

En los términos previstos por el artículo 85, fracción XII del Reglamento del Consejo Universitario de la UACM, y en observancia al mandato recibido por el acuerdo UACM/CU-7/OR-03/033/24 del máximo órgano de gobierno, la Comisión de Planeación Institucional, Desarrollo y Gestión Universitaria del Consejo Universitario, emite el siguiente dictamen sobre las propuesta de Concesión y Reforzamiento contenidas en el “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” entregado por la Rectoría el 1 de marzo de 2024 a la Oficina del Consejo Universitario.

DICTAMEN

Sobre Propuesta de Fortalecimiento

Sobre la propuesta específica de Fortalecimiento presentada por la mesa de comedores, la CPIDyGU hace notar que el costo global de implementar dicha propuesta ascendería a \$68,813,852.22 pesos por 450,000 servicios, lo que implicaría un aumento de \$ 25,274,664.41 pesos sobre el gasto actual (2023) de \$43,539,187.81 pesos por 316,000 servicios. Esto implica también un incremento en el costo promedio del servicio que pasaría de un costo actual (2023) de \$137.78 pesos por servicio a un costo de \$152.91 pesos por servicio. Desgraciadamente, dicho incremento en el costo de la comida no se refleja en el gasto en alimentos por comida, ya que este se reduce de \$79.11 pesos por comida a \$77.77 pesos. En términos netos, esto es una reducción de la inversión en alimentos de \$601,265.82 pesos, si proyectamos en el reforzamiento la misma inversión en alimentos por servicio de la que se tiene actualmente. Por otro lado, el gasto en gas con esta propuesta se incrementa levemente al pasar de \$6.62 pesos por servicio a \$6.67. Sin embargo, el incremento de la nómina con la propuesta de fortalecimiento es considerable, al pasar en términos netos de \$16,447,187.81 pesos a \$30,813,852.22 pesos, prácticamente duplicando el gasto en nómina. En términos del costo por servicio, el costo de la nómina por servicio pasa de \$52.02 pesos a \$68.47. Es decir, un incremento en nómina por servicio de \$16.45 pesos.

En la siguiente tabla se muestran los incrementos porcentuales netos y se puede observar claramente que la propuesta de fortalecimiento de la mesa de comedores plantea un incremento en el número de servicios de alrededor del 42.41% y eso implica un incremento en el costo en Gas y en alimentos similar, aunque ligeramente más bajo en alimentos. Sin embargo, el incremento del costo en nómina es más del doble del incremento del número de servicios, al elevarse en un 87.35 %.

Concepto	Situación Actual (2023)	Fortalecimiento	Incremento en términos porcentuales
Número de Servicios	316000	450000	42,41%
Gas y otros servicios (costo)	\$2.092.000,00	\$3.000.000,00	43,40%
Alimentos (costo)	\$25.000.000,00	\$35.000.000,00	40,00%
Nómina (costo)	\$16.447.187,41	\$30.813.852,22	87,35%

El incremento del costo promedio por servicio pasa de \$137.78 pesos a \$152.91 pesos, es una consecuencia directa del incremento en el costo de la nómina en la propuesta de fortalecimiento.

Debido a lo anterior, la CPIDyGU considera que la propuesta de Fortalecimiento presentada por la mesa de comedores es extremadamente onerosa y no garantiza tampoco una mejor comida, dado que también la inversión en alimentos se reduce en promedio por servicio. Con lo que se concluye que la propuesta de Fortalecimiento presentada por la mesa de comedores no es viable.

Además, encontramos las siguientes problemáticas adicionales en la propuesta de Fortalecimiento Presentada:

La propuesta de Fortalecimiento de la mesa de trabajo se realizó sin la participación del personal del área de comedores, consideramos que el reforzamiento del área los debe tomar en cuenta.

La propuesta de Fortalecimiento se limita a contratar más personal y crear plazas, sin analizar otras posibilidades como por ejemplo la fusión de plazas para unificar funciones y responsabilidades. La simple contratación de personal, no necesariamente optimiza los recursos humanos.

Tampoco atiende la problemática de los trabajadores de comedores que se encuentran en otras áreas, y cómo se atajaría y se evitaría esta situación si por ejemplo, la estructura del área de comedores crece.

Tampoco, analiza la necesidad de completar las plazas existentes del área de comedores que están desocupadas.

