

En el VI periodo ordinario de sesiones de la Asamblea Nacional del Poder Popular (Parlamento), la ministra del Comercio Interior, Betsy Díaz Velázquez, hizo su intervención para informar a los diputados sobre la situación actual de las medidas aprobadas para el perfeccionamiento del comercio minorista de subordinación local.

Sobre el reordenamiento de la gastronomía estatal apuntó que los servicios gastronómicos son de las actividades que más impactan en la satisfacción de la población. Durante los últimos años, ha sido objeto de múltiples acciones de **mantenimiento y reparación**, y otras de carácter **organizacional**, que ha permitido alcanzar niveles de **infraestructura aceptables**, fundamentalmente en restaurantes, centros de elaboración y heladerías.

Pese a ello, la calidad de estos servicios está impactada por el desorden, descontrol, desvío de recursos y ausencia de cultura del detalle. Una de las causas que ha generado tal situación -añadió la titular del ramo- ha sido el exceso de centralización en su funcionamiento y la rigidez y falta de profesionalidad con que operan los administradores y personal especializado de sus establecimientos.

"Todo ello **aconsejó iniciar el proceso de perfeccionamiento integral de la actividad**, que abarque todos sus ámbitos y modernizar su accionar".

Con el objetivo de lograr las transformaciones necesarias en la actividad, que permitiesen colocarla en **igualdad de condiciones** con las mejores experiencias del trabajo por cuenta propia; se diseñó el nuevo modelo de gestión estatal, que prevé la autonomía económica, financiera y comercial de las unidades, así como la flexibilización de la gestión de las administraciones- afirmó Díaz Velázquez.

El diagnóstico realizado, **la actualización de la base reglamentaria** de la gastronomía y la evaluación del estado de implantación de la **Política para la implementación de formas no estatales de gestión en el Comercio interior** aprobado en el 2014, permitió determinar elementos técnicos organizativos que debían establecerse en la actividad, como complemento del diseño proyectado. Los principales se resumen en:

1. Aprobada la norma que rige el funcionamiento de la red de **gastronomía popular y establece la modalidad de "completas, tables y ofertas tipo fondas"** que garantizan el aporte nutricional de las **627 kilocalorías** fuera del hogar en unidades ubicadas en hospitales, universidades, terminales de pasajeros, consejos populares y barrios.
2. Definida la **nomenclatura de productos** para las diferentes categorías de unidades e incorporados en los expedientes de servicios de las unidades gastronómicas

categorizadas **los platos y cocteles emblemáticos** de la cocina cubana. Se estableció la **tabla de rendimiento** de los productos con destino a la gastronomía.

3. Implementadas las diferentes **modalidades y tipos de servicios**, potenciando **ofertas a domicilio** con personal de la propia unidad.
4. **Activados los grupos técnicos** a lo largo del país para la actualización de normas técnicas de la gastronomía y el diseño de las normas base, que permiten medir los indicadores de rendimiento en función de optimizar los recursos disponibles.
5. A tono con la autonomía otorgada a los municipios se facultó a los consejos de Administración municipales **para formar y aprobar los precios máximos para una selección de ofertas** en la gastronomía popular.

Para el resto de las ofertas de la tercera categoría y las correspondientes a las categorías segunda y primera, se aprueban por la empresa, unidad empresarial de base y unidad perfeccionada.

6. **Homologada la categorización** de las unidades de primera categoría con los indicadores establecidos en la NC: 126/2001 para la prestación de servicios al turismo. Se categorizaron las primeras cuatro unidades en Villa Clara.
7. En proceso de creación, un **restaurante especializado** en la cocina criolla cubana, por provincia.
8. Emitido el **Reglamento para el funcionamiento de los centros de elaboración** y rediseñado el plan de producción. Aprobados los indicadores de rendimientos de los productos cárnicos.

El proceso de perfeccionamiento en la gastronomía **parte del principio de la selectividad**, que implica que las unidades cumplan, entre otros, los requisitos de:

1. estar **clasificada y categorizada** (incluida la licencia sanitaria) según las normas establecidas; y
2. haber **nombrado al administrador** luego de que sea avalado según las competencias aprobadas.

Están seleccionadas para iniciar el modelo **74 unidades** en todo el país y se trabaja en otras 250. El director de la unidad tiene entre otras, las **facultades** siguientes:

1. Abrir y operar cuentas bancarias;
2. firmar contratos de financiamiento y solicitar créditos al Banco;
3. firmar contratos económicos con los proveedores de bienes y servicios;
4. aprobar las normas técnicas y el expediente de servicios;
5. aprobar precios y tarifas minoristas de los productos y servicios que comercializa;
6. comprar directamente los productos e insumos a las entidades estatales, formas no estatales de gestión y personas naturales, lo que genera una responsabilidad de la unidad en el control y eficiencia en el uso de los recursos;
7. aprobar, previa consulta con la organización sindical y los trabajadores de la unidad:

1. la estructura y plantilla de la unidad;
2. el sistema de pago y su Reglamento;

3. el plan y presupuesto del año, mes y trimestre, el plan de ingresos y gastos;
 4. el uso y destino de los ingresos diarios;
 5. la distribución de utilidades; y
 6. el Convenio Colectivo de Trabajo.
9. aprobar los estados financieros a entregar a la empresa.

Declaró además la ministra que para la implementación del proceso está en fase de aprobación un **Decreto y dos normas complementarias del Mincin y el MFP**, que conciben la autonomía económica, financiera y comercial de las unidades gastronómicas con gestión estatal.

Paralelamente, se trabaja para dar solución a las **deficiencias** en el funcionamiento de aquellas **unidades que actúan hoy bajo formas no estatales de gestión**, luego de lo cual se procederá a la introducción de estas formas en el resto de las unidades de la gastronomía y los servicios personales y técnicos definidas. Una prioridad en el trabajo ha sido **desarrollar el mercado mayorista**, tanto de productos alimenticios como no alimenticios como vía para el aseguramiento material de estas actividades.

El 23 de julio se realizó la reapertura del mercado mayorista de alimentos **MERCABAL** en La Habana y progresivamente se han habilitado las tiendas en el resto de los territorios.

Actualmente funcionan 23 establecimientos, se han firmado 7 mil 983 contratos con formas no estatales de gestión (cooperativas no agropecuarias y trabajadores por cuenta propia) en las actividades de restaurantes, cafeterías, panadero - dulcero y bares; se han realizado **ventas por 110 millones de pesos**.

Para los productos no alimenticios, se han habilitado 16 establecimientos **UNTIENDAS**, firmados 124 contratos, con ventas **por 9 millones de pesos**.

Reordenamiento de la gastronomía estatal como parte del perfeccionamiento del comercio minorista

Última actualización: Lunes, 21 Diciembre 2020 14:36

Visto: 1069
