

Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (CSISA)

INFORME DE LABORES 2022

Integrantes

Dra. Alejandra Gamboa Jiménez
MBA. Gabriela Vega Vindas
MBA. Ericka Villalobos Hernández
M.Sc. Cindy Palacios Rojas
MBA. Ivannia Montero Robles
M.Sc. Marisela Leitón Mora
Licda. Ivonne Solano Campos
M.Sc. Margarita Silva Hernández
Dra. Jenny González Murillo
M.A.P. Gloriana Villegas Sánchez
Licda. Laura Salas Sánchez
Srta. María Francela Leandro Chacón
M.Sc. Julián Rojas Vargas
Mag. Dennis Viquez Ruiz
Lic. Mario Vargas León

Invitadas Permanentes

Licda. Ligia González Vargas
MED. Patricia Sandoval Murillo
Arq. Erika Barboza Oviedo

Elaborado por:

MED. Patricia Sandoval Murillo

Enero, 2023

Índice

Presentación.....	3
Sesiones realizadas.....	4
Análisis microbiológicos	5
Metodología de evaluación de sodas.....	5
Informe del Área nutricional.....	5
Informe del Área Ambiental	8
Informe del Área de Gestión Financiera.....	12
Informe PRODEMI	16
Informe del Área de Seguridad Institucional.....	27
Informe presupuestario.....	29
Comisiones y subcomisiones.....	31
Plan Operativo Anual	45
Otros aspectos:	
Plan de control de plagas.....	46
Fumigaciones.....	48
Reapertura de sodas.....	49
Campaña sobre desperdicio de alimentos.....	50
Actualización procedimiento del canon que se cobra a concesionarios.....	51
Solicitud de estudio de estandarización de precios.....	51
Plan de trabajo 2022.....	52
Conclusiones	52
Recomendaciones.....	53
ANEXOS	54

Presentación

En el año 2022, la Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA) logró la apertura de nueve sodas comedor, a pesar de que la UNA continuó en modalidad mixta (presencial y virtual). Se tuvieron niveles bajos de visitas de usuarios y se brindaron en algunos comedores, servicios reducidos.

El esfuerzo realizado por las personas administradoras de los contratos de las sodas, así como por las personas contratistas, para lograr dicha apertura, evidencian el compromiso de esta Comisión para el logro de los objetivos institucionales.

Además, se continuó con las remodelaciones de las sodas de la Sede Brunca y mejoras en los sistemas de gas LP de las sodas de la Sede Chorotega, CIDE, FCEN, FCTM, Padre Royo y Sarapiquí.

Estas mejoras se lograron gracias al compromiso de los funcionarios de PRODEMI, representados por su director, Ing. Francisco Miranda Muñoz, quienes año a año, se identifican con la necesidad de brindar un servicio de calidad a la comunidad universitaria y a los visitantes de las sodas comedor.

Los apartados citados en este documento se fundamentan en el seguimiento al Plan de Trabajo de la Comisión del año 2022, así como de diversos aspectos atendidos en las sesiones de la Comisión.

1. Sesiones realizadas

Durante el año 2022 la Comisión Coordinadora de SISAUNA convocó a cinco sesiones ordinarias, las cuales se realizaron en las siguientes fechas:

Número	Sesión	Fecha
01-2021	Ordinaria	9 de febrero de 2022
02-2021	Ordinaria	20 de abril de 2022
03-2021	Ordinaria	6 de julio de 2022
04-2021	Ordinaria	17 de agosto de 2022
05-2021	Ordinaria	12 de octubre de 2022

La asistencia promedio anual de la comisión, fue del 71,4% (inferior a la del año 2021 - 78%) y se cuenta con un registro de ausencias por sesión, según el siguiente detalle:

Sesión	Ausencia con Justificación	Ausencia sin justificación
01-2022	Sede Chorotega – Sarapiquí - FCEN	
02-2022	Museo – Sede Chorotega	VADM
03-2022	UNA Campus – Depto. Salud – VADM – Sede Chorotega	FEUNA
04-2022	Sede Chorotega – Depto. Salud	Sede Brunca
05-2022	FEUNA – Sede Chorotega	UNA Campus Sostenible

El porcentaje de inasistencia a las sesiones es el siguiente:

ENTIDAD	PORCENTAJE INASISTENCIA
Sede Chorotega	100%
UNA Campus – Depto. Salud - VADM – FEUNA	40%
Sarapiquí - FCEN – Museo – Sede Brunca	20%

Todos los acuerdos tomados en las sesiones fueron tramitados en tiempo y forma.

