran privados de la libertad, este derecho adquiere mayor relevancia y requiere de una tutela más intensa, pues, para satisfacer sus necesidades básicas, entre las que se halla el referido derecho a la alimentación de buena calidad, es imprescindible la adecuada prestación por parte de las autoridades penitenciarias.

En este orden de ideas, el derecho a la alimentación se encuentra tutelado en los Principios y Buenas Prácticas sobre la Protección de las Personas Privadas de la Libertad en las Américas que establece en el Principio XI *“Las personas privadas de libertad tendrán derecho a recibir una alimentación que responda, en cantidad, calidad y condiciones de higiene, a una nutrición adecuada y suficiente, y tome en consideración las cuestiones culturales y religiosas de dichas personas, así como las necesidades o dietas especiales determinadas por criterio médico. Dicha alimentación será brindada en horarios regulares, y su suspensión o limitación, como medida disciplinaria, deberá ser prohibida por la ley”*.

En efecto, es frente a estas circunstancias que resulta necesaria la acción de habeas corpus como





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

medida idónea para garantizar el derecho a un trato digno y humanitario de quienes se encuentran privados de la libertad ambulatoria con alojamiento en un sistema penitenciario, así como también a un recurso judicial efectivo. Por lo tanto resulta de aplicación el procedimiento previsto en la Ley 23.098 que tiene como objetivo establecer una protección de los derechos comprometidos que requieran un resguardo de forma urgente (conf. Fallos: 322:2735).

Entonces, desde esta perspectiva es que procede el habeas corpus frente al agravamiento en las condiciones de detención de las personas que se encuentran detenidas en los CPF I y CPF IV, lo que se encuentra acreditado en autos mediante la prueba documental incorporada, del contenido de las audiencias llevadas a cabo desde el año 2016 en que tuvo inicio este expediente, los cuantiosos informes elaborados por la ANMAT luego de las sucesivas inspecciones. Incluso del informe actuarial fechado 14 de abril de 2023 se desprende que el propio magistrado interviniente se constituyó en las instalaciones del CPF IV a fines de constatar personalmente las condiciones de la alimentación otorgada a las internas allí alojadas y en esa ocasión manifestó que probó la comida suministrada y le provocó cierta indigestión, como así también que la lechuga se notaba a simple vista que no estaba en buen estado.

Se encuentra entonces sobradamente comprobado que hay un agravamiento en las condiciones de detención del colectivo amparado y corresponde tomar todas las medidas necesarias a fin de disponer su cese inmediato y garantizar el respeto de los derechos fundamentales.

Sentado ello, también cabe señalar que en el trámite de la presente acción a raíz del impulso dado a través de las sucesivas intervenciones del juzgado interviniente y de este Tribunal, se han logrado solucionar una serie de falencias e incumplimientos a la normativa vigente en relación a la alimentación



suministrada a los internos e internas alojados en los referidos establecimientos penitenciarios.

En tal sentido, de las numerosas inspecciones realizadas por la ANMAT y las acciones correctivas recomendadas por el organismo se fueron mejorando las prácticas en la recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos a la población penitenciaria.

Entre las medidas llevadas a cabo por parte de las autoridades penitenciarias y las encomendadas a la empresa "Food Rush Gastronomía SA", corresponde mencionar:

- La reforma integral de la cocina central del CPF I, que antes funcionaba como "cocina de campaña" y la refacción de la cocina central del CPF IV que a la fecha se encuentra en curso.

- La construcción de vestuarios para el personal que desempeña tareas en la cocina del CPF I y el suministro de la indumentaria correspondiente.

- La implementación de sectores de lavado de manos y filtros sanitarios para el calzado en la zona previo al ingreso de la cocina.

- La elaboración de Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos -BPM-, Manuales de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento -POES- diseñados en relación a las distintas temáticas (manipulación de alimentos).

- La presentación de la documentación que acredita la Trazabilidad de la materia prima.

- La implementación de un servicio de registro de temperaturas de todas las cámaras.

- La capacitación del personal de la empresa Food Rush Gastronomía SA y del personal penitenciario brindada por los profesionales de la ANMAT.

