

## **MINISTERIO DEL INTERIOR**

### **Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Reclusión (DNC)**

Actuación realizada en la Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Reclusión, en adelante DNC, Unidad Ejecutora 026, a solicitud del Sr. Ministro del Interior.

#### **OBJETIVO Y ALCANCE**

Evaluación del proceso de gestión de aprovisionamiento de alimentos en las etapas de: planificación de necesidades, recepción, registro, almacenamiento y distribución de alimentos.

El análisis se hizo sobre carne, arroz, aceite y fideos para los ejercicios 2009 y 2010.

#### **INFORMACIÓN GENERAL- ANTECEDENTES**

A la DNC le compete proporcionar alimentación adecuada y oportuna a todas las personas privadas de libertad y a los operarios penitenciarios. También le brinda una comida diaria, de lunes a viernes, a un promedio de 260 funcionarios destacados en esa Dirección.

Para el ejercicio 2011, la DNC solicitó un incremento de la demanda de algunos víveres de hasta el 62%.

#### **PRINCIPALES HALLAZGOS**

- No existen criterios técnicos, ni análisis que sustenten la elección de cantidad, calidad y variedad de los productos adquiridos. A vía de ejemplo, para carne, se solicita históricamente media res tipo A2, teniendo dicho corte una merma del entorno del 33%, e incluyendo cortes de alto costo, no necesarios para la elaboración de los alimentos y el cumplimiento del contenido calórico requerido.

- No está definida una dieta que permita asegurar que la alimentación proporcionada cumpla con los requerimientos nutricionales adecuados. En los establecimientos solo se cumpliría con los requerimientos básicos en el caso de los fideos, siendo en los demás ítems inferior a lo sugerido.
- Frecuentemente, quienes receptionan las mercaderías, no disponen oportunamente de la información sobre la fecha de entrega, cantidades, tipo y calidad de la mercadería a recibir. Esto hace que no sea posible verificar que lo recibido coincida con lo solicitado, y que se elaboren comidas recurriendo a lo que tienen en existencia por no tener certeza de cuándo se realizarán las futuras entregas.
- Las mismas personas que reciben la mercadería son los que almacenan, custodian, distribuyen y registran. No hay asignación de tareas y responsabilidades basada en una adecuada oposición de intereses.
- En los establecimientos visitados, se realizaron recuentos por muestreo y se constataron diferencias con los saldos registrados.
- La DNC no realiza controles de stock en los Economatos de los Establecimientos Penitenciarios.
- Las instalaciones, presentan deficiencias edilicias como humedades y desprendimiento de revoque.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En virtud de las observaciones constatadas en todas las etapas del proceso de gestión de aprovisionamiento de alimentos, no se puede asegurar que se cumpla en forma eficiente y eficaz con el cometido de brindar alimentación adecuada y oportuna a todas las personas privadas de libertad.

La planificación de necesidades anuales fijadas sin criterios técnicos que justifiquen las cantidades y productos a demandar; la falta de comunicación y coordinación entre la DNC y los establecimientos respecto de las cantidades y la periodicidad de la entregas; la ausencia de registros formales que brinden información íntegra, oportuna y confiable acerca de las existencias y consumo; sumado a la inexistencia de una adecuada segregación de funciones y responsabilidades y a la insuficiencia de actividades de control, hacen que, no se pueda asegurar que los recursos se ejecuten eficientemente y en el cumplimiento del cometido. En virtud de las debilidades expuestas, no se puede emitir opinión respecto del incremento de la previsión presentada para el ejercicio.

Se recomienda:

1. Definir, aprobar y difundir un marco técnico de referencia a utilizar en la planificación considerando: las características de los establecimientos, las necesidades alimenticias de la población, las condiciones de almacenamiento, conservación, cocción, rendimiento, precio y riesgos de no poder asegurar razonablemente el consumo efectivo dentro de cada establecimiento.
2. Realizar un análisis de costo beneficio, que permita utilizar los recursos presupuestales disponibles de la mejor manera para el cumplimiento del objetivo de alimentación.
3. Desarrollar canales de comunicación fluidos y mejorar la coordinación entre la DNC y los Establecimientos para que la entrega de mercadería se realice de acuerdo a las necesidades, la capacidad de almacenamiento y los planes de alimentación, contribuyendo así a la mejor administración del stock.
4. Definir y difundir políticas de logística de almacenamiento ajustadas al consumo y espacio adecuado, considerando los stocks mínimos a mantener.
5. Crear registros formales y estandarizados para el ingreso y consumo de mercaderías en los Establecimientos, para que brinden información confiable oportuna e íntegra.
6. Segregar funciones y responsabilidades entre recepción, almacenamiento, distribución y registro, a fin de asegurar la adecuada oposición de intereses.
7. Definir la nómina de las personas autorizadas a recibir la mercadería asignándoles la responsabilidad de la verificación de calidad y cantidad.
8. Implementar y documentar controles sobre el proceso de gestión de aprovisionamiento de alimentos desde la DNC hacia los establecimientos y designar personal con jerarquía suficiente para desarrollar tareas inspectivas.
9. Establecer actividades de control documentadas dentro de los establecimientos que permitan verificar que los registros coinciden con los stocks reales y asegurar razonablemente el destino de las salidas.