



DIP. ELEAZAR RUBIO ALDARÁN **morena**

Ciudad de México a 4 de junio de 2020

OFICIO N° CCM/IL/DIP/ERA/002/2020

DIPUTADA ISABELA ROSALES HERRERA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL CONGRESO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO, I LEGISLATURA
P R E S E N T E.

DocuSigned by:
MESA DIRECTIVA
7EF38E29A0BC465...

El suscrito, Diputado Eleazar Rubio Aldarán, integrante del Grupo Parlamentario Morena, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, apartado A, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29, y 30 de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II, 13 y 21 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 1, 2 fracción XXXVIII, 5 fracción II a efecto de Proponer al Pleno propuestas de iniciativas constitucionales, de leyes o decretos, para ser presentados ante el Congreso de la Unión, en las materias relativas a la Ciudad de México y en los términos del presente reglamento; 79 fracción VI, 86, 94 fracción II, 212 fracción VII del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a la consideración del Pleno de este Congreso, la siguiente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE MODIFICAN LOS ARTÍCULO 10 Y 11 DE LA LEY DE COMEDORES SOCIALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, al tenor del siguiente:

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Debido a los diferentes problemas sísmicos y de salud que la ciudad ha atravesado en los meses y años anteriores, es necesario brindar a la sociedad certeza en los temas de salud y protección civil dado que se trata de un programa otorgado por el Gobierno, quien es el garante de la protección a la sociedad en todos los aspectos.



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Los comités de administración son los encargados de los comedores sociales en coordinación en manera igualitaria con los grupos solidarios, los cuales tienen ciertas responsabilidades sobre el manejo de los comedores, tomando en consideración que estos al no tener como finalidad de su operación la obtención de un lucro, sino el ejercicio y goce de un Derecho Humano y la promoción de acciones sociales implementadas por el Gobierno de la Ciudad de México, no se rigen de la misma manera que los establecimientos mercantiles, no obstante a esto no debemos dejar a un lado que es un servicio que se ofrece a la sociedad y que se debe velar tanto por la higiene de los establecimientos como por la seguridad de estos en caso de desastres como un sismo o un incendio que son los más comunes.

Actualmente la difícil situación que se vive con el Covid-19 y las medidas de higiene que se tomaron nos hace reflexionar sobre la falta de vigilancia en lugares como los comedores sociales.

Algunas de las medidas que las autoridades les están pidiendo a los establecimientos que ofrecen comida son:

- Siempre tener disponible agua, jabón, toallitas de papel y papel higiénico en los sanitarios.
- Promover el indispensable y adecuado lavado de manos, usando agua y jabón (se adjunta técnica de lavado de manos)
- Disponer de gel antibacterial en las diferentes áreas del hotel, recepción, restaurantes, bares y espacios públicos.



DIP. ELEAZAR RUBIO ALDARÁN **morena**

- Promover el uso adecuado de pañuelos desechables al toser o estornudar y/o usar el estomudo de etiqueta cubriendo la nariz.
- Retirar de las mesas de los restaurantes saleros, ceniceros, floreros y centros de mesa.
- Desinfectar de manera intensiva y frecuente todas las superficies de contacto con los usuarios con soluciones de cloro al 0.1% o sanitizantes (mesas, cocina, baños, puertas, pisos, manijas de puertas, áreas de uso común, mostradores, sillas, teclados, mouse, teléfonos, unidades de control remoto de televisión, cable y aire acondicionado, plumas, llaves, tableros de elevadores, teclados de computadoras, cartas menú, maletas).
- Incrementar la frecuencia de limpieza rigurosa en el área de recepción y elevadores que son las de mayor contacto.
- Promover entre el personal la desinfección de todas las superficies de contacto con sanitizante ó toallitas desinfectantes.
- Limpiar y sanitizar de manera muy frecuente los ductos y sistemas de aire acondicionado.
- Contar con el agua debidamente clorada en todas las instalaciones del hotel en los rangos de 0.2 a 1.5 mg/l.
- Control del estado de salud de los trabajadores con las facilidades necesarias de permanecer en su domicilio en caso de enfermedad.



DIP. ELEAZAR RUBIO ALDARÁN **morena**

- Capacitación al personal sobre cómo realizar las tareas de limpieza de forma segura y el uso de equipos de protección individual e higiene para prevenir enfermedades.
- Contar con el stock requerido de equipo de protección para la higiene (guantes, cubrebocas, mascarillas N-95).

