

Rectoría

00023

Ciudad de México, 29 de febrero de 2024
Oficio: UACM/Rectoría/O-043/2024

Asunto: Entrega de Diagnóstico referente
a Comedores

Todos

C. Víctor Adrián Palacios Ruíz
Secretario Técnico de la Comisión de Organización
Séptimo Consejo Universitario
Presente

Por este medio en cumplimiento al Acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23, mediante el cual se establece la conformación de una Comisión Temporal en atención al pliego petitorio realizado por los estudiantes, donde uno de los asuntos centrales fue el tema de comedores, y para lo cual se conformó un grupo específico con miembros del 7º Consejo Universitario, Consejos de Planteles y la Administración, por lo anterior le informó que hemos terminado los trabajos de Diagnóstico y la elaboración de propuestas para atender esta importante problemática, en anexo encontrará el documento elaborado por esta Comisión y las propuestas que se derivan de la misma.

Le pido que lo antes posible programe una sesión del Consejo universitario para tratar este importante tema.

Sin más por el momento, le envío un cordial saludo

Atentamente


Dra. Tania Hogla Rodríguez Mora
Rectora



Informe general de los trabajos realizados por el grupo de atención a la problemática de comedores y análisis de las rutas de solución posible para que el Consejo Universitario determine cómo proceder ante la solicitud estudiantil de mejorar el servicio

Grupo de trabajo para comedores
23 de febrero de 2024

I. Antecedentes y conformación del grupo de trabajo

El 11 de octubre de 2023, como respuesta al pliego petitorio de un grupo de estudiantes, el pleno del Consejo Universitario acordó generar una Comisión temporal ex profeso y dentro de ella un grupo especial de trabajo para atender la problemática de los comedores universitarios de la UACM.

UACM/CU-7/OR-05/032/23

PRIMERO.- El Pleno del Consejo Universitario acuerda, con fundamento en el artículo 74 del Reglamento del Consejo Universitario, integrar una Comisión Temporal que lidere y dé seguimiento a la atención del pliego petitorio presentado por estudiantes, y a los acuerdos alcanzados en las asambleas realizadas junto con los estudiantes, los consejos de plantel y la administración, derivando a las instancias que correspondan (comisiones permanentes del Consejo, áreas de la administración y consejos de plantel, de acuerdo a sus

atribuciones), la atención de las demandas. Esta comisión estará integrada por un miembro de cada comisión permanente del Consejo con un suplente. Esta comisión trabajará al menos por tres meses. Adicionalmente se acuerda, dada la importancia del tema y su impacto presupuestal:

I. Designar una representación del Consejo Universitario para atender el tema de Comedores para integrar un grupo de trabajo y junto con la administración y los consejos de plantel, elaborar una propuesta de solución a dicha problemática. La primera reunión de este grupo de trabajo se llevará a cabo el viernes 13 de octubre, a las 10 am en la sede administrativa Garciadiego.

II. Instruir al Comité de Becas junto con la Comisión de Apoyos Estudiantiles para establecer una ruta y metodología para la discusión general del Reglamento de Becas.

III. Solicitar a la Comisión de Asuntos Académicos y la Comisión de Asuntos Legislativos que establezcan fechas y responsables para atender:

a. Las demandas relativas a la Licenciatura en Derecho.

b. La revisión del Reglamento de Titulación y Prácticas Profesionales de la UACM.

c. La atención del Reglamento de Revalidación de Estudios para poder garantizar la movilidad académica de los estudiantes.

IV. Establecer una mesa de trabajo integrada por miembros del Consejo Universitario de las comisiones de Hacienda y de Planeación Institucional, Desarrollo y Gestión Universitaria, para explorar las posibilidades de ampliar el presupuesto para:

- a. Ampliar el servicio de internet y wifi;
- b. Construir un servicio de copias e impresiones a bajo costo para los estudiantes; y
- c. Realizar una compra adicional de equipo de equipo de cómputo para las aulas de autoacceso.

SEGUNDO.- La Comisión Temporal estará integrada por las siguientes personas:

Nombre Por parte de la comisión:

Alejandro Moreno Corzo (titular) Organización

Gilberto Alvide Arellano(suplente) Organización

Concepción Díaz de León Vázquez (titular) Planeación

Dulce Yazmín Galicia Cazarez (suplente) Planeación

Victor Adrian Palacios Ruiz (titular) Hacienda

Edith Tlahuize Diez Gutiérrez (suplente) Hacienda

Diana Catalina Consuelos López (titular) Mediación

Juan Manuel Struck King (suplente) Mediación

Oswalth Basurto Bravo (titular) Académicos

Violeta Cárdenas Hernández (suplente) Académicos

Difusión

Difusión

Carlos Alfonso Castorena Bravo (titular) Legislativos

Alejandro Lucas Ángel Álvarez (suplente) Legislativos

La Comisión de Difusión, Extensión y Cooperación Universitaria designará a sus integrantes a la Comisión Temporal e informará por correo electrónico a la Comisión de Organización.

TERCERO.- El secretario técnico de la Comisión de Organización instalará a la Comisión Temporal de atención a las demandas de las asambleas estudiantiles, el día jueves 12 de octubre en sesión virtual.

CUARTO.- La representación del Consejo Universitario para el grupo de trabajo sobre el tema de Comedores, se integra por el consejero Alejandro Moreno Corzo, la consejera Diana Catalina Consuelos López, el consejero Oswalth Basurto Bravo, el representante Juan Manuel Struck King, el consejero Irán Isaí Cariño Rosas, el consejero Carlos Alfonso Castorena Bravo, el representante Luis Roberto Flores Ojeda y el representante César Antonio Tovar Sánchez.

QUINTO.- La Comisión de Organización informará al Comité de Becas y a la Comisión de Apoyos Estudiantiles del presente acuerdo y solicitará que envíen la información sobre las personas designadas para atender el punto correspondiente.

(21 VOTOS A FAVOR, 0 VOTOS EN CONTRA Y 2 ABSTENCIONES)

En función de dicho acuerdo, el 13 de octubre tuvo lugar la primera reunión de trabajo del grupo de Comedores, con la asistencia de integrantes de la administración central (Rectoría, Secretaría General, OAG y CSA, coordinadores y/o consejeros de Plantel, representantes de la comunidad estudiantil y Consejeros Universitarios. Se hizo un primer diagnóstico general,

se establecieron escenarios de solución coyuntural y estructural y se asignaron tareas para tener un análisis más profundo de la situación así como de las condiciones de otros comedores universitarios en instituciones afines. Esa primera reunión, entonces, marcó la ruta de discusión y trabajo que el grupo realizó a lo largo de cinco meses.

Se asumió una dinámica de discusión y seguimiento horizontal, donde la elaboración de minutas, listas y convocatorias sería rotativa. En cada sesión se acordaba y citaba a la siguiente. De esa manera, se llevaron a cabo ocho reuniones, en las siguientes fechas:

13 de octubre

10 de noviembre

17 de noviembre

24 de noviembre

1 de diciembre

12 de enero

2 de febrero

23 de febrero

La asistencia fue irregular pero siempre se contó con la presencia de representantes de los cinco planteles (salvo por SLT, que por encontrarse en medio de elecciones, se integró a los trabajos apenas en enero) y de los tres sectores que componen nuestra comunidad universitaria, así como con al menos una persona de las cuatro partes integrantes del grupo de trabajo: Administración, Consejo Universitario, Consejos de Plantel y Representación Estudiantil.

Se integró y publicó una carpeta de Drive abierta a todo aquel interesado para conocer los documentos de trabajo y minutas del grupo: Comedores

II. Informes, experiencias y diagnóstico de la situación en los comedores

Desde la primera sesión de trabajo se expuso la complejidad del tema pues hay múltiples niveles de problemáticas relacionadas con el servicio de los comedores universitarios.

1. Problemas legales y técnicos relacionados con las bases de licitación para proveedores de alimentos.
2. Problemas de convivencia derivados de actos de violencia y por inconformidades con las normativas de uso emitidas como Circular #10.
3. Problemas ligados a la estructura de puestos y administración de los recursos humanos del área, pues la plantilla tiene inequidades y vacantes, y los horarios de trabajo no permiten ofrecer el servicio de manera integral en ambos turnos.
4. Un historial de confrontaciones y violencia que han derivado en medidas precautorias y reubicación de personal por instrucción del Defensor de los Derechos Universitarios, lo cual, además de reducir el personal con que se cuenta, complica el ambiente laboral y buen trato en el área de comedores.

5. Problemas ligados al control de calidad y salud de los alimentos, ya sea por equipos en mal estado o bien por el manejo de los insumos, pues no hay procedimientos operativos claros ni condiciones de responsabilidad patrimonial en los puestos de base.
6. Falta de información precisa en cuanto al funcionamiento y costo del servicio de comedor.

Las primeras sesiones dieron lugar al recuento de las experiencias y quejas por parte de los estudiantes de diversos planteles. Los testimonios dejaban ver un panorama crítico. Se pudo establecer también, primeramente como cálculo general y después ya de manera más precisa, el costo total que el servicio de comedores implica para la Universidad, la estructura operativa del área¹ y el fundamento legal de este servicio.

El origen de los comedores universitarios se remonta a una solicitud estudiantil de 2005. En noviembre de ese año, el Consejo General Interno acordó incluir "comedores para estudiantes" en el presupuesto del siguiente año (CGI/UACM/03/22/05). Esa es, en realidad la única normativa que los menciona, pues más allá de que el EGO no establece estructura administrativa para nuestra institución, el servicio de comedores no está incluido ni directamente relacionado con las funciones sustantivas de la UACM señaladas en la Ley, ni aparece tampoco en la denominada Norma 4. La primera versión y experiencia del servicio fue a través de una "Cafetería" concesionada en SLT, y al año siguiente, 2007, una "Comisión de Cafetería" determinó la contratación de personal (25 plazas) para la apertura y operación de los tres primeros comedores (SLT, CL y CH). Los otros dos (GAM y DV) se abrieron en 2012.² Es decir que el análisis, autorización y planeación del servicio de comedores nunca ha sido abordado y acordado por el Consejo Universitario.

La falta de inclusión formal y legal del área de comedores, por cómo inició y se ha ampliado el servicio, se refleja también en la falta de normativas y procedimientos particulares que permitan operar este servicio cumpliendo tanto estándares de calidad y el debido cuidado a la salud. Entre los procedimientos del área no hay nada referente al control de calidad y no se cumple la normativa aplicable en materia de salud.

El cálculo del costo anual que el servicio de comedores representa para la Universidad debe incluir y tener en cuenta al menos la nómina, los insumos de alimentos y los servicios de gas, fumigación, etc, que son gastos corrientes cada año. El rubro de infraestructura (obras y equipo), por ser variable y representar una inversión patrimonial, entra en otro capítulo y al menos para este ejercicio no se agregó o cargó como tal a los costos de servicio. En función de dichos costos durante el año 2023 es que se pudo establecer que la UACM invirtió \$43,539,187.80 en el servicio de comedores. El registro y cálculo proyectado de la cantidad de

¹ El 13 de octubre la Secretaría General y la Coordinadora de Servicios Administrativos entregaron una carpeta informativa. El 10 de noviembre se le solicitó al responsable de comedores que hiciera entrega de un informe exhaustivo por escrito con toda la información que considerara pertinente para abonar al diagnóstico y búsqueda de soluciones; dicho informe se presentó una semana después.