2. Análisis Microbiológicos

Como consecuencia de la pandemia por COVID 19, la apertura de las sodas en el año 2022 se realizó paulatinamente, en los meses de enero - febrero (Museo, Veterinaria), marzo (CIDE, FCTM – Liberia), abril (FCEN - Nicoya) y agosto (Padre Royo, Campus Benjamín). Algunas de las sodas abrieron con opciones de menú reducidas, dado que la comunidad universitaria estaba todavía en modalidad mixta (presencial y teletrabajo) por lo que la asistencia a las sodas fue muy baja.

Dado lo anterior, se decidió no aplicar análisis microbiológicos en las sodas, hasta que se tuviera mayor presencia de usuarios y se normalizarán todos los procesos en las sodas.

3. Metodología de evaluación para sodas

En la sesión 04-2022 la Comisión Coordinadora de SISAUNA, se autorizó la modificación del cronograma de trabajo establecido para la atención de este proceso, quedando de la siguiente manera:

ACTIVIDAD	FECHA
Propuesta de evaluación	Setiembre - noviembre 2022
Sesiones de validación	I semestre 2023
Presentación y aprobación de la propuesta a la comisión	
Presentación a los concesionarios	
Campaña de difusión y comunicación a la comunidad universitaria	
Aplicación de Plan Piloto	II Semestre 2023
Aplicación de evaluación a las sodas comedor	2024

Se espera que, con la aplicación del plan piloto en el segundo semestre del 2023, se pueda retroalimentar la implementación de la evaluación en las 12 sodas comedor para el 2024.

4. Informe del Área Nutricional

Mediante oficio UNA-CSISA-OFIC-022-2022 del 12 de octubre de 2022 la Dra. Jenny González Murillo - Nutricionista del Depto. de Salud, presenta informe de las actividades realizadas en el 2022, según el siguiente detalle:

Informe de Inspecciones año 2022

A continuación, se muestra la programación de las Inspecciones de este año, y

cuales Servicios de Alimentos, se visitaron.

SERVICIO DE ALIMENTOS	FECHA APERTURA 2022	1RA VISITA	ESTADO	2DA VISITA	ESTADO	3RA VISITA	ESTADO
PADRE ROYO	Abril	23-may	No se inspecciona este semestre	18-ago	No se realiza por incapacidad de Nutricionista	17-oct	
VETERINARIA	10-ene	01-feb	Se realiza 1º febrero	12-may	No se realiza por incapacidad de Nutricionista	07 setiembre	No se realiza por incapacidad de Nutricionista
BENJAMÍN	28-feb	18-mar	Se encuentra cerrado este semestre	23-jun	Se encuentra cerrado este semestre	22 setiembre	No se realiza por incapacidad de Nutricionista
CIDE	01-mar	07-mar	Se realiza 07 marzo	07-jul	Gira Salud a Sarapiquí	26 setiembre	No se realiza por incapacidad de Nutricionista
FCTM	28-feb	09-mar	Se realiza 09 marzo	27-jun	Se realiza el 27 junio	03-oct	No se realiza por incapacidad de Nutricionista
FCEN	28-feb	15-mar	Se encuentra cerrado	17-jun	Se realiza el 17 junio	11-oct	Se realiza 11 octubre
GIRA CHOROTEGA	Febrero	02, 03 y 04 marzo	No se inspecciona este semestre	24, 25 y 26 agosto	No se realiza por incapacidad de Nutricionista	26, 27 y 28 octubre	Gira Salud a Nicoya
MUSEO	10-ene	25-ene	CE 19/01 se cancela inspección	20-may	No se realiza por Licencia internamiento de Madre	13 setiembre	No se realiza por incapacidad de Nutricionista
GIRA BRUNCA	Pendiente						
SARAPIQUÍ	Pendiente						

Los Servicios de Alimentos inspeccionados fueron: Veterinaria, CIDE, Tierra y Mar, Exactas y Naturales (2 fechas).

Los Servicios de Alimentos pendientes por inspeccionar son: Padre Royo, Liberia y Nicoya (Coordinar por Gira de Salud a Nicoya).