Los anteriores hechos, evidencian desde luego la necesidad de analizar la estructura actual de comedores, pero no considerando sólo la opción de hacer crecer la nómina, sino también la posibilidad de eliminar, reducir, o fusionar plazas con el propósito de atender mejor la demanda de la comunidad universitaria que usa los comedores. Desde luego, esto no puede ser realizado sin la participación y el consentimiento de los trabajadores del área de comedores, que conocen con todo detalle las problemáticas que dicha área enfrenta en su funcionamiento diario.

También, es importante mencionar que la crisis que hubo en comedores a principios de año, hizo evidente que para un buen funcionamiento de los comedores, depende de muchos factores que deben ser atendidos y resueltos con una buena administración, y que no necesariamente las fallas del funcionamiento se deben a una estructura deficiente, sino que intervienen otros factores de suma importancia como el tener un buen servicio de proveeduría alimentaria, tener instalaciones y equipamiento adecuados, mecanismos de vigilancia y control, una organización del trabajo planificada y socializada con la comunidad, además de capacitación continua para mejorar los procesos.

Sobre Propuesta de Concesión

La Comisión de Planeación Institucional, Desarrollo y Gestión Universitaria considera que la propuesta de concesión del servicio de comedores es inviable tal y como propuso la mesa de comedores, la administración anterior e integrantes de la comunidad universitaria, ya que los modelos de subcontratación que caracterizan a las concesiones son incompatibles con el modelo universitario de la UACM. La UACM en su modelo educativo promueve valores relacionados a la responsabilidad social, por lo que no puede ser omisa en hacerse cargo como institución de sus áreas de servicio.

Además, existe el antecedente de que en los años 2005 y 2006, se desarrolló en el Plantel San Lorenzo Tezonco el servicio de “CAFETERÍA” brindado a través de una concesión, misma que no prosperó por el mal servicio brindado, surgiendo así la necesidad de una “Cafetería” administrada por la propia Universidad¹. Cabe añadir también que cuando se implementó el servicio de Box-Lunch por una empresa concesionada en el presente año, el servicio generó amplias manifestaciones de inconformidad por parte de la comunidad estudiantil, incluyendo protestas.

¹ Reporte de Gestión y Funcionamiento de los comedores de la UACM, Antecedentes (Fuente: Rectoría)

También, se debe mencionar que la propuesta de Concesión presentada por la mesa de comedores está basada exclusivamente en una sola cotización, y es necesario tener un abanico de cotizaciones, que sustente la viabilidad de esta propuesta, y los costos más ventajosos para la Universidad. Además, la única cotización presentada por la mesa de comedores, fue realizada por Especialidades Comerciales Reyes S.A. de C.V., empresa que se ha demostrado, de acuerdo al Informe presentado por esta Comisión ante el Pleno del Consejo Universitario el pasado 13 de septiembre del presente, que no tiene la capacidad para entregar los insumos en tiempo y con las características solicitadas, e inclusive se le han rechazado cárnicos en mal estado.

Hay que resaltar que en la propuesta de Concesión presentada por Especialidades Comercialidades Reyes S.A. de C.V se incluye un servicio de cena por un monto de \$69.60 pesos, sin embargo, el precio del Box Lunch que se ofreció por el mismo proveedor durante la crisis en comedores fue de \$102.08 pesos. Lo cual genera serias dudas a la comisión sobre lo que se ofrecería en la realidad a la comunidad por dicha cantidad de \$69.60 pesos, considerando que el servicio más caro de Box-Lunch causó molestias.

Tenemos que mencionar además que el servicio que se propone de Cena para la tarde tiene un costo menor que los servicios que se proponen para la mañana de Desayuno (\$ 78.88 pesos) y Comida (145.00 pesos). Lo cual podría interpretarse como una discriminación hacia la comunidad universitaria del turno vespertino. Lo cual pone en duda la viabilidad de la propuesta de dicho proveedor.

El caso de Especialidades Comerciales Reyes S.A. de C.V. evidencia una incapacidad de la Universidad para hacer y vigilar sus procesos de contratación de servicios, de tal manera que resulta dudoso cómo podrá concesionar adecuadamente dado la mayor complejidad que una concesión implica. Una falta en los procesos en el caso de una concesión puede significar un problema mayor para la universidad, que incluye posibles demandas o problemas legales serios, como también una crisis en la salud de la comunidad universitaria.