² Esto está referido en el informe general entregado por el responsable de Comedores.

comidas servidas es de 316 mil. Es decir, que cada comida tuvo un costo real de \$138.00 pesos.³

Costos del servicio de comedores universitarios en la UACM durante 2023

Nómina de comedores (plantilla activa)	\$16,447,187.8
Contrato de insumos de comida	\$25,000,000.00
Gas y servicios	\$2,092,000.00
Total anual	\$43,539,187.80
Costo por comida, considerando que se sirvieron 316,000 en total	\$138.00
Total de subsidio anual, considerando el precio de boleto de \$10.00	\$40,448,000.00

Se hizo asimismo una exploración comparativa acerca del funcionamiento de otros comedores universitarios (UAM, UNAM, UPN, Colmex), que en su mayor parte funcionan a través de concesión y no por administración directa.

A partir de la información y diagnósticos, se identificaron dos momentos de atención y dos rutas de solución a explorarse. Por una parte, resultaba indispensable tomar medidas inmediatas para mejorar el funcionamiento actual; y por la otra era necesario atender estructuralmente el problema para dar una solución más profunda y de largo plazo.

III. Problemas inmediatos y soluciones coyunturales

Al iniciar los trabajos del grupo, se evidenciaron cuestiones específicas que habrían de ser resueltas de inmediato, tan solo para re establecer el servicio en sus condiciones ordinarias. La cobertura de vacantes para resolver el déficit de la plantilla establecida; la revisión de bases de licitación para abrir la posibilidad de contratar otro proveedor de alimentos en marzo (dado que el contrato previo sujetaba los insumos a una empresa con demanda en curso), y la elaboración de lineamientos de uso que emanaran de las comunidades y órganos de gobierno local en vez de presentarse como una mera circular administrativa.

Acerca de las plazas vacantes, se presentaron dos situaciones. Por un lado, el proceso regular de selección para la contratación de plazas para el Plantel Centro Histórico (cerrado

³ Los costos reportados en la sesión del grupo el 10 de noviembre fueron ajustados una vez que concluyó el año.

por falta de suficiente personal) se realizó, conforme lo manda el CCT, a través de comisiones mixtas SUTUACM-Administración. Sin embargo, ya que se contaba con los resultados de la evaluación, la representación sindical propuso cambiar los criterios de selección y alterar de esa manera el concurso. La Rectoría no aceptó el cambio, por lo que el proceso quedó inconcluso.

Por otra parte, nuevos conflictos relacionados con acciones señaladas como graves según el "Protocolo para prevenir y erradicar la discriminación, la violencia contra las mujeres, el acoso y el hostigamiento sexual en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México" dieron lugar al despido o reasignación de cuatro personas, ahora en el Plantel Cuautepec. Estas cuatro se suman a al menos otros dos casos previos de trabajadores del área reubicados por medidas precautorias indicadas por la Defensoría de los Derechos Universitarios.

El conjunto de situaciones llevó a una fuerte crisis a principios de este año, pues de no tomarse medidas, el semestre 2024-I iniciaría sin servicio de comedor en los Planteles Centro Histórico y Cuautepec por falta de personal. La suspensión de trabajos en la Comisiones Mixtas,⁴ en función del proceso de elección sindical, no permitía seguir el proceso de contratación interna marcado por el CCT. Así pues, tras discutir las posibilidades de solución, el grupo de trabajo convino en que sería necesario contratar personal de tiempo determinado a través de la modalidad de servicios profesionales, pues era indispensable cubrir los puestos para el funcionamiento de todos los comedores. En función de dicha consideración, la administración inició el proceso de contratación mismo que implica su aprobación en la Comisión de Planeación (COMPLAN), la realización de las afectaciones presupuestales correspondientes y la presentación del caso ante el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Profesionales (CAAPS). El 23 de febrero, se completó el proceso de contratación de ocho personas (cuatro asistentes para CH, así como tres asistentes y un chef para GAM).

Cabe señalar que el grupo de trabajo consideró también, una vez analizado el panorama y establecidas las rutas para dar una solución de fondo, que era mejor detener cualquier contratación de vacantes por tiempo indeterminado para el área de comedores hasta que el Consejo Universitario haya revisado la situación y tomado una determinación en cuanto a la ruta de solución a seguir. De esa manera no se seguiría abonando al crecimiento estructural del área sino hasta que se determine o no su fortalecimiento integral.

En cuanto a la renovación o no del servicio de proveeduría de alimentos para los comedores, cuyo contrato vence en el mes de marzo 2024, la administración se abocó a la revisión y corrección de las bases de licitación a fin de que realmente se abra a concurso y se establezca un nuevo contrato, que a su vez tenga la posibilidad de ser cancelado por incumplimientos, y sin que se establezcan plazos forzosos; es decir, se están buscando términos de contratación realmente competitiva y que favorezcan a la Universidad. Cabe señalar que ni la Oficina del Abogado General ni el área de Comedores cuentan con expertos

⁴ El trabajo de las mesas bilaterales o comisiones mixtas se encuentra detenido desde noviembre y dadas las circunstancias actuales no se prevé que reinicen pronto los trabajos.

en licitaciones, y la Subdirección de Recursos Materiales tiene muy poco personal para ocuparse de las licitaciones. Esto es un dato que se deberá tener muy en cuenta para cualquier decisión en relación con los comedores, pues es una carencia que ha dado pie a errores costosos en distintos contratos de nuestra Universidad.

Finalmente, en cuanto a la necesidad de tener normativas comunitarias para el uso del servicio, a fin de procurar un mejor ambiente y convivencia, los Consejos de Plantel, con base en sus atribuciones (Artículo 25, Fracción V y IX del Estatuto General Orgánico de la UACM), asumieron la tarea de consultar a sus comunidades para desde allí acordar normas y/o recuperar los lineamientos que hubiera en cada plantel. Se nombró una comisión para revisar todos los insumos (circular #10 y los acuerdos y normativas de los cinco planteles) y a partir de ellos generar un documento que los conjuntara e integrara en una misma propuesta de "Lineamientos de uso para el servicio de comedor en el Plantel" a ser apropiada y sancionada por cada Consejo de Plantel. Dicho documento fue aprobado por el grupo de trabajo el viernes 2 de febrero, y lo que queda es que sea emitido por los distintos CP.⁵

IV. Dos vías para solución estructural

Incluso si se logran resolver los problemas inmediatos de vacantes, contratos y normativas de uso, el problema de fondo del servicio de comedores permanece. La estructura actual, además de no tener un sustento legal validado por el Consejo Universitario, resulta claramente insuficiente. Si en verdad se quiere ofrecer un servicio digno, con alimentación balanceada y cobertura de todos los turnos (a fin de no discriminar a los estudiantes vespertinos), se deben realizar acciones y cambios de tipo estructural, que implicarán, de una u otra forma, inversión presupuestal, además de otras acciones indispensables para garantizar el servicio óptimo.

El principio central de todo el trabajo del grupo de comedores partió de cuatro premisas fundamentales: 1) que hay la necesidad de mejorar y ampliar el servicio,⁶ 2) que se mantendrá la política institucional de subsidio para que el costo real no se transfiera al precio del boleto (que se mantiene en \$10), 3) que tenemos la obligación de cuidar y administrar racionalmente los recursos de la Universidad, y 4) que los derechos laborales de todos los trabajadores de la UACM deben ser respetado. Todo análisis y búsqueda de soluciones contempla el cumplimiento irrestricto de estos principios.

Tras analizar las formas de funcionamiento en otros comedores de instituciones educativas, se consideró que la solución estructural para la ampliación del servicio podía darse por dos vías: el fortalecimiento o la concesión. Corresponde al Consejo Universitario determinar cuál de estas vías es la que se elige y llevar a cabo las modificaciones presupuestales y normativas necesarias para una u otra solución. A fin de facilitar dicha decisión, el grupo de

⁵ El CPCUAU aprobó sus lineamientos el 13 de febrero de 2024; el CPDV el 15 de febrero, y los demás CP están en proceso de revisión y emisión en sus plenos.

⁶ Esto ha sido una demanda histórica de los estudiantes. Durante los trabajos de la mesa se mostró un pliego petitorio de 2016 que incluía esta misma solicitud, sin que fuera atendida en su momento.

trabajo se abocó a identificar las necesidades, implicaciones y costos de una y otra vía de solución, que es lo que presentamos a continuación.

Solución A. Ruta de Fortalecimiento

Esta solución implica tanto la ampliación de la plantilla de trabajadores adscritos al comedor como la cantidad de materia prima y servicios necesarios para que los comedores funcionen en horario extendido y, por lo mismo, ofrezcan un 30% más de servicios de comida (aproximadamente 450 mil anuales en lugar de los 316 mil que se sirven actualmente).

Ahora bien, no se trata solamente de una cuestión presupuestal sino que para garantizar el funcionamiento será necesario elaborar y cumplir con múltiples normativas y procedimientos relacionados con el control de calidad y supervisión, así como con capacitaciones e implementación de dinámicas de sensibilización y mejora del ambiente laboral para la convivencia armónica.

A continuación se señalan las normativas y acciones que habría que tomar en cuenta y llevarse a cabo en caso de optarse por fortalecimiento, considerando cinco dimensiones (Recursos Humanos, Estructura, Normativa, Infraestructura y Presupuesto). Se señalan asimismo las entidades que serían responsables de llevar a cabo dichas acciones de cambio y el estatus actual desde donde se tendría que retomar y actuar para lograr el fortalecimiento.