Con respecto a las Inspecciones realizadas y los hallazgos encontrados durante las mismas son los siguientes:

Servicios de Alimentos	Aspectos que se deben mejorar
Veterinaria	Uso de guantes desechables Reemplazar las esponjas para lavado de loza negra y vajilla por semana Rotulación adecuada de alimentos en las unidades de refrigeración y congelación Mejorar uso de la mascarilla, lavado de manos frecuente y uso del alcohol gel
Tierra y Mar	Rotulación de los estantes de la bodega de alimentos Mantener las ventanas abiertas para una mayor circulación del aire No dejar las preparaciones en la barra más de 2 horas, para evitar abuso de temperaturas
Exactas y Naturales	Limpieza de hornos de microondas, concesionario colabora con el aseo de estos Ordenar los alimentos del congelador Reemplazar las esponjas de lavado de loza y vajilla por semana
CIDE	Reforzar el uso de jabón antibacterial para el lavado de manos Mantener disponibles toallas desechables dentro del área de manipulación de alimentos y barra de servicio Rotular los alimentos en las unidades de refrigeración y congelación

Los comedores que han enviado para revisión el menú son: Veterinaria (ciclo de 4 semanas), Tierra y Mar, Exactas y Naturales (menú cafetín 2), CIDE (ciclo de 4 semanas), Padre Royo (enviar correcciones).

Los Planes de Higiene y Desinfección revisados fueron: Exactas y Naturales, CIDE.

Deben enviar el Plan corregido: Padre Royo, Veterinaria y Benjamín Núñez.

Además, Tierra y Mar debe reforzar las acciones para mejorar la higiene de las instalaciones y el equipo.

Se colabora con la revisión del Cartel del Servicio de Alimentos de Nicoya, Permiso Precario del Servicio de Alimentos de Padre Royo y FCEN.

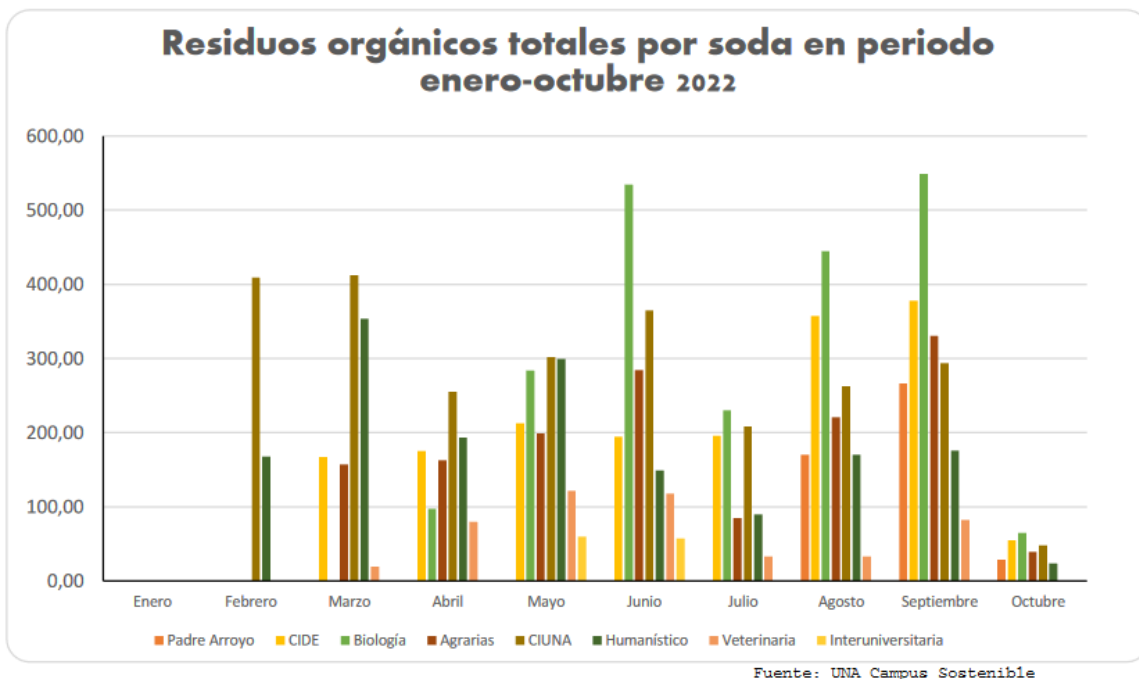
Se imparte una capacitación a los concesionarios para la Reapertura de los Servicios de Alimentos y se les explica los diferentes tipos de Menú que pueden trabajar durante estos meses.

