



## Capítulo 10

# LOS SERVICIOS GENERALES

123

Es necesario considerar la instalación de equipos e infraestructuras que apoyen eficazmente la prestación de los servicios de alimentación, lavado de ropa, almacenamiento de insumos, distribución eléctrica y dotación de agua que coadyuven a una estancia digna y respetuosa de los Derechos Humanos.



Almacén de cocina de un Centro Penitenciario. Después de ser debidamente revisados en el almacén de transferencia, los insumos se clasifican y ordenan en este espacio.

## Alimentación

Con base en la *Ley Nacional de Ejecución Penal* y las *Reglas Mandela*, es necesario producir y distribuir, de manera adecuada y oportuna, la alimentación para las personas privadas de la libertad y dotarlas de un suministro suficiente, aceptable y permanente de agua salubre para su consumo y cuidado personal.



### Regla Mandela 22

“1. 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 sus fuerzas.

2. Todo recluso tendrá la posibilidad de proveerse de agua potable cuando lo necesite.”





## Sugerencias para el manejo de insumos

- Los abastos alimenticios serán recibidos en la aduana vehicular y depositados en un almacén de transferencia por un corto tiempo para que sean debidamente revisados.
- Con el visto bueno de la custodia autorizada, en un vehículo propiedad de la prisión, los alimentos se deben llevar al almacén de la cocina, en donde se clasificarán por tipo.
- Alimentos como carnes, huevos, quesos o leches que requieran refrigeración/congelación, se sugiere guardarlos en refrigeradores con puerta de cristal, para su pronta identificación y fácil aseo.
- Se recomienda contar con más de una cámara de congelación, ya que en caso de descompostura, no se recupera el servicio de manera inmediata, lo que puede generar colonias microbianas que afectan la salud tanto de las personas privadas de la libertad como del personal de la institución.

## La preparación y distribución

Convencionalmente, la distribución de los alimentos es sumamente problemática. Distribuir, en el caso de una prisión de 1000 personas privadas de la libertad, aproximadamente 4 000 raciones diarias, se vuelve una complicación, pues luego del traslado, los alimentos llegan fríos y reducidos en su volumen.

Servir fríos los alimentos o tener que calentarlos en un sistema de “baño maría”, implica la fabricación de muebles con gas. Esto no es recomendable por razones de seguridad y porque su operación y mantenimiento resultan complejos. Por otro lado, el desgaste de los carros que comúnmente se usan para la distribución, requiere un mantenimiento preventivo y constante tanto en su estructura como en su sistema de rodaje.



Cocina central. Al comedor contiguo acudirá la población del centro que no se encuentre sujeta a régimen de vigilancia alta, hospitalizada o en algún tipo de aislamiento temporal.

## La cocina que se propone

- Es recomendable crear una cocina central en posición estratégica, inmediata al rondín perimetral interior y comunicada a cubierto con los módulos de alojamiento de la población.
- La población podrá acudir por grupos a un comedor ubicado junto a la cocina, en donde exista un sistema de servicio en una barra de atención con comida caliente, atendiendo en turnos a la población en condiciones de circular de manera controlada; de esta manera se reducen los tiempos necesarios para la prestación del servicio.

- El resto de las personas privadas de la libertad, como la población sujeta a régimen de vigilancia alta, los internados en el hospital, en tratamiento de adicciones, así como los sujetos a protección o los aislados temporalmente, deben recibir su alimentación en sus alojamientos.

Se recomienda que las dimensiones del espacio para manejo y producción de tres alimentos diarios para un centro penitenciario de **1000 PPL sean del orden de 1 400 m<sup>2</sup>**.

Se sugiere que el comedor para el personal tenga al menos 1 m<sup>2</sup> por ocupante. En el caso anterior, se requiere un espacio para 170 ocupantes.

► *Es necesario producir y distribuir, de manera adecuada y oportuna, la alimentación para las personas privadas de la libertad y recibir un suministro suficiente, aceptable y permanente de agua salubre para su consumo y cuidado personal.*

## Lavandería

Con fundamento en las disposiciones de la *Ley Nacional de Ejecución Penal* y las *Reglas Mandela* que aquí se transcriben, es recomendable proveer de uniformes

dignos a las personas privadas de la libertad, los cuales deberán ser solamente diferenciados para quienes ya tienen sentencia y los que no. Además se deberán proporcionar sábanas, almohadas, cobijas, toallas y artículos de aseo personal



### Regla Mandela 19

“1. Todo recluso a quien no se permita vestir sus propias prendas recibirá ropa apropiada para el clima y suficiente para mantenerse en buena salud. Dicha ropa no podrá ser en modo alguno degradante ni humillante.

2. Toda la ropa se mantendrá limpia y en buen estado. La ropa interior se cambiará y lavará con la frecuencia necesaria para cuidar la higiene.