En relación con Recursos Humanos será necesario:		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Plantilla: actualmente la plantilla de comedores considera 43 plazas (aunque hay vacantes y también comisiones diversas) Se tendrían que crear otras 26 (seis de ellas serían de confianza), además de llenar vacantes y completar los puestos comisionados.	Consejo Universitario debe aprobar las nuevas plazas. La administración, a través de la CSA y RRHH y junto con las Comisiones Mixtas del Sindicato debe hacer las convocatorias y exámenes para contratación.	Todas las plazas nuevas tienen que ser creadas por acuerdo del Consejo Universitario y contar con suficiencia presupuestal para abrirse. Actualmente no hay mesas bilaterales, por lo que no se pueden llenar vacantes.
Capacitación: hay que completar el diagnóstico y capacitación adecuada para desarrollar y/o las	Coordinación de Servicios Administrativos a través de la Secretaría General y el Responsable de Comedores.	El responsable de Comedores preparó un plan de capacitaciones. En el grupo de trabajo se acordó

capacidades necesarias para el buen funcionamiento y servicio acorde con el puesto.		que éste tendría que partir de una evaluación diagnóstica del personal, en función del perfil de puesto.
Horarios: es necesario establecer horarios en los contratos de tal forma que se pueda ofrecer el servicio vespertino.	Los horarios de trabajo de los trabajadores actuales deben establecerse a través de las Comisiones mixtas . El Consejo Universitario puede establecer turnos en el perfil de puesto de las plazas de nueva creación.	El contrato individual de varios trabajadores actuales del área (al menos 5) no establece horarios, o incluso no existe. Actualmente las mesas bilaterales están suspendidas.
Nivelaciones y definición de responsabilidades (organigrama y descripciones de puesto): establecer el nivel equitativo para todos los comedores y definir la responsabilidad administrativa y patrimonial de los responsables del comedor (puestos de confianza)	Rectoría presenta propuesta de estructura Administrativa y de nuevas plazas de confianza y le corresponde al Consejo Universitario debe aprobarla.	Actualmente se está levantando los requerimientos de estructura que deberían ser presentados al CU para su aprobación
Sensibilización de género y protocolo contra violencia, así como para inclusión DDHH y discapacidad: hay que atender las quejas y mejorar el ambiente laboral.	Defensoría de los Derechos Universitarios. Comisión de Mediación y conciliación CU	Se han ofrecido diversas capacitaciones en materia de violencia de género pero una parte importante del personal de comedores no ha asistido.

En cuanto a la estructura, tendrían que crearse diversas plazas e instancias:		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Organigrama; Generar nuevas plazas de acuerdo con el organigrama y descripciones de puesto. Responsables de comedores (locales y general) deben ser puestos de confianza por el	Rectoría propone y Consejo Universitario autoriza	Actualmente se están levantando los requerimientos de estructura que deberían ser presentados al CU para su aprobación. Ya hay una propuesta de

manejo de recursos y responsabilidad patrimonial que implica.		organigrama en forma de plantilla necesaria (habría que desarrollarla en cuanto a funciones y responsabilidades). Parte de los resultados de esta comisión deberían ser insumos para elaborar la propuesta del área de comedores
Órganos de control: Generar órgano colegiado de comedores, nutrición y salubridad en planteles e interplanteles para verificar y definir el adecuado funcionamiento.	Consejo Universitario debe crear la instancia Colegiada. Podrían hacerse comités locales creados por los Consejos de Plantel también.	No existe instancia colegiada de supervisión ni de toma de decisiones para este servicio. El Reglamento de los Consejos de Plantel necesita revisarse, allí se podrían integrar comités locales. Lo ideal sería formar generar un Comité Interplanteles con funciones específicas y perfiles de nutrición así como incorporar también a la Administración (área de comedores)

Normativa que tendría que elaborarse y aprobarse:		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Lineamiento de uso del comedor: que norme el funcionamiento general y la conducta de la comunidad.	Consejos de Plantel	Ya existe un texto aprobado por el grupo de trabajo y cada CP se ocupará de adaptar y emitir su versión. El CP CUAU lo aprobó el 13 de febrero El CPDV lo aprobó el 15 de febrero. Los demás CP están por aprobarlos.
Bases de licitación y contratos de adquisición de insumos: revisar y	Responsable e Comedores, Subdirección de Recursos Materiales y	Las tres áreas han realizado distintas revisiones de las bases de la licitación con el

corregir las deficiencias que están amarrando las bases de licitación a un solo proveedor	Oficina del Abogado General	fin de armonizarlas con la normativa correspondiente en materia de alimentos así como en las condiciones solicitadas a fin de obtener las mejores condiciones de precio y calidad.
Normas y procedimientos de control de calidad de alimentos	Coordinación de Servicios Administrativos desde el Área de Comedores, asesorados y acompañados por Contraloría	El manual de procedimientos del área de comedores, revisado y actualizado en septiembre 2022 incluye sólo cuatro procedimientos: adquisición de insumos; abastecimiento y uso de vales; servicio de alimentos en eventos y especiales, y mantenimiento a los equipos de cocina. No hay nada relativo a operación ni salud.
Normas y procedimientos de control de inventario:	Coordinación de Servicios Administrativos desde el Área de Comedores.	El manual de procedimientos del área de comedores, revisado y actualizado en septiembre 2022 incluye sólo cuatro procedimientos: adquisición de insumos; abastecimiento y uso de vales; servicio de alimentos en eventos y especiales, y mantenimiento a los equipos de cocina. No hay nada relativo a operación ni salud.
Normas para disposición de insumos sobrantes y caducos: Resulta fundamental tener mínimamente criterios de salubridad para el diagnóstico de los alimentos caducos y fundamentos legales para la disposición de los sobrantes (pues se trata de bienes adquiridos .	Coordinación de Servicios Administrativos desde el Área de Comedores,	El manual de procedimientos del área de comedores, revisado y actualizado en septiembre 2022 incluye sólo cuatro procedimientos: adquisición de insumos; abastecimiento y uso de vales; servicio de alimentos en eventos y especiales, y mantenimiento a los equipos de cocina. No hay nada relativo a operación ni salud.
Cumplimiento de NOM	Oficina del Abogado	Nunca se ha tramitado el

sanitaria y en caso de requerirse, registro de los comedores ante Cofepris:	General y Coordinación de Servicios Administrativos/Área de Comedores	registro y ello implica incumplimiento de Ley.
Norma de determinación de precio del boleto (criterios y argumentos y porcentaje del subsidio).	Consejo Universitario (trabajado desde Comisiones de Planeación y Hacienda)	El precio del boleto fue fijado desde hace años en 10 pesos. Actualmente eso implica un subsidio de 93% del costo real de cada comida. La determinación de tener un subsidio es una decisión política fundamental en la UACM, pero debe hacerse de manera estructural no coyuntural para dar cuenta del peso presupuestal que implica.
CCT: incluir responsables de comedores (general y de planteles) como personal de confianza en cláusula 10 (pues manejan recursos)	Rectoría/Secretaría General y Coordinación Ejecutiva de SUTUACM	La revisión contractual no será sino hasta 2025.

En cuanto a Infraestructura, es necesario:		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Obras: adecuaciones que sean necesarias para mejorar el servicio en cada comedor y que tenga acceso para discapacidad.	Consejos de Plantel, Coordinación de Obras y Consejo Universitario para aprobar presupuesto.	Los Planteles tienen ya sus Programas Anuales de Obras y se está trabajando en lo que se implementará una vez que se tengan los residentes de obra.
Equipo: Adquisición y mantenimiento de equipos necesarios para el óptimo funcionamiento	Coordinación de Servicios Administrativos desde área de comedores y CAAPS (con presupuesto aprobado por Consejo Universitario)	Existe un procedimiento para el mantenimiento de equipos, sujeto a una inspección diagnóstica cuyo registro ha resultado claramente equívoco, pues administrativamente se reportan equipos en buen estado cuando la inspección de campo señala lo

		contrario. Debe hacerse una nueva evaluación y cotización.
--	--	--

Presupuesto y costo por servicio calculado para 2024 si se opta por fortalecimiento⁷

Nómina de comedores fortalecida (incluyendo vacantes y nuevas plazas)	\$30,813,852.22 ⁸
Contrato de insumos de comida (considerando inflación e insumos para más servicios)	\$35,000,000.00
Gas y servicios	\$3,000,000.00
Total anual	\$68,813,852.22
Costo por comida, considerando 450,000 servicios	\$153.00
Total de subsidio anual, considerando el precio de boleto de \$10.00	\$64,350,000.00

Solución B. Ruta de concesión

Dada la dimensión del problema y considerando que, por sus consecuencias directas a la salud, la actividad de administrar y operar comedores es de una naturaleza sensible y requiere de una profesionalización particular con habilidades y conocimientos especializados; y teniendo en cuenta que las actividades sustantivas de la Universidad son distintas a las requeridas en restauración, otra opción de solución sería tercerizar el servicio a través de la contratación de una empresa que opere los comedores. Explorando distintos esquemas, se pudo observar que éste es el que funciona en otras universidades e instituciones educativas tales como la UNAM, UAM y Colmex.

Concesionar el servicio permitiría no sólo ampliar el horario y cantidad de comidas servidas sino también ofrecer a los usuarios otra variedad de productos más allá del menú fijo. Sería un esquema que implicaría la licitación del contrato, y donde de cualquier forma habría que poner particular atención a los términos y condiciones del servicio y a la supervisión de que éstos se cumplan, pero cuyo cumplimiento operativo sería responsabilidad de la parte contratada. De

⁷ El cálculo presupuestal no incluye lo relativo a infraestructura.

⁸ Este monto no incluye el incremento salarial que derive de la negociación 2024, pero sí el 20% aplicado a las prestaciones establecidas en salarios mínimos así como el incremento a la UMA.

no atenderse cualquier inconformidad, se puede resolver el problema cambiando de empresa concesionaria. Se trata, por lo tanto, de una solución más simple a corto plazo y que igualmente resuelve a nivel estructural y de fondo, no sólo atiende la coyuntura.

Cabe reiterar que el grupo de trabajo estableció dos condiciones fundamentales e irrenunciables para explorar este esquema de solución: por un lado, el respeto a los derechos laborales de los compañeros trabajadores del área de comedores, y por el otro el mantener el subsidio aplicado al precio del boleto de menú fijo.

Para atender los derechos laborales, se plantea la posibilidad de que, de acuerdo con su perfil profesional e intereses de crecimiento, los trabajadores actualmente activos en el área de comedores (39⁹) puedan tener la opción de integrarse a otras funciones y áreas administrativas, técnicas y manuales de la Universidad que necesitan de talento para ser fortalecidas (se requieren choferes, personal en obras, publicaciones y otras funciones administrativas en los distintos planteles). De esa manera, si bien no se dejaría de erogar los recursos destinados a la nómina, éstos se invertirían en el logro de objetivos que de cualquier forma requerirían recursos adicionales. Es decir, a la larga representa un ahorro para la Universidad.

Por otro lado, en cuanto al precio del menú fijo, se continuaría con el subsidio aplicado (cuyo cálculo es formalmente establecido por el CU a través del precio del boleto) para seguir facilitando a la comunidad estudiantil el acceso a una alimentación balanceada a un bajo precio. El esquema de concesión funcionaría a través de un contrato por cierta cantidad establecida de servicios, cuyo costo sería cubierto por la Universidad, para ser canjeados por los boletos de venta, tal como se hace actualmente. La(s) empresa(s) contratada(s) por la vía de licitación pública podrían incluso ofrecer la venta de otros productos y servicios según sean requeridos por los usuarios y con costo directo para ellos. El consumo o no de cualquier alimento adicional será decisión personal de cada integrante de nuestra comunidad. La responsabilidad de la institución de ofrecer alimentación sana y asequible se vería cubierta a través de los menús fijos que gozarán del subsidio.