5. Informe del Área Ambiental

En la sesión 05-2022 del 12 de octubre del 2022, se conoce el informe de gestión de residuos 2022, elaborado por el M.Sc. Julián Rojas Vargas –Representante de UNA Campus Sostenible- donde se indica lo siguiente:

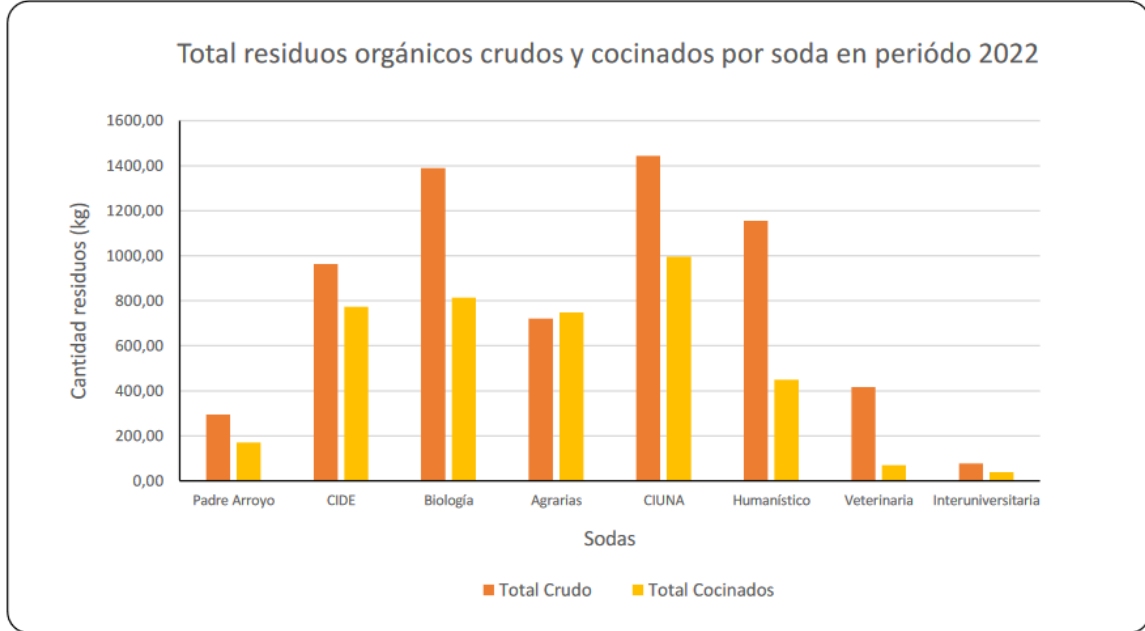
Análisis datos residuos orgánicos periodo de enero a octubre 2022

Se ha recolectado un total de 10.666 kg de residuos orgánicos en las 8 sodas institucionales del Campus Omar Dengo (COD) y Benjamín Núñez (CBN). La soda de la FCEN que registra 2204 kg, estas representan el 23,96% y el 20,66% respectivamente del monto total, los resultados de las demás sodas se muestran a continuación:



Además, se observa un aumento en la cantidad de residuos recolectados en las diferentes sodas en el mes de septiembre, ubicándolo como el mes en donde se recolectaron más residuos orgánicos en lo que va del año.

Asimismo, los orgánicos “crudos” y “cocidos” recolectados para gestionarlos de manera responsable, siendo los residuos crudos como se muestra en el siguiente gráfico.



Siendo así, podemos notar que en la soda de la FCEN es donde se presenta una cantidad mayor de residuos crudos con un total de 1 443, 1389 y 1155 kilogramos respectivamente. Por otro lado, en las sodas donde se presenta una mayor cantidad de residuos cocinados es en CIUNA con un total de 995 kilogramos, Biología con 815 kilogramos y CIDE con 773 kilogramos. Como podemos observar, la soda de CIUNA es la que generó más residuos tanto crudos como cocinados, seguida por la soda de Biología en el periodo de enero a octubre.

Lodos de trampa de grasa

Actualmente se le ha entregado los implementos para la limpieza de la trampa de grasa a las sodas del COD y CBN. Se han realizado las recolecciones periódicas, en cada soda, se han realizado recolecciones que implican 38 Kg de lodos, esta cantidad es poca en comparación con años anteriores, sin embargo, se debe a que actualmente se está en un periodo de aprendizaje, debido a que la mayoría del personal es nuevo en todos los servicios.