Finalmente, y no menos importante, vale la pena mencionar que la opción de concesionar lleva implícitamente complicadas negociaciones sindicales que podrían desencadenar un conflicto laboral con los trabajadores, y complicar aún más el problema de los comedores. Desde el punto de vista de los principios de nuestra Universidad, no es ético cambiar las funciones laborales de los trabajadores especializados y con capacidades profesionales y experiencia laboral para integrarlos a otras áreas ajenas a su expertise. Considerando que esto atenta contra los principios de cooperación y apoyo mutuo que están fundamentados en el Artículo 5 de la Ley de la UACM.

La CPIDyGU dictamina que la propuesta de concesión del servicio de comedores propuesto por la mesa de comedores es de difícil implementación, riesgosa y va contra los valores y principios de la Universidad.

Conclusión

La conclusión del presente dictamen sobre comedores va en sentido justamente contrario en lo que se refiere a lo coyuntural, es decir, la Comisión considera que sí es fundamental resolver las problemáticas coyunturales de los comedores para poder plantear soluciones de fondo al problema del área, también es necesario estabilizar y mejorar el servicio actual existente. La CPIDyGU coincide con la mesa de comedores en que la situación de los comedores universitarios en la UACM no sólo es crítica sino que es muy compleja, y se necesitan mecanismos rigurosos, transparentes y eficientes de supervisión y control tanto administrativos como de calidad de los alimentos y funcionamiento del servicio.

Afortunadamente, la crisis en los comedores que se padeció entre los meses de abril y de mayo del presente año permitió observar que para tener un buen servicio en los comedores se necesita que varios procesos y eventos, que se tienen que realizar para ofrecer el servicio de alimentos, se lleven a cabo de manera exitosa y sin contratiempos, y que si estos procesos no se cumplen adecuadamente, la calidad del servicio es afectada notoriamente, es decir, la calidad del producto final que es el menú ofrecido a la comunidad. Un pésimo menú, una mala comida, es lo que genera justamente la percepción entre la comunidad universitaria de que los comedores no sirven. Y es justamente, situaciones como éstas las que fundamentan la idea de que los comedores pueden ser concesionados, y que por tanto, deben ser privatizados, porque la Universidad no tiene la capacidad para administrarlos.

Esta manera de pensar, es justamente contraria a los principios con que se fundó nuestra Universidad y a su misma historia, que nos permite creer que la Universidad puede administrar lo público con eficiencia y transparencia, y que se debe apartar de la idea neoliberal de que el mejor administrador es siempre un privado.

Por ello, nuestra conclusión va en sentido contrario a lo que determinó la mesa de comedores, que la Universidad sí puede administrar bien los comedores, pero lo que se requiere hacer es supervisar que cada uno de los procedimientos que se llevan a cabo para proporcionar el servicio sea de acuerdo a la normatividad y a la buenas prácticas aprendidas a través de los 17 años que tienen los comedores funcionando. En ese sentido, lo primero que se debe garantizar es que los comedores reciban los insumos suficientes con la calidad necesaria de acuerdo a una calendarización y tiempos bien especificados. Es claro, que para las cocinas tener a tiempo y en buen estado los alimentos, en particular los cárnicos y las verduras frescas, es fundamental para cumplir en tiempo y forma con la elaboración del menú

de cada día. El retraso en tiempo al recibir los insumos ocasiona retrasos e inclusive cancelaciones del servicio, éstas últimas afectando principalmente a la primera comida: al Desayuno.

Para mejorar la proveeduría de los alimentos y garantizar que estos lleguen a las cocinas en la abundancia, calidad y el tiempo adecuados, es fundamental a parte de la supervisión y vigilancia de los chefs de que estos alimentos cumplan con los requerimientos cuando llegan, que la Secretaría General de la UACM, a través de la Coordinación de Servicios administrativos esté atenta a los reportes de los chefs y se mantenga vigilante para que el proveedor cumpla con su contrato. En ese sentido, lo que tienen que hacer tanto la Secretaría General como la Coordinación de Servicios administrativos es aplicar la normatividad, si el proveedor no cumple, es decir, aplicar las sanciones y penas convencionales correspondientes. El cumplimiento a cabalidad de esta obligación de la administración central de la Universidad podrá generar un círculo virtuoso para el mejoramiento del servicio de comedores, ya que obligará en primera instancia al proveedor a mejorar sus prácticas y cumplir con lo estipulado durante su contratación, y si esto no ocurriera debido a la incapacidad técnica del proveedor de cumplir con el contrato firmado con la Universidad, entonces se podrían buscar otras vías para su cumplimiento e inclusive se generaría un mal precedente del proveedor ante la Universidad para evitar futuras contrataciones con éste.