Recursos Humanos: En el esquema de concesión, los trabajadores del comedor serían externos, no personal de la UACM (como funciona con la policía auxiliar para la vigilancia). La responsabilidad y control de sus tareas y sueldos sería de la empresa seleccionada, bajo supervisión de la Administración o los órganos colegiados para ello. Sin embargo, hay diversas acciones que tomar en el rubro de Recursos Humanos.
--

Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Plantilla: actualmente hay 39 trabajadores asignados al área (pues cuatro ya fueron	Coordinación de Servicios Administrativos a través de Recursos Humanos.	Con algunos trabajadores se ha dialogado la posibilidad e interés, pero no hay

⁹ La plantilla actual, de 43 personas, incluye cuatro que ya han sido reubicadas y están trabajando en otras áreas de la universidad.

<p>reasignados) Se tendrían que reubicar de acuerdo con su disposición y perfil o bien si deciden no seguir laborando en la UACM, terminar su contrato conforme a la ley.</p> <p>Sólo tendrían que permanecer algunos puestos administrativos para contrataciones y verificación del servicio.</p>		<p>propuesta formal ni perfiles ya definidos, pues eso se haría ya que se tome la decisión</p>
<p>Capacitación: hay que ofrecer capacitaciones para que puedan asumir las responsabilidades y tareas de sus nuevas áreas de adscripción.</p>	<p>Secretaría General</p>	<p>Actualmente cada área envía sus requerimientos de capacitación, con base en ellos se elabora un plan anual de capacitaciones que se gestiona desde la Secretaría General</p>
<p>Horarios: no es necesario hacer horarios particulares para comedores, se atendería a los horarios generales de la UACM</p>	<p>No aplica</p>	
<p>Nivelaciones y definición de responsabilidades (organigrama): no habría renivelación sino que se cambiarían de área con su nivel salarial y atenderían las responsabilidades y funciones del área a donde se les reubique.</p>	<p>No aplica</p>	
<p>Sensibilización de género y protocolo contra violencia, DDHH e inclusión: hay que trabajarla en toda la universidad pero no como caso específico de comedores</p>	<p>Defensoría de los Derechos Universitarios. Comisión de Mediación y conciliación del Consejo Universitario Consejos de Plantel</p>	

Estructura		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Organigrama: identificar necesidades y ampliar el personal de otras áreas a partir de los trabajadores actualmente asignados a comedores. El área de comedores quedaría sólo en términos de supervisión administrativa.	Secretaría General, Coordinación de Servicios Administrativos y Coordinación de Planeación	
Órganos de control: Con generar comités locales de verificación de la calidad del servicio sería suficiente	Consejos de plantel, Coordinación de Servicios Administrativos	No hay instancia de verificación colegiada.

Normativa		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Lineamiento de uso del comedor: que norme el funcionamiento general y la conducta de la comunidad, adaptado para señalar diferencialmente el menú subsidiado de los productos de libre adquisición.	Consejos de Plantel	Ya existe un texto aprobado por el grupo de trabajo y cada CP se ocupará de adaptar y emitir su versión. EL CPCUAU lo aprobó el 13 de febrero. CPDV lo aprobó el 15 de febrero. Los demás planteles están en proceso de revisión y aprobación en el pleno.
Bases de licitación y contrato: hay que cuidar mucho los términos de la licitación del servicio que se contrate para asegurar la calidad de los alimentos y el buen trato a la comunidad universitaria.	Secretaría General, Coordinación de Servicios Administrativos, Subdirección de Recursos Materiales, Oficina del Abogado General y Contraloría	Se han hecho cotizaciones pero sin compromiso. Habría que desarrollar con mucho cuidado las bases del contrato.
Normas y procedimientos de control de calidad: no	No aplica	

<p>hay que desarrollarlos pues es responsabilidad de la empresa, sólo debe cuidarse que el contrato de servicio esté claro y se verifique su cumplimiento.</p>		
<p>Normas y procedimientos de control de inventario: no son necesarios, la empresa contratada debe hacerse cargo.</p>	<p>No aplica</p>	
<p>Normas para disposición de insumos sobrantes y caducos: no son necesarios, la empresa contratada debe hacerse cargo. La universidad debe supervisar y verificar la calidad e higiene.</p>	<p>No aplica</p>	
<p>Cumplimiento de norma sanitaria y registro de los comedores ante Cofepris: La concesionaria es responsable ante cofepris</p>	<p>No aplica</p>	
<p>Norma de determinación de precio del boleto (criterios y argumentos y porcentaje del subsidio).</p>	<p>Consejo Universitario (trabajado desde Comisiones de Planeación y Hacienda)</p>	<p>El precio del boleto fue fijado desde años en 10 pesos. Actualmente eso implica un subsidio de 93% del costo real de cada comida. La determinación de tener un subsidio es una decisión política fundamental en la UACM, pero debe hacerse de manera estructural no coyuntural para dar cuenta del peso presupuestal que implica.</p>

CCT: no se modifica ni afecta	No aplica	
-------------------------------	-----------	--

Infraestructura		
Rubro/acción	Responsable(s)	Estatus
Obras: adecuaciones que sean necesarias para mejorar el servicio en cada comedor y que tenga acceso para discapacidad.	Consejos de Plantel, Coordinación de Obras y Consejo Universitario para aprobar presupuesto.	Los Planteles tienen ya sus Programas Anuales de Obras y se está trabajando en lo que se implementará una vez que se tengan los residentes de obra.
Equipo: Adquisición y mantenimiento de equipos necesarios para el óptimo funcionamiento.	Empresa contratada: dado que será quien opere el equipo, debe ser también responsable de ésto. Se debe dejar claro en las bases de licitación.	Las cocinas están actualmente equipadas, debe llegarse a un acuerdo en cuanto al uso del equipo disponible.

Presupuesto y costo por servicio calculado para 2024 si se opta por Concesión¹⁰

Nómina destinada a fortalecer otras áreas de la Universidad	\$15,855,759.00
Nómina de comedores	\$2,420,144.48 ¹¹
Estimado de contratación de empresa para ofrecer 450,000 servicios (considerando un precio promedio de \$98.00 ¹²)	\$44,100,000
Gas y servicios	\$3,000,000.00
Total anual destinado a comedores	\$49,520,144.50
Costo promedio por comida, considerando 450,000 servicios	\$110.00
Total de subsidio anual, considerando el precio de boleto de \$10.00	\$45,000,000.00

¹⁰ El cálculo presupuestal no incluye lo relativo a infraestructura.

¹¹ Se consideraron tres puestos administrativos, uno de ellos de confianza a fin de coordinar y supervisar el servicio concesionado en los cinco comedores.

¹² Este cálculo viene de promediar el precio de desayuno (\$79), comida (\$145) y cena (\$70) según la cotización presentada por Especialidades Comerciales Reyes.

V. Conclusiones y propuestas de punto de acuerdo

La situación de los comedores universitarios en la UACM no sólo es crítica sino que es muy compleja, y por lo tanto para realmente atenderla es necesario dar una solución de fondo. No acusar recibo de ello y señalar vías de mejora a través de acciones coyunturales (como llenar vacantes y ofrecer capacitación adicional) es no ver ni comprender la dimensión del problema ni la responsabilidad implicada en ofrecer un servicio de comedor digno y saludable. No es un asunto de voluntades solamente, necesitamos garantías y mecanismos rigurosos, transparentes y eficientes de supervisión y control tanto administrativos como de calidad de los alimentos y funcionamiento del servicio.

La necesidad y objetivo de plantear vías de solución estructural no es solamente mejorar el servicio actual sino ampliarlo, extendiendo horarios para cubrir tres turnos de comidas completas y procurando dar cobertura también a un mayor número de usuarios. La calidad y dimensión del servicio de comedores debe ser acorde con las condiciones de la oferta educativa de la UACM, de otra manera, en lugar de facilitar condiciones para nuestros estudiantes, limita las posibilidades del crecimiento de la matrícula y genera problemas de diversa índole, empezando por las tensiones y conflictos de convivencia.

Los dos escenarios considerados requieren la intervención tanto de la Administración (tanto Rectoría como otras áreas) como del Consejo Universitario; y ambas soluciones implican destinar más recursos a comedores,¹³ ya sea para la contratación de personal e insumos o bien de servicios.

Debe considerarse asimismo que la ruta de fortalecimiento incluye un cuarto actor (además del Consejo Universitario, la Administración y los Consejos de Plantel): el sindicato SUTUACM. A fin de proceder con las contrataciones para llenar las vacantes así como las nuevas plazas, y para establecer horarios de los trabajadores, debe respetarse la bilateralidad instrumentada a través de las comisiones mixtas que en este momento, por diversas razones se encuentran detenidas. Hay asimismo modificaciones indispensables que han de hacerse al Contrato Colectivo de Trabajo para la re-estructuración del área, que son las relacionadas al carácter de responsabilidad patrimonial y que por definición deberían estar señaladas en la cláusula 10 del CCT, cuya revisión está programada para 2025.

En cuanto a presupuesto, ambas soluciones son aparentemente similares, pues en las dos rutas se requiere invertir más dinero; sin embargo, debe tenerse en cuenta, además de la diferencia total de costos, que mientras que el fortalecimiento implica sólamente incrementar la inversión directa en comedores, en el de concesión lo que se plantea es redirigir fondos actualmente asignados al área de comedores a otras necesidades de la Universidad. Así pues, más allá de comparar el incremento presupuestal requerido para una u otra ruta, deben considerarse y compararse los recursos destinados a comedores, el costo promedio por

¹³ A grosso modo, serán necesarios entre 20 y 25 millones adicionales, que bajo el esquema de fortalecimiento se aplican directo a comedores y bajo el esquema de concesión son en su mayor parte redirigidos al fortalecimiento de otras áreas necesarias para la UACM.

servicio y, sobre todo, lo que sería el subsidio total anual en uno y otro escenario, pues ése es el costo que el servicio representa para la Universidad.

Comparación de costos del con escenario actual (2023) frente a las opciones de Fortalecimiento y Concesión en 2024

	Situación actual (2023)	Fortalecimiento	Concesión
Nómina comedores	\$16,447,187.81	\$30,813,852.22	\$2,420,144.48 ¹⁴
Servicios (gas,etc)	\$2,092,000.00	\$3,000,000.00	\$3,000,000.00
Alimentos/servicio comidas	\$25,000,000.00	\$35,000,000.00	\$44,100,000.00
Total anual	43,539,187.81	\$68,813,852.22	\$49,520,144.50
Costo por comida	\$138.00	\$153.00	\$110.00
Subsidio anual	\$40,448,000.00	\$64,350,000.00	\$45,000,000.00
Diferencia con relación al ejercicio 2023	-	+ \$23,902,000.00	+ \$4,552,000.00
Recursos adicionales necesarios para re-estructuración		\$ 23,902,000.00	\$20,407,759.81

Además de la muy significativa afectación presupuestal que implica, la re-estructuración que deberá realizarse, independientemente de la ruta de solución que nuestro máximo órgano de gobierno considere como la más adecuada, implica otras acciones necesarias por parte tanto de los Consejos de Plantel, la Administración y, por supuesto, el Consejo Universitario.