Destacando que estas indicaciones están siendo específicas para el caso del covid-19, no se debe dejar de lado que nos referimos a un lugar que ofrece comida y aunque no tenga ánimo de lucro debe seguir reglas muy específicas de higiene y protección civil, y no solo por la situación vivida en estos momento si no esto se debió haber previsto desde la creación de los comedores.

PROPUESTA QUE SE PLANTEA

Que además de la colaboración que ya hace la Secretaria de Salud en cuanto a la vigilancia de la comida nutritiva y de calidad, también se vigilen las medidas de higiene de todo el lugar en donde se establezcas los comedores sociales, así mismo fortalecer las medidas de protección civil que deben llevar a cabo.

Es por todo lo antes expuesto que se propone lo siguiente:

ÚNICO:SE MODICAN LOS ARTÍCULO 10 Y 11 DE LA LEY DE COMEDORES SOCIALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO siendo de la siguiente forma:



DIP. ELEAZAR RUBIO ALDARÁN **morena**

TEXTO VIGENTE	TEXTO PROPUESTA DE REFORMA
<p>Artículo 10.- La Autoridad Responsable en coordinación con la Secretaría de Salud de la Ciudad de México hará la supervisión de los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos que se distribuyan en los Comedores Sociales de la Ciudad de México y tendrá por objetivo garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.</p>	<p>Artículo 10.- La Autoridad Responsable en coordinación con la Secretaría de Salud de la Ciudad de México hará la supervisión de los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos que se distribuyan en los Comedores Sociales de la Ciudad de México y tendrá por objetivo garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.</p> <p>Además de que establecerá las medidas de higiene necesarias que debe de cumplir toda vez que se trata de un establecimiento en donde se preparan alimentos.</p>
<p>Artículo 11.- Los Comités de Administración y Grupos Solidarios compartirán de forma igualitaria las responsabilidades y tareas para la operación del Comedor, sin que se establezcan entre ellos relaciones de subordinación, cumpliendo equitativamente con las siguientes obligaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Operar de forma eficiente y transparente los insumos no perecederos que otorga el Gobierno de la Ciudad de México; II. Proporcionar a quien lo solicite una ración alimentaria previa entrega de la Cuota de Recuperación; 	<p>Artículo 11.- Los Comités de Administración y Grupos Solidarios compartirán de forma igualitaria las responsabilidades y tareas para la operación del Comedor, sin que se establezcan entre ellos relaciones de subordinación, cumpliendo equitativamente con las siguientes obligaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Operar de forma eficiente y transparente los insumos no perecederos que otorga el Gobierno de la Ciudad de México; II. Proporcionar a quien lo solicite una ración alimentaria previa



DIP. ELEAZAR RUBIO ALDARÁN

morena

TEXTO VIGENTE	TEXTO PROPUESTA DE REFORMA
<p>III. Utilizar y conservar en buen estado el Equipamiento otorgado por el Gobierno de la Ciudad de México;</p> <p>IV. Respetar la Cuota de Recuperación establecida en el Reglamento;</p> <p>V. Respetar la imagen institucional de los Comedores establecida en las Reglamento correspondiente;</p> <p>VI. Llevar un Registro diario de las personas usuarias del Programa y entregarlo de acuerdo a lo establecido en las Reglamento correspondiente;</p> <p>VII. Cumplir con las recomendaciones hechas por las autoridades en materia de protección civil; y</p> <p>VIII. Cumplir con las Reglamento correspondiente correspondientes al Programa.</p>	<p>entrega de la Cuota de Recuperación;</p> <p>III. Utilizar y conservar en buen estado el Equipamiento otorgado por el Gobierno de la Ciudad de México;</p> <p>IV. Respetar la Cuota de Recuperación establecida en el Reglamento;</p> <p>V. Respetar la imagen institucional de los Comedores establecida en las Reglamento correspondiente;</p> <p>VI. Llevar un Registro diario de las personas usuarias del Programa y entregarlo de acuerdo a lo establecido en las Reglamento correspondiente;</p> <p>VII. Cumplir con las recomendaciones hechas por las autoridades en materia de protección civil en colaboración y bajo la vigilancia de la Secretaria de Gestión Integral de Riesgos y Protección Civil; y</p>



CONGRESO DE MEXICO

DIP. ELEAZAR RUBIO ALDARÁN **morena**

TEXTO VIGENTE	TEXTO PROPUESTA DE REFORMA
	VIII Cumplir con las Reglamentos correspondientes al Programa

TRANSITORIOS:

PRIMERO: Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO: El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

Dado en la Ciudad de México, a 4 de junio de 2020.

ATENTAMENTE

ELEAZAR RUBIO ALDARÁN.