Otra importante acción que debe realizar la futura administración es mejorar la implementación del proceso de licitación para la contratación del proveedor de alimentos, y cumplir la normatividad no sólo en la forma, sino sobre todo en el fondo. Procurando que participen el mayor número de proveedores para que cuando se realice el procedimiento de fallo con ofrecimiento de mejores propuestas a la baja, exista una competencia real para que la Universidad obtenga los mejores precios.

Es necesario, también que la administración central delegue a las Coordinaciones de los planteles la supervisión, la operación y el buen funcionamiento de los comedores, para que se eficientice el servicio y se mejore el menú ofrecido, el cumplimiento estricto de los horarios y paulatinamente se incremente el número de comidas ofrecidas. Para ello, es necesario que la operación de los comedores se descentralice.

En la Comisión estamos convencidos que una buena administración puede garantizar la mejora del servicio y sobre todo de la calidad del menú, creemos sin embargo, que las prioridades deben cambiar, y que la inversión de la Universidad se debe dar sobre todo incrementando la inversión en insumos alimenticios, que permita adquirir alimentos de mayor calidad y en más volumen. Además, se deben realizar las obras de mejoramiento y expansión de los comedores, inclusive algunas de ellas que ya tienen presupuesto autorizado y etiquetado como la techumbre del comedor en Casa Libertad, también, se debe invertir en el

mejoramiento del equipamiento de las cocinas de los comedores, siguiendo un plan debidamente elaborado por el área competente.

Otras acciones que se deberán implementar son las siguientes: implementación de un programa de capacitación intensivo para el personal del área de comedores que contemple cursos tanto técnicos como de atención al usuario. Instruir a la Defensoría de los Derechos Universitarios, para que presente un programa de capacitación específico para el personal de comedores en cuestiones de género, prevención de la violencia y solución de conflictos.

La Comisión considera que se debe construir una mejor propuesta de fortalecimiento de los comedores que se fundamente en los siguientes principios:

1. Promover los valores universitarios de cooperación y apoyo mutuo para resolver de fondo la problemática en el área de comedores.
2. Aumentar y eficientar el gasto en los insumos alimenticios para ofrecer más comidas (servicios) y además con mayor calidad y abundancia.
3. Invertir en infraestructura y equipamiento, principalmente en los planteles que carecen de espacios dignos para los usuarios y trabajadores de comedores.
4. Descentralizar a las Coordinaciones de los planteles la supervisión, la operación y el buen funcionamiento de los comedores.
5. Implementar programas intensivos de capacitación del personal de comedores que considere tanto cursos técnicos como de atención al usuario.
6. Implementar campañas de concientización y de salud destinadas a los trabajadores del área.
7. Considerar reuniones de trabajo entre el Consejo Universitario, la administración, y los trabajadores del área para realizar manuales de operación, procedimientos, reglamentos y otros instrumentos normativos necesarios que eficienten el uso de los recursos humanos del área.
8. Proponer mejoras en la estructura de comedores que no impliquen aumentar la nómina, evitando la duplicidad de funciones.

(Fin del Dictamen)

Dado en la Ciudad de México, el 09 de octubre de 2024

**MIEMBROS DE LA COMISIÓN DE PLANEACIÓN INSTITUCIONAL, DESARROLLO Y GESTIÓN
UNIVERSITARIA - 7 CU**

Consejero Francisco Xavier Portillo Bobadilla, sector académico, Secretario Técnico.

Consejera Dulce Jazmin Galicia Cazarez, sector estudiantil.

Consejero Carlos Alfonso Castorena Bravo, sector estudiantil

Consejero Alejandro Lucas, sector estudiantil

Representante Administrativo Luis Roberto Flores Ojeda, sector administrativo.

Consejero Pablo Genero Gaete Balboa, sector académico.

Consejero Manuel Fernández-Villanueva Medina, sector académico.

Consejero Emigdio Martínez Ojeda, sector académico.

(5 votos a favor, 0 en contra, 1 abstención)