La redacción y emisión de lineamientos de uso en todos los planteles es ya sin duda un logro de este proceso de trabajo, pero hay otras medidas, normativas y planeaciones indispensables en cualquier escenario. Desde el grupo de trabajo se plantearon diversas cuestiones y tareas que habrían de ser retomadas.

- 1) Planeación y ejecución de obras y adecuaciones para ampliar los espacios de los comedores y hacerlos accesibles para personas con discapacidades

¹⁴ Se consideraron tres puestos administrativos, uno o dos de ellos tendrían que ser de confianza a fin de coordinar y supervisar el servicio concesionado en los cinco comedores y asumir responsabilidad en caso de no reportar y tomar acciones si no se cumplen las condiciones establecidas en los contratos.

- 2) Revisión y redacción más cuidadosa y experta en las licitaciones y contratos
- 3) Creación de comité(s) de comedores para proponer y encauzar mejoras constantes y también supervisar su funcionamiento desde una perspectiva no sólo administrativa
- 4) Revisión y formalización de los criterios de subsidio a partir de los cuales se fija el precio del boleto¹⁵
- 5) Sensibilización frente a violencia de género y respeto a los Derechos Humanos: general

Propuestas de punto de acuerdo:

Derivado del análisis anterior, en este momento el Pleno del Consejo Universitario tiene ante sí tres alternativas para solucionar la problemática de comedores:

- A. Acordar y prever la inversión necesaria para el **fortalecimiento** del área, a la vez que se instruye a las distintas áreas y actores involucrados, incluyendo el propio Consejo Universitario, a que se realicen las normativas, previsiones y acciones conducentes, según están establecidas en la ruta para ello.
- B. Acordar y prever la inversión necesaria para la **concesión** del servicio de comedores, instruyendo a la Administración a que se ocupe de las gestiones administrativas conducentes para realizar el cambio de esquema. De manera paralela, por supuesto, habría que seguir trabajando como comunidad y órganos colegiados las cinco cuestiones señaladas anteriormente.
- C. Acordar la **implementación escalonada del esquema de concesión**, iniciando por alguno(s) de los comedores que están actualmente más afectados por la falta de personal (CH y GAM), y re-assignando el personal de dichos(s) comedores a los de los demás planteles a fin de fortalecerlos. De esa forma, se daría oportunidad de probar y conocer más lo que implica el servicio concesionado (una suerte de pilotaje) y a la vez evaluar los resultados del fortalecimiento. Es decir, se podrían tener mayores elementos antes de tomar una decisión total de carácter casi irreversible (la concesión puede cancelarse si no funciona; el fortalecimiento a través de la creación de nuevas plazas es más determinante y oneroso de revertir si no funciona). De optarse por este esquema mixto, sería fundamental establecer plazos y criterios objetivos para una evaluación comparativa del resultado de ambos esquemas y en un futuro mediato uniformar el funcionamiento de todos los comedores.

¹⁵ En las discusiones del grupo de trabajo se hicieron preguntas y propuestas que ameritan retomarse y responderse de manera institucional, tales como ¿subir el precio del boleto contribuiría a elevar la calidad de la comida?, ¿todos los usuarios deben gozar del mismo subsidio o éste aplica sólo para estudiantes?, ¿habría manera de implementar subsidios/precios diferenciados según si se trata de estudiantes, trabajadores o invitados externos? Abrir la discusión y transparentar los criterios del subsidio a comedores ayuda a que no se politice de manera sesgada y se asuma como compromiso institucional generalizado, no como beneficio discrecional.

Este documento sistematiza las discusiones y trabajo realizado de manera colaborativa a lo largo de cinco meses y fue revisado y aprobado en García Diego el 23 de febrero de 2024 al dar cierre a los trabajos del grupo creado para atender la problemática de comedores según fue establecido en el Acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23.

Los integrantes del grupo de trabajo y personas de la comunidad presentes en la sesión de cierre son:

POR LA ADMINISTRACIÓN:

Rectoría- Dra. Tania Rodríguez Mora

Secretaría General: Mtro. José Alberto Benítez Oliva

Coordinación de Servicios Administrativos: Lic. María Julia Cortés Enriquez

POR LOS CONSEJOS DE PLANTEL:

Casa Libertad:

Hector Demián Torres Rodríguez.- Sector académico

Isaac De La Cruz Domínguez- Sector estudiantil

Centro Histórico:

Ernesto Rangel Sánchez-Coordinador de Plantel

Cuautepetl:

Onder González Vera.- Sector estudiantil

Del Valle:

Ana María Sacristán Fanjul.- Sector académico

Jesús Esteban Guzmán Frías- Sector estudiantil

San Lorenzo Tezonco

Magali Cortez Vazquez-Coordinación del Plantel

Gabriela Campos Vázquez- Sector Estudiantil

POR EL CONSEJO UNIVERSITARIO:

Consejera académica Violeta Cárdenas Hernández-Plantel Centro Histórico, CHyCS

Consejero estudiantil Enrique Nava Hernandez- Plantel SLT, CCyT

POR LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL:

Guadalupe Trejo Álvarez-Casa Libertad

Adriana Carrillo Meneses-Casa Libertad

Eva Estrada Gutiérrez- Casa Libertad

Loth Ignacio Valdez Moralez- Cuautepetl

Javier González Martínez- Cuautepetl

Elizabeth Sánchez Cedillo- Cuautepetl

POR LA DEFENSORÍA DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIOS:

Edher Arturo Castro Ortega- Defensor titular
José Roberto Morales Meléndez- Asesor Legal



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

MINUTA DE LA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ATENCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS

13 de octubre de 2023

En seguimiento a los acuerdos de las mesas de diálogo entre la comunidad estudiantil y la Administración, así como del acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23 del Consejo Universitario, se convocó y llevó a una sesión de trabajo con la participación de integrantes de la comunidad estudiantil, del Consejo Universitario, de los Consejos de Plantel, así como de la Administración.

La reunión tuvo lugar en el tercer piso del edificio de la sede García Diego, entre las 10:00 y 13:00 horas con la asistencia de:

POR LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL:

Alexis Omar Guerrero Carrizales, representante Plantel Centro Histórico
Hannia Itzel Angoa González, representante Plantel Centro Histórico
Guadalupe Trejo Álvarez, representante Plantel Casa Libertad
Adriana Carrillo Meneses, representante Plantel Casa Libertad
Rolsalin Yafthe Páez Jiménez, representante Plantel Cuautepec

POR LOS CONSEJOS DE PLANTEL:

Casa Libertad:

Isaac de la Cruz Domínguez.- Sector estudiantil

Cuautepec:

Emily Gabriela Torres Hernández.- Sector estudiantil
Oender González Vera.- Sector estudiantil

Del Valle:

Ana María Sacristán Fanjul.- Sector académico
Jesús Esteban Guzmán Frías.- Sector estudiantil

POR EL CONSEJO UNIVERSITARIO:

Consejera estudiantil Diana Catalina Consuelos López.- Plantel Del Valle, CHyCS
Consejera estudiantil María Gabriela Zirangua Cabrera.- Plantel Centro Histórico, CCyT
Consejero estudiantil Carlos Castorena Bravo.- Plantel Centro Histórico, CHyCS
Consejero académico Alejandro Moreno Corzo.- Plantel Del Valle, CHyCS
Consejera académica Violeta Cárdenas Hernández.- Plantel Centro Histórico, CHyCS
Consejero Académico Oswalth Basurto Bravo.- Plantel San Lorenzo Tezonco, CCyH
Representante administrativo Cesar Antonio Tovar.-Plantel Cuautepec.



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

Representante administrativo Juan Manuel Struck King.- Plantel del Valle.

Representante Administrativo Luis Roberto Flores Ojeda.- García Diego.

POR LA ADMINISTRACIÓN:

Secretaría General: Mtra. Mariana Elkish Martínez

Coordinación de Servicios administrativos: Lic. María Julia Cortes Enríquez

Rectoría: Lic. Jorge Gabriel Morfin Salcedo.

Oficina del Abogado General: Lic. Daniel Martínez Guerrero

Relatoría de hechos:

El primer punto abordado fue la presentación de la información con la cual se contaba al momento de la reunión. Cabe señalar que a pesar de que la Coordinadora de Servicios Administrativos le solicitó al responsable del área de comedores (quien no se encontraba presente en la sesión de trabajo, pues hizo uso de uno de los días económicos a los cuales tiene derecho) que preparara un informe detallado, dicho trabajador sólo entregó un reporte general. La Administración, sin embargo, se compromete a recabar y sistematizar la información faltante o que requiera de un desglose más detallado. La carpeta informativa presentada en la sesión (la cual se anexa) incluye:

1. Organigrama de Comedores (2023)
2. Reporte de nómina de comedores (2022 y 2023)
3. Reporte de plantilla e incidencias de comedores (2023)
4. Histórico de recursos ejercidos en comedores (2019-2023)
5. Reporte de servicio de comidas elaboradas y de ingresos por venta de boletos por plantel (2022-2023)
6. Menús elaborados con la academia de nutrición (2022 – 2023)
7. Acciones implementadas por la Administración
 - 7.1 Circular 10
 - 7.2 Lineamientos para que las personas trabajadoras de la UACM, que realicen estudios oficiales.
8. Nota Informativa sobre juicio Comercializadora Chaneques y condiciones de licitación

En la exposición y discusión se pusieron sobre la mesa las circunstancias y complejidades que implica hacerse cargo directamente del servicio de comedores en lugar de concesionarlo y se acordó explorar las ventajas, desventajas e implicaciones que podría tener optar por cambiar de

esquema para proveer este servicio, cuyo origen y sustento legal se remonta un acuerdo del Consejo General Interno de 2005.

Se identificaron cuatro elementos que se habrán de revisar y trabajar para poder encontrar soluciones integrales al problema de los comedores:

- A. La estructura del área y la plantilla de trabajadores, que resulta inequitativa e insuficiente (ver organigrama y plantilla de los comedores).
- B. Los recursos destinados al área de comedor en cuanto a su distribución y la insuficiencia que representan ante un panorama altamente variable de precios en los insumos (ver reporte de nómina así como histórico de recursos ejercidos en el área de comedores y el reporte por servicios e ingresos por venta de boletos).
- C. Las incidencias ligadas a la operación de un servicio altamente especializado, que implica riesgos a la salud y que además por definición está considerado de primera necesidad.
- D. Los criterios y normas de uso para un espacio común como son los comedores.

Acuerdos:

Se llegó a los siguientes acuerdos, que buscan construir una ruta de solución:

1. Todos los Consejos de Plantel trabajarán de manera conjunta con la comunidad estudiantil para acordar y elaborar los lineamientos de uso de los comedores, tomando como base la circular #10. En función de ello, se presentará en el grupo de trabajo una propuesta de lineamientos para todos los planteles, a más tardar el 10 de noviembre.
2. Dados los contratiempos y objeciones emitidas por la representación sindical ante los resultados de la convocatoria para ocupar dos vacantes del comedor del Centro Histórico, la Administración se ocupará de gestionar la contratación de personal provisional (por a través de la modalidad de servicios profesionales y por tiempo determinado) para atender las necesidades urgentes y poder re-establecer el servicio en dicho comedor.
3. Para la siguiente sesión de este grupo de trabajo (10 de noviembre), los representantes del CU recabarán y sistematizarán la información relativa a todas las normativas e instancias que habrían de modificarse y/o tenerse en cuenta ya sea para mejorar el servicio bajo el esquema actual o bien si se optara por cambiar a un esquema concesionado (el cual necesariamente tendría que implicar la atención y cuidado del personal de la UACM adscrito al área de comedores, respetando sus derechos laborales y garantizándoles su materia de trabajo).