3. En circunstancias excepcionales, cuando el recluso salga del establecimiento penitenciario para fines autorizados, se le permitirá que use sus propias prendas o algún otro vestido que no llame la atención.”



### Regla Mandela 21

“Todo recluso dispondrá, de conformidad con los usos locales o nacionales, de una cama individual y de ropa de cama individual suficiente, entregada limpia, mantenida convenientemente y mudada con regularidad a fin de asegurar su limpieza.”



### Regla Mandela 20

“Cuando se autorice a los reclusos a vestir su propia ropa, se tomarán disposiciones en el momento de su ingreso en prisión para asegurar que la ropa se mantenga limpia y en buen estado.”

Actualmente existe la costumbre de que cada persona privada de la libertad lave su ropa, afuera y adentro de su celda: afuera, la ropa de cama, en lavaderos ubicados en el patio de alojamiento, con tendedores informales que incluyen las cercas que limitan los patios. Dentro de la celda, se lava la vestimenta. Ésta dura mucho tiempo húmeda, lo que provoca hongos e insalubridad general. Esta costumbre no sólo genera desorden por la cantidad de prendas tendidas afuera y adentro de la celda, sino que fomenta el ocio con el pretexto de vigilar la ropa tendida.



## La lavandería que se propone

- La ropa de cama y los uniformes debidamente identificados por alojamiento deberán lavarse semanalmente en la lavandería central de la prisión.
- La ropa interior podrá lavarse y tenderse por turnos en un área limitada, para que el espacio abierto pueda controlarse desde la custodia, de tal manera que el turno que lavó en la mañana recoja su ropa por la tarde.
- El espacio de lavado y tendido de la ropa interior será limitado, pero abierto y controlado visualmente por la custodia; deberá ser de un tamaño proporcional al número de personas que haya en el dormitorio. Por ejemplo: si el dormitorio es para 140 personas, necesitarán un patio de 90 m<sup>2</sup>.
- A cada custodio se le debe proveer de dos juegos del uniforme, para que se laven en las casas.
- La ropa del centro médico, se lavará y planchará en el mismo edificio.

## Infraestructura básica

Es necesario que las instalaciones penitenciarias cuenten con lo siguiente:

- Subestación eléctrica. Instalación destinada a mantener los niveles de tensión adecuados para la transmisión y distribución eléctrica libre de riesgo.<sup>1</sup>
- Tanque elevado. Punto de inicio de la distribución del agua. Conviene localizarlo en el punto más alto de la topografía del terreno.
- Tratamiento de aguas. Complemento del abastecimiento de agua de la prisión que se describe más adelante, en el capítulo 11. Incluye: A) Sistema para descontaminación y reúso de aguas servidas producidas en el centro penitenciario. Debe estar localizado en el punto más bajo del terreno. B) Planta purificadora de agua. Con el fin de potabilizar agua para consumo humano, y con ello evitar la compra de agua purificada en garrafones individuales.

<sup>1</sup> Cfr. Corte IDH. Caso Pacheco Teruel y otros vs. Honduras, Fondo, Reparaciones y Costas, Sentencia del 27 de abril de 2012. Serie C No. 241, párr. 32.





- Casas de máquinas. Espacios para alojar los equipos de calentamiento de agua, presión del flujo de agua (variadores de velocidad y/o hidroneumáticos), extracción de aire, instalaciones de comunicación y datos, etcétera. Deben ser resistentes a sabotajes, con máxima durabilidad, ventilación natural e iluminación indirecta. De preferencia se ubican cerca de las edificaciones y cuentan con una salida al rondín exterior.

## Mantenimiento

Toda edificación, con sus equipos operativos y mobiliario, requiere mantenimiento continuo, económico y eficaz para que el apoyo a las actividades realizadas resulta confiable.

- De esta manera se sugiere considerar que el mantenimiento de las prisiones es prioritario, ya que está en juego la seguridad de las personas privadas de la libertad, el personal que los vigila y los atiende, así

como del público que ingresa a la prisión para la visita familiar, íntima o con carácter jurídico o laboral.

- Aplicar recomendaciones y cuidados desde la planeación de la prisión, en su diseño, construcción y equipamiento.
- Construir las prisiones con una estructura, acabados, instalaciones y equipos de fácil y económica operación, limpieza, conservación y mantenimiento.
- Considerar que prevenir es más económico y eficaz que corregir.
- No se puede concebir el diseño de una prisión sin un análisis profundo de las soluciones que se esperan para su construcción y equipamiento.
- La integración de un sistema para el mantenimiento preventivo y correctivo de edificios, artefactos, mobiliario y equipos. Debe agregarse al gasto operativo de la prisión, el correspondiente al mantenimiento en todos sus renglones.