- La provisión de carros isotérmicos a los CPF I y IV para el traslado de las viandas a los distintos sectores del alojamiento.

d. Por otra parte, corresponde destacar que más allá de la eventual tercerización del servicio de alimentación y que la empresa adjudicataria "Food Rush





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Gastronomía SA" lo tenga a su cargo, cuando las personas se encuentran privadas de la libertad en establecimientos carcelarios en el ámbito federal, permanecen bajo custodia estatal y por lo tanto es responsabilidad del Servicio Penitenciario Federal el correcto acceso a la alimentación

En ese sentido, la Corte Interamericana de Derechos Humanos ha sostenido que *"... quien sea detenido tiene derecho a vivir en condiciones de detención compatibles con su dignidad personal y el Estado debe garantizarle el derecho a la vida y a la integridad personal, y que es el Estado el que se encuentra en una posición especial de garante, toda vez que las autoridades penitenciarias ejercen un fuerte control o dominio sobre las personas que se encuentran sujetas a custodia"* (Caso "Instituto de Reeducción del Menor v. Paraguay", 2.9.2004).

Por lo expuesto, el Estado Nacional a través del SPF debe garantizar el respeto a la dignidad de las personas privadas de la libertad y tiene el deber indelegable de garantizar que reciban una alimentación adecuada, suficiente y nutritiva, así como que sea entregada en los horarios habituales para el almuerzo y la cena; conforme ya fuera ordenado en las presentes actuaciones por el magistrado de la instancia de origen y confirmado por este Tribunal. En este sentido, si el servicio ha sido tercerizado, las autoridades competentes deben ejercer el control y la supervisión de los alimentos suministrados, y no pueden relativizar su responsabilidad por la existencia de una empresa prestadora del servicio.

Es el aparato estatal el que dispone la privación de libertad de las personas y es, en consecuencia, el responsable de asegurar a esas personas que permanecen privadas de su libertad, la correcta prestación de alimentación.

Finalmente, ha quedado demostrado que del resultado de recientes análisis de las muestras tomadas al azar por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, órgano de control



del Código Alimentario Argentino -C.A.A.-, se determinó que no cumplen con las previsiones del art. 154 tris del C.A.A. por superar el recuento de Escherichia coli, Enterobacterias y Listeria monocytogenes, por lo que resulta no apta para consumo humano, encontrándose vulnerado el derecho a una alimentación digna y en riesgo la salud de los accionantes.

Por las consideraciones expuestas, consideramos que la decisión del juez de grado resulta acertada y acorde a las constancias de autos, por lo que debe ser confirmada, pues aún persiste el agravamiento en la condiciones de detención del colectivo amparado.

Sin embargo, es preciso tener presente las consideraciones expuestas en el punto XXVIII a)., y reiteramos, corresponde llevar adelante de la manera más expedita posible el procedimiento de reemplazo de la empresa tercerizada para la provisión de alimentos, quedando a exclusiva responsabilidad del Servicio Penitenciario Federal, no sólo el cumplimiento de dicha manda, sino de la supervisión necesaria para que en su transcurso se verifique de manera periódica, por los medios que sean necesarios, la salubridad de los alimentos de los y las detenidas, debiendo informar periódicamente al juez de grado el avance del procedimiento y de los controles ordenados.

A tal fin, y con el objeto de poder llevar a cabo el debido contralor e impulso de las medidas aquí dispuestas, consideramos necesaria la conformación una mesa de trabajo, bajo la dirección del juez de grado, que sea integrada por las partes intervinientes en este proceso, especialmente con representantes del Servicio Penitenciario Federal, entre ellos de los Complejos I y IV. El juzgado deberá invitar especialmente a participar de dicho ámbito de seguimiento y control, a la Procuración Penitenciaria de la Nación y a la Comisión de Cárceles de la Defensoría General de la Nación.

Por ello, el Tribunal **RESUELVE:**

CONFIRMAR la resolución apelada, con las consideraciones expuestas en el considerando XXVIII.





Poder Judicial de la Nación

CAMARA FEDERAL DE LA PLATA - SALA II
FLP 1392/2016

Regístrese, notifíquese y devuélvase.

César Álvarez - Jorge Eduardo Di Lorenzo
Jueces de Cámara

Ante mí, Andrés Salazar Lea Plaza
Secretario de Cámara



#28016345#407935894#20240416131505349