4. La Administración, por su parte, se ocupará de recabar y sistematizar la información del estado de funcionamiento de otros comedores universitarios para poder hacer un comparativo documentado de las experiencias de nuestras instituciones pares.
5. La Administración presentará, asimismo, un ejercicio de proyección presupuestal que permita tener información financiera de los costos que implicaría optar por uno u otro esquema de servicio para los comedores universitarios (interno o concesionado).
6. El grupo de trabajo volverá a sesionar el viernes 10 de noviembre a las 10:00 AM en el tercer piso del edificio de García Diego, para que todas las partes (comunidad estudiantil, Consejos de Plantel, Consejeros Universitarios y Administración) presenten la información y resultados de los compromisos de trabajo contraídos a fin de seguir construyendo soluciones colectivas a esta legítima demanda de la comunidad.

Esta minuta es también resultado de los acuerdos y discusiones, pues se habló de la necesidad de que toda la comunidad esté enterada de la problemática y se sume a la vía de solución. En tal sentido, hacemos un llamado a las comunidades y gobierno de cada plantel a que participen tanto de la discusión de los lineamientos de uso que se llevarán a cabo como de las sesiones de trabajo de este grupo.



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

MINUTA DE LA SEGUNDA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ATENCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS

10 de noviembre de 2023

En seguimiento a los acuerdos de las mesas de diálogo entre la comunidad estudiantil y la Administración, así como del acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23 del Consejo Universitario, y en función de los acuerdos derivados de la Primera reunión del grupo de trabajo para los comedores, tuvo lugar una segunda reunión en tercer piso del edificio de la sede García Diego, entre las 10:00 y 13:00 horas con la asistencia de:

POR LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL:

Hannia Itzel Angoa González, representante Plantel Centro Histórico
Guadalupe Trejo Álvarez, representante Plantel Casa Libertad

POR LOS CONSEJOS DE PLANTEL:

Casa Libertad:

Patricia Bermúdez Cruz- Coordinadora del Plantel
Arath Lopez Meneses.- Sector estudiantil
Hector Demián Torres Rodríguez.- Sector estudiantil

Centro Histórico:

Ernesto Rangel Sánchez-Coordinador de Plantel

Cuautepéc:

María Magdalena Salinas- Coordinadora de Plantel
Emily Gabriela Torres Hernández.- Sector estudiantil
Oender González Vera.- Sector estudiantil

Del Valle:

Ana María Sacristán Fanjul.- Sector académico
Jesús Esteban Guzmán Frías.- Sector estudiantil

POR EL CONSEJO UNIVERSITARIO:

Consejera estudiantil María Gabriela Zirangua Cabrera.- Plantel Centro Histórico, CCyT
Consejero estudiantil Carlos Castorena Bravo.- Plantel Centro Histórico, CHyCS
Representante administrativo Cesar Antonio Tovar.-Plantel Cuautepéc.
Representante administrativo Juan Manuel Struck King.- Plantel del Valle.
Representante Administrativo Luis Roberto Flores Ojeda.- García Diego.



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

POR LA ADMINISTRACIÓN:

Secretaría General: Mtra. Mariana Elkish Martínez

Coordinación de Servicios administrativos: Lic. María Julia Cortes Enríquez

Responsable del Área de Comedores: Luis Gerardo Massieu

Relatoría de hechos:

La reunión inició recapitulando los acuerdos de la sesión anterior en cuanto a las necesidades de solución en dos plazos: en lo inmediato y la construcción de una solución más estructural de fondo, que podría considerar el fortalecimiento del actual equipo del área de comedores o bien algún esquema de contratación externa. Esa discusión se presenta ahora como más inmediata, pues se deben tomar decisiones para poder integrar la propuesta presupuestal que se presentará al Consejo Universitario el próximo 24 de noviembre.

Puesto que en esta ocasión si se contó con la presencia del responsable general de los Comedores, éste procedió a ampliar y detallar la información que se había entregado en la sesión anterior. Un dato significativo con el cual no se contaba es que el costo real de cada servicio de comida es de \$142.00. Dicha cantidad se obtiene de la suma del presupuesto de (23 millones aproximadamente), servicios (4 millones aproximadamente) y nómina (19 millones, aproximadamente) entre los 350,000 servicios de comida que se sirven al año.¹

Hubieron diversas quejas y cuestionamientos en cuanto al servicio del comedor. La representantes estudiantiles señalaron que tenían un pliego petitorio de 2016 donde ya se denunciaba el mal funcionamiento del comedor y se exigía solución. En aras de buscar soluciones y contar con un diagnóstico completo, el responsable del comedor se comprometió a entregar un informe completo y detallado donde se haga un reporte desglosado por plantel y mes en cuanto a:

1. Costo y tipo de insumos que se destinan
2. Cantidad y tipo de servicios (desayuno, comida, box lunch)
3. Días de servicio y días inactivos
4. El uso que se ha dado a los insumos de los días en los cuales el comedor no ha dado servicio
5. Funciones y horarios del personal

¹ Durante la sesión la información fue manejada de manera verbal, de allí que la minuta no refleje las cantidades exactas. El responsable de comedores se comprometió a hacer llegar a todos los asistentes el documento que llevaba impreso.

6. Los procedimientos y protocolos para la recepción de insumos y control de calidad (señalando los responsables de llevarlos a cabo y verificarlos)
7. El inventario y estado del material y equipo en cada comedor
8. Una reflexión de las fortalezas y áreas de oportunidad del servicio de comedores como está funcionando actualmente
9. Cualquier otra información que considere necesaria y pertinente para la evaluación y toma de decisiones al respecto

Con relación al compromiso de explorar opciones de funcionamiento en otras instituciones. El responsable de comedores indicó que él mismo hizo una revisión de los esquemas de funcionamiento del IPN, UAM y UNAM, y que la mayoría son servicio tercerizados (Es decir externos).

La secretaria general informó que tras hacer consultas con diversas empresas e instituciones, se han identificado cuatro distintos esquemas de contratación externa o concesión:

- 1) *Contratación de una empresa externa que trabaje en modalidad híbrida, con los trabajadores de la UACM y completando con su propia plantilla laboral para completar la plantilla.* Las empresas consultadas para hacer cotizaciones presentaron múltiples objeciones ante esta propuesta puesto que no podrían asumir la responsabilidad de trabajadores que no dependen de ellos y dado que los sueldos percibidos por el personal de la UACM están muy por encima de lo que en general se ofrece en el ramo. La desigualdad de condiciones salariales sería muy grande y generaría muchos conflictos.
- 2) *Contratación de una empresa que se de la administración y supervisión de los comedores, que seguirían siendo operados directamente por la Universidad.* Este esquema requeriría asimismo el fortalecimiento del equipo de comedores interno.
- 3) *Contratar un servicio de producción de alimentos que entregue la comida ya lista para calentarse.* Bajo este esquema habría un excedente de recursos humanos, pues no harían falta cocineros.
- 4) Concesionar todo el servicio, desapareciendo como tal el área de comedores. Esto implicaría reubicar o liquidar al personal de la UACM que actualmente trabaja en comedores (47 personas).

Aún no se tienen las cotizaciones exactas de los distintos servicios y costos. Es algo que la Administración se comprometió a entregar como insumo para la siguiente reunión de trabajo.

En relación con lo que se trabajó y decidió en los distintos Planteles en relación con el Lineamiento de uso de los comedores, la Coordinadora de Servicios Administrativos informó que se han recibido insumos de parte de los Planteles Del Valle, San Lorenzo Tezonco y Centro Histórico. El Consejo del Plantel Cuauhtepc también dijo tener consigo una propuesta. Dada la necesidad de integrar una normativa única para aplicarse en todos los Planteles, se integró



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

una comisión para sistematizar los insumos y presentar en la siguiente sesión de trabajo una propuesta integral. Dicha comisión quedó conformada por Oender González, Juan Manuel Struck y Ana María Sacristán.

Finalmente, se acordó fecha para la tercera sesión del grupo de trabajo, donde ya se deben tener insumos para determinar cómo se atenderá la problemática: viernes 17 de noviembre a las 10:00 horas en García Diego. Para esa fecha, la Secretaría General se compromete a entregar un concentrado comparativo de los costos que implicarían las distintas vías de solución.

Minuta elaborada por Ana María Sacristán



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

MINUTA DE LA TERCERA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ATENCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS

17 de noviembre de 2023

En seguimiento a los acuerdos de las mesas de diálogo entre la comunidad estudiantil y la Administración, así como del acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23 del Consejo Universitario, y en función de los acuerdos derivados de la segunda reunión del grupo de trabajo para los comedores, tuvo lugar una tercer reunión en tercer piso del edificio de la sede García Diego, entre las 10:30 y 13:00 horas con la asistencia de:

POR LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL:

Páez Jiménez Rosalin Yafthe, representante Estudiantil
Valdez Morales Loth Ignacio, representante Estudiantil
Ingrid Abigail Torres Rodríguez, representante Estudiantil

POR LOS CONSEJOS DE PLANTEL:

Casa Libertad:

Patricia Bermúdez Cruz- Coordinadora del Plantel
Arath López Meneses.- Sector estudiantil
Héctor Demián Torres Rodríguez.- Sector estudiantil

Centro Histórico:

Ernesto Rangel Sánchez-Coordinador de Plantel
María Eliza Segura Morales. Sector estudiantil

Cuautepetec:

Oender González Vera.- Sector estudiantil

Del Valle:

Flor Mercedes Rodríguez Zornosa.- Coordinadora de plantel
Jesús Manuel Segundo de Jesús.- Sector estudiantil

POR EL CONSEJO UNIVERSITARIO:

Edith Tlahuize Diez Gutiérrez. Consejera Universitaria
María Gabriela Zirangua Cabrera.- Plantel Centro Histórico, CCyT
Cesar Antonio Tovar.-Plantel Cuautepetec. Representante administrativo

POR LA ADMINISTRACIÓN:

Coordinación de Servicios administrativos: Lic. María Julia Cortes Enríquez
Responsable del Área de Comedores: Luis Gerardo Massieu Mirassou



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

Relatoría de hechos:

La reunión dio inicio con la presentación de la información solicitada al Área de comedores universitarios. El responsable general de los Comedores, procedió a realizar una presentación del Reporte De Gestión Y Funcionamiento De Los Comedores De La UACM 2023 detallando cada uno de los tópicos solicitados por la mesa de trabajo y haciendo una breve exposición de cada uno de los archivos anexo a fin de dar claridad a cada uno de estos archivos. Del mismo modo el Responsable de comedores, se compromete a enviar esta carpeta de información de forma electrónica a fin de que cada miembro de esta mesa de trabajo pueda hacer su correcto análisis.

En relación con el Lineamiento de uso de los comedores, la Coordinadora de Servicios Administrativos informó que en la siguiente sesión de trabajo se revisará la propuesta integral. La cual fue trabajada y elaborada por la comisión realizada para este fin, (conformada por Oender González, Juan Manuel Struck y Ana María Sacristán.)

Finalmente, se acordó fecha para la cuarta sesión del grupo de trabajo, el viernes 24 de Noviembre de 2023 a las 10:00 horas en García Diego.

Minuta elaborada por Luis Gerardo Massieu Mirassou

**MINUTA DE LA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ATENCIÓN DE LA
PROBLEMÁTICA DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS**

01 de diciembre de 2023.

En seguimiento acuerdo que se tomó en la sesión de trabajo que se realizó el pasado 24 de octubre de 2023, se llevó a cabo una sesión de trabajo con la participación de integrantes de la comunidad estudiantil, del Consejo Universitario, de los Consejos de Plantel y de la Administración. Se contó asimismo con la presencia y participación de trabajadores del Sindicato.

La reunión tuvo lugar en el tercer piso del edificio de la sede García Diego, entre las 10:00 y 13:00 horas con la asistencia de:

POR LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL:

Guadalupe Trejo Álvarez, representante Plantel Casa Libertad

POR LOS CONSEJOS DE PLANTEL:

Casa Libertad:

Arath López Meraz-Sector estudiantil

Cuautepéc:

Oender González Vera.- Sector estudiantil

Del Valle:

Jesús Esteban Guzmán Frías.- Sector estudiantil

Ana María Sacristán Fanjul.- Sector académico

POR EL CONSEJO UNIVERSITARIO:

Representante administrativo Cesar Antonio Tovar.-Plantel Cuautepéc.

POR LA ADMINISTRACIÓN:

Coordinación de Servicios administrativos: Lic. María Julia Cortes Enríquez

Responsable de Comedores: Luis

Relatoría de hechos:

El primer punto abordado fue retomar los acuerdos que se plantearon en las sesiones realizadas el pasado 13 de octubre y 10 de noviembre del presente año, reconociendo el avance en la sistematización de los Lineamientos de Comedores que habían presentado los Planteles Del Valle, Centro Histórico y Cuautepec. Falta sumar Casa Libertad y San Lorenzo Tezonco, e integrar la propuesta en un lineamiento de uso para que sea aprobado.

Se dio cuenta asimismo de que el compromiso de trabajo adquirido por la Administración, según consta en la minuta del 13 de octubre, ha sido atendido y que la carpeta de trabajo incluye los informes solicitados, incluyendo la parte financiera. Lo que aún falta es la entrega de lo que tocaba al Consejo Universitario, esto es, el mapeo de todas las normativas que han de revisarse y modificarse para poder considerar un cambio de esquema en el funcionamiento de los comedores.

En la reunión se visibilizó la importancia que tiene entender los informes entregados previamente por el Responsable de Comedores y el contraste entre éstos y lo que la comunidad señala como lo que sucede en cada comedor.

También se discutió la dinámica del grupo de trabajo, la necesidad de formalizar y ordenar el trabajo para dar continuidad y certeza. La lic. Julia Cortés recordó y especificó que el sentido del presente Grupo de Trabajo es proporcionar insumos al Consejo Universitario y a la Administración a fin de que esas instancias puedan atender y solucionar los problemas de los comedores, todo por medio de ir planteando y trabajando diversas rutas que se consideran viables.

En la exposición y discusión llevada a cabo en la sesión, los trabajadores del área de comedores hicieron referencia a que no había procesos de capacitación constante o permanente en el área, afectando de forma directa sus funciones. La representación de la Comunidad Estudiantil manifestó estar en contra de la concesión de los Comedores, por la afectación que implicaría para los trabajadores del área, y planteó que consideraban mejor invertir en capacitación para que mejorara el servicio.

El responsable de comedores señaló que existía un programa de capacitación virtual..La Coordinadora de Servicios Administrativos indicó que durante todos los años que ha trabajado en la Universidad, el presupuesto de capacitación nunca se ha ejercido y ha constituido subejercicio. La profesora Sacristán señaló que entonces sería importante no sólo ofrecer capacitaciones sino hacer una evaluación diagnóstica que estableciera las habilidades actuales de los trabajadores y a partir de allí identificar sus áreas de oportunidad para realizar un programa de capacitación que respondiera a éstas, evaluando asimismo el resultado de la capacitación.

Dado que el presupuesto para 2024 debe ser revisado y aprobado por el Consejo Universitario (los representantes del CU señalaron que posiblemente eso se trataría en la sesión del 13 de diciembre), se planteó como acuerdo que la situación de los comedores se mantendrá y planeará con el esquema actual, y el grupo de trabajo reanudará en enero

para proponer esquemas que permitan dar respuesta a la problemática antes del cambio de Administración.

Acuerdos:

Se llegó a los siguientes acuerdos, que buscan construir una ruta para la atención de los comedores:

1. La Consejera de Plantel Ana María Sacristán Fanjul se comunicará con los Consejos de Plantel de Casa Libertad y de San Lorenzo Tezonco para solicitar los lineamientos de Comedores vigentes en su plantel. Mismos que deberán ser sistematizados por la comisión encargada y los presentarán en la próxima sesión de este grupo de trabajo, en el cuadro de sistematización y como propuesta de reglamento general.
2. A fin de facilitar tanto el pase de lista como la elaboración de minutos y convocatorias para las sesiones, cada una de las cuatro instancias presentes en las reuniones de trabajo (comunidad estudiantil, Consejo Universitario, Consejos de Plantel y Administración) enviará a la Coordinación de Servicios Administrativos quiénes integran su representación. En caso de que alguna persona asista por primera vez, firmará la lista señalando nombre, sector, instancia que representa y correo electrónico institucional.
3. Las minutos deben ser realizadas por los integrantes del grupo de trabajo de forma rotativa. Al inicio de cada sesión se acordará quién se ocupará de hacer la minuta, la cual habrá de ser elaborada y enviada al correo de la Coordinación de Servicios Administrativos para su difusión a más tardar tres días hábiles después de haber tenido lugar la reunión de trabajo.
4. La Coordinación de Servicios Administrativos se hará cargo de enviar a toda la lista de correos que integran la mesa de trabajos tanto la fecha de la siguiente reunión como la minuta que se le haga llegar.
5. Para la siguiente sesión de este grupo de trabajo, quedan como compromiso las siguientes acciones:
 - 6.1 los representantes del CU recabarán y sistematizarán la información relativa a todas las normativas e instancias que habrían de modificarse y/o tenerse en cuenta ya sea para mejorar el servicio bajo el esquema actual o bien si se optara por cambiar a un esquema concesionado (el cual necesariamente tendría que implicar la atención y cuidado del personal de la UACM adscrito al área de comedores, respetando sus derechos laborales y garantizándoles su materia de trabajo).
 - 6.2 El área de comedores realizará una evaluación diagnóstica de los trabajadores para identificar las áreas de oportunidad y capacidades que han de fortalecerse, así como un programa de capacitación para mejorarlas.

6.3 La comisión de representantes de la Comunidad Estudiantil presentará una sistematización de las quejas y tipos de problemas de carácter técnico, infraestructura y de servicio que tienen las y los estudiantes sobre los comedores de los cinco planteles.

6.4 La Coordinadora de Servicios Administrativos recuperará y presentará el ejercicio de encuesta elaborada en Centro Histórico.

6. **El grupo de trabajo volverá a sesionar el viernes 12 de enero de 2024 a las 10:00 AM** en el tercer piso del edificio de García Diego, para que todas las partes (comunidad estudiantil, Consejos de Plantel, Consejeros Universitarios y Administración) presenten la información y resultados de los compromisos de trabajo contraídos a fin de seguir construyendo soluciones colectivas a esta legítima demanda de la comunidad.

Minuta elaborada por Oender González Vega y Ana María Sacristán con apoyo de la CSA
para el registro de asistencia



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

MINUTA DE LA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ATENCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS

12 de enero de 2024

En seguimiento a los acuerdos de las mesas de diálogo entre la comunidad estudiantil y la Administración, así como del acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23 del Consejo Universitario, y en función de los acuerdos derivados de la cuarta reunión del grupo de trabajo para los comedores, tuvo lugar una nueva reunión en el tercer piso del edificio de la sede García Diego, entre las 10:00 y 13:00 horas con la asistencia de:

POR LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL:

Ingrid Abigail Contreras Ocaña, Plantel Del Valle
Guadalupe Trejo Álvarez, Plantel Casa Libertad

POR LOS CONSEJOS DE PLANTEL:

Casa Libertad:

Patricia Bermúdez Cruz- Coordinadora del Plantel
Arath Lopez Meneses.- Sector estudiantil
Hector Demián Torres Rodríguez.- Sector académico

Centro Histórico:

Ernesto Rangel Sánchez-Coordinador de Plantel

Cuauhtepec:

Onder González Vera.- Sector estudiantil

Del Valle:

Ana María Sacristán Fanjul.- Sector académico

San Lorenzo Tezonco

Magali Cortez Vazquez-Coordinación del Plantel

POR EL CONSEJO UNIVERSITARIO:

Consejero académico Alejandro Moreno Corzo- Plantel Del Valle, CHyCS
Consejero académico Emigdio Martínez-Plantel San Lorenzo, CyT
Consejera académica Violeta Cárdenas Hernández-Plantel Centro Histórico, CHyCS



Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

NADA HUMANO ME ES AJENO

Secretaría General

Consejero estudiantil Carlos Alfonso Castorena Bravo- Plantel Centro Histórico

POR LA ADMINISTRACIÓN:

Rectoría- Dra. Tania Rodríguez Mora

Secretaría General: Mariana Elkish Martínez

Coordinación de Planeación: Mtro. José Alberto Benítez Oliva

Responsable del Área de Comedores: Luis Gerardo Massieu

Entre el público asistente se encontraban también diversos trabajadores que se identificaron como integrantes de la Coordinación Ejecutiva del Sindicato.

Relatoría de hechos:

La reunión inició recapitulando los acuerdos operativos de la sesión anterior. Ana María Sacristán señaló la importancia de dar seguimiento y continuidad a los compromisos de trabajo. Aludió al objetivo y conformación del grupo de trabajo: analizar la problemática de comedores y generar insumos informativos para poder tomar las decisiones de solución, considerando el panorama coyuntural y de más largo plazo.

En relación con los lineamientos de uso de los comedores, señaló que ya se han integrado las normativas de los cinco planteles, además de la circular de la CSA y hay una base sólida para que los Consejos de Plantel, como grupo de trabajo conjunto, acuerden la versión final de lineamientos a ser aprobados por todos los CP de tal forma que la norma de uso, así como el servicio, sea igual en todos los planteles, pues es una misma universidad.

La secretaria general informó que la situación inmediata de los comedores se volvió más crítica pues el chef de Cuautepec fue despedido por realización de actos descritos en el *Protocolo para prevenir y erradicar la discriminación, la violencia contra las mujeres, el acoso y el hostigamiento sexual* en la UACM. Esa situación implicó asimismo la reubicación de tres trabajadoras por la emisión de medidas de protección. Adicionalmente, acotó el responsable de comedores, también hay un trabajador con descarga por licencia sindical. Esto significa que ni el comedor de Cuautepec ni el de Centro Histórico cuentan con personal suficiente para poder dar servicio al iniciar el semestre 2024-I.

Presentó asimismo las cotizaciones pendientes de los costos y formas de funcionamiento en caso de que se llegara a optar por el modelo de concesión. El cálculo general de contratación de dicho servicio es ofreciendo tres tiempos de comida (desayuno, comida y para el turno vespertino: box lunch o charola comida lista para calentar (alimentos Gama -procesados y parcialmente preparados para su consumo que se conservan en atmósfera protectora-), es de aproximadamente \$24,000,000.00, planteando un horario de servicio de 9:00 a 18:00 horas. Dicho costo es

equivalente a lo que la Universidad paga por los puros insumos de alimento, y por lo tanto se podría mantener el subsidio de estos menús fijos para la comunidad con la cuota de recuperación de 10 pesos como está actualmente. Adicionalmente a esos menús de comida, la empresa propone vender otros alimentos, pero eso ya serían como opciones extras con costo directo para quien decida adquirirlos.

Se reiteró que esta información es uno de los insumos que desde el 13 de octubre se habían planteado como necesarios para poder analizar las dos posibles rutas de solución de la problemática de comedores: fortalecimiento o concesión. En cualquiera de los escenarios que se llegue a decidir, se respetarán los derechos de los trabajadores. Las rutas deben ser analizadas con cuidado para buscar la mejor solución estructural, pero es importante también atender la problemática URGENTE del funcionamiento de los comedores de CH y Cuautepec.

La discusión regresó a buscar soluciones en dos marcos temporales:

- 1) La coyuntura inmediata para que los comedores de Cuautepec y Centro Histórico puedan funcionar.
- 2) La información y metodología necesarias para poder tomar decisiones y atender de fondo el problema que hay en los comedores.

En cuanto a la muy grave crisis actual, y dados los tiempos. el grupo de trabajo estuvo de acuerdo en que había necesidad urgente de contratación y que no había tiempo ni posibilidades para que se hiciera la convocatoria para contratación de base, por lo que de momento se procederá a completar los equipos de trabajo con la contratación temporal de ocho personas (cuatro para GAM y cuatro para CH) a través de la modalidad de servicios profesionales. La secretaría general informó que a partir de eso probablemente el SUTUACM iniciaría una demanda por incumplimiento del CCT, pero que en efecto era la única manera de poder arrancar el semestre con servicio de comedor en esos planteles. La rectoría iniciará, por lo tanto, los procedimientos para ello, según están establecidos en la normativa de adquisiciones. Buscará, asimismo, más opciones para ampliar el servicio en el horario vespertino.

Se inició de nuevo la discusión acerca de las rutas de solución estructural. El consejero Alejandro Moreno dijo que no era una decisión que debiera tomarse a la ligera. Insistió en que el grupo de trabajo debía presentar un dictamen al Pleno del CU, con base en dictámenes. Trabajando en esa dirección, Oender González y otros integrantes del grupo de trabajo señalaron que ya iban más de tres meses de trabajo y los diagnósticos que se habían presentado mostraban que la situación de los comedores era efectivamente crítica y que se necesitaba una solución de fondo. Se remarcó que seguía pendiente el compromiso de trabajo asumido por los representantes del CU en cuanto

al análisis de las normativas que tendrían que considerarse y modificarse tanto para el esquema de fortalecimiento como para el de concesión.

Se insistió nuevamente en que el funcionamiento de los comedores era una tarea muy compleja y especializada que requería un tratamiento cuidadoso particularmente por las afectaciones a la salud que puede tener y que la función central de la Universidad es la docencia, la investigación, la cooperación y la difusión cultural. Así pues, incluso si se opta por mantener el servicio dentro del funcionamiento regular de la universidad, sería fundamental hacer modificaciones normativas, estructurales y presupuestales, además de capacitaciones, para asegurar que el servicio pueda ser mejor y cumpla con las normas de salubridad.

Patricia Bermudez planteó que se podrían explorar opciones de programas piloto que permitieran probar el esquema de concesión. Que eso podría ser una forma más de tener información precisa de las ventajas o desventajas de las modalidades. Que el punto era reunir información clara y buscar soluciones.

El responsable de comedores señaló que había malestar e incertidumbre entre el personal de los comedores. La rectora hizo un llamado a que no se politizara lo que es una decisión técnica y se procurara generar un ambiente de trabajo y convivencia armónicos. Hubo consenso en cuanto a que los trabajadores -y toda la comunidad- debían ser bien informados y considerados, en las rutas de solución que se planteen. Se propuso y convino que los Consejos y Coordinaciones de Plantel, junto con el Responsable de Comedores, organizarán reuniones de diálogo con el personal de comedores para informar de manera puntual y escuchar su punto de vista, así como ir generando información acerca de sus perfiles para ver si es que en dado caso estarían interesados y dispuestos a ser reasignados en otras funciones y puestos de trabajo que son necesarios e importantes para la Universidad.

Recuperando la importancia de tener información y elementos para un análisis cabal de ambas opciones de solución (fortalecimiento o concesión), se planteó que para la siguiente sesión todos traerán información que pueda construir un cuadro comparativo de las implicaciones y cambios necesarios para cada escenario en al menos cuatro rubros: recursos humanos, estructura, normativas y presupuesto. A partir de ello se integrarían subgrupos de trabajo para poder establecer tareas y plazos para poder determinar la ruta de solución estructural.

La siguiente sesión será el viernes 19 de enero a las 10:00am en el tercer piso de García Diego.

Minuta de la Reunión de comedores del 2 de febrero de 2024

Se reunieron en la sede administrativa de la UACM, en el comedor, ubicado en el tercer piso María Julia Cortés Enriquez, Coordinadora de servicios administrativos, Ana María Sacristan Fanjul, Consejera de plantel Del Valle, Ernesto Rangel Sánchez, Coordinador de Patricia Bermudez Cruz, Magali Cortez Vázquez, Arath Azarel Lopez Meraz, Guadalupe Trejo Álvarez, Oender Gonzalez Vera, Gabriela Campos Vazquez, David Vázquez Cortés, José Alberto Benítez Oliva, Violeta Cárdenas Hernández, Trejo Alvarez Guadalupe

Orden del día

1. Observaciones a la propuesta final de lineamientos del uso de comedores
2. Exigencia para los representantes del CU para que su representación sea efectiva ante la mesa de trabajo.
3. Generación de grupo de trabajo para sintetizar las propuestas para atender la problemática de concesiones o para el reforzamiento del personal de comedores.

1. Observaciones a la propuesta final de lineamientos del uso de comedores

Se da lectura del documento en mención.

Observaciones (solo se atienden los comentarios indicados en el documento original):

De la exposición de motivos:

- Se incluye el contenido del acuerdo del Consejo General Interno CGI/UACM/03/22/05
- Se menciona que los lineamientos no incluyen cuestiones de operación de los comedores, y aspectos acerca del estado del funcionamiento como suspensión o algún imprevisto.
- El precio del boleto lo determina el Consejo Universitario, pero no es necesario indicarse en la sección “De la adquisición de boletos para el servicio del menú universitario” de los lineamientos, pero se menciona en la exposición de motivos.
- En el caso del lineamiento respecto a “no está permitido retirar del espacio del comedor los siguientes utensilios:...”. La Coordinadora del Plantel Casa Libertad comenta que ese punto en particular se discutirá en el pleno del Consejo, dado que las condiciones actuales del plantel no permiten su cumplimiento.
- En el caso del plantel San Lorenzo Tezonco, Gabriela Campos menciona que los disensos son: horario de servicio de box lunch, la máquina expendedora de boletos, la solicitud de credencial para el servicio, el lineamiento del libertad de contaminantes auditivos, y no usar el espacio para otros fines.
- Ana María Sacristan y Julia Cortés indican a los consejeros del plantel San Lorenzo Tezonco las motivaciones de los lineamientos señalados.

Acuerdo en consenso

El grupo de trabajo integrado para atender la problemática de comedores el día 2 de febrero de 2024 redactó de manera coordinada con los Consejos de Planteles, y aprobó la redacción final de los Lineamientos para el uso del Servicio de Comedor Universitario del Plantel XXX de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, que será presentada en los plenos del Consejo de Plantel, en el ánimo de generar normativas comunes y uniformes en todos los comedores universitarios de la UACM.

Enlace al documento en su versión final:

<https://docs.google.com/document/d/19DU9SvJ97xP3xEJtpu7DdUrtuP51VaKZI-7qDXAQtGs/edit?usp=sharing>

2. Exigencia para los representantes del CU para que su representación sea efectiva ante la mesa de trabajo.

Hacer un llamado para acudir al pleno para recordar acerca del acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23 en donde se indica:

I. Designar una representación del Consejo Universitario para atender el tema de Comedores para integrar un grupo de trabajo y junto con la administración y los consejos de plantel, elaborar una propuesta de solución a dicha problemática. La primera reunión de este grupo de trabajo se llevará a cabo el viernes 13 de octubre, a las 10 am en la sede administrativa García Diego.

El grupo ha estado trabajando desde octubre y ha habido una participación mínima de los consejeros representantes.

Asistirán al pleno a este propósito Arath Azarel Lopez Meraz, Guadalupe Trejo Álvarez y Oender Gonzalez Vera.

3. Generación de grupo de trabajo para sintetizar las propuestas para atender la problemática de concesiones o para el reforzamiento del personal de comedores.

De las opciones operativas, está la concesión, el fortalecimiento y el pilotaje si se aprueba la concesión.

El trabajo pendiente incluye identificar a los responsables de cada escenario: qué actividades le tocan al consejo, cuáles a la administración. De manera que existan rutas claras de trabajo para cada opción.

Ana María Sacristan presenta el *Cuadro de sistematización* de las implicaciones de las dos rutas de solución estructural para la problemática de los comedores: fortalecimiento y concesión, en donde se indican aspectos de recursos humanos, normativa, infraestructura, presupuesto y costo para 2024.

Se indica la información faltante y se solicita a la Licenciada Julia completar la información.

El secretario Benítez indica que se presenten las dos rutas, fortalecimiento o concesión, dejando el pilotaje en dado caso que se apruebe la opción de concesión.

Acuerdo por consenso

La profesora Ana María presentará un nuevo documento derivado del cuadro mencionado. Dicho documento presentará las implicaciones de tomar alguna de las rutas planteadas, con base en la información recabada hasta el momento.