- Soda de FCEN 1 recolección
- Soda de FCEN 4 recolecciones
- Soda EMV 1 recolección
- Soda CIDE 2 recolecciones

Aceite usado de cocina

Se han recolectado 46 L de aceite usado de cocina de todas las sodas COD y CBN.

Soda de FCEN 1 recolección

Soda de FCEN 1 recolecciones

Soda EMV 1 recolección

Soda CIDE 2 recolecciones

Reducción de desperdicio de alimentos

De parte de la UNA Campus Sostenible-SISAUNA-VVE se implementó la campaña de reducción del desperdicio de alimentos.

Incluyo graficas de piso



Cortina



Habladores acrílicos



Recipientes de preparación de residuos valorizables y orgánicos en sodas.



Medición de desperdicio de alimentos en sodas de COD y CBN.



6. Informe del Área Gestión Financiera

En la sesión 04-2022 de SISAUNA del 17 de agosto de 2022, se presentó oficio UNA-PGF-OFIC-591-2022 del Programa de Gestión Financiera, mediante el cual remiten informe de ingresos por alquileres y agua de las sodas comedor, según el siguiente detalle:

Soda Facultad de Tierra y Mar

En relación con el estado de la soda de la facultad de Tierra y Mar se informa que según la resolución UNA-PI-RESO-043-2022 está exonerado del canon para los meses de enero y febrero 2022, según la resolución UNA-PI-RESO-102-2022 se indica que la soda está exenta desde marzo hasta el 30 de junio 2022 del pago de canon y servicios públicos.

	Alquiler	Agua	Comentario
Enero	-	-	Exonerado según resolución UNA-PI-RESO-043-2022
Febrero	-	-	Exonerado según resolución UNA-PI-RESO-043-2022
Marzo	-	-	Exenta según resolución UNA-PI-RESO-102-2022 de marzo a junio 2022
Abril	-	-	Exenta según resolución UNA-PI-RESO-102-2022 de marzo a junio 2022
Mayo	-	-	Exenta según resolución UNA-PI-RESO-102-2022 de marzo a junio 2022
Junio	-	-	Exenta según resolución UNA-PI-RESO-102-2022 de marzo a junio 2022
Julio	152.087,50		En cobro

Agosto	304.175,00		En cobro
Septiembre	304.175,00		En cobro
Octubre	304.175,00		En cobro
Noviembre	304.175,00		En cobro
Diciembre	152.087,50		En cobro
TOTAL	1.520.875,00		En cobro

Soda Facultad Exactas y Naturales

Con relación a los cobros de la soda de Exactas y Naturales se informa que la soda actualmente se encuentra con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022, según resolución UNA-R-RESO-050-2022.

Se solicitó el dato de consumo de agua a la Sección de Mantenimiento para gestionar el cobro para los meses de marzo a junio 2022, además el concesionario es el responsable del pago de electricidad de la soda

	Alquiler	Agua	Comentario
Enero	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Febrero	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Marzo	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Abril	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Mayo	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Junio	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Julio	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022
Agosto	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022.segun resolución UNA-R-RESO-050-2022

Septiembre	-	-	Esta con permiso precario del 9 de marzo al 30 de setiembre 2022. según resolución UNA-R-RESO-050-2022
Octubre	200.000,00	-	
Noviembre	200.000,00		
Diciembre	100.000,00		
TOTAL	500.000,00		

Soda del CIDE

En el caso de la soda del CIDE inició labores en el mes de marzo 2022, los primeros dos meses estuvieron exentos según resolución UNA-PI-RESO-42-2022, ha cancelado el canon de los meses de marzo, abril y mayo 2022. Tiene pendiente el cobro del mes de junio 2022 y el pago del agua de los meses de abril, mayo 2022.

Se solicitó el dato de consumo de agua a mantenimiento para gestionar el cobro para los meses de mayo y junio 2022.

	Alquiler	Agua	Comentario
Enero	-	-	Exonerado del pago de agua según resolución UNA-PI-RESO-42-2022
Febrero	-	-	Exonerado del pago de agua según resolución UNA-PI-RESO-42-2022
Marzo	300.000,00		CANCELADO CBR-00273-05-22
Abril	300.000,00	73.335,00	CANCELADO CBR-00273-05-22 / falta pago de agua que corresponde a marzo y abril
Mayo	300.000,00	-	CANCELADO CBR-00273-05-22 / falta pago de agua mayo 2022
Junio	300.000,00	-	Pendiente de pago / falta pago de agua junio 2022
Julio	150.000,00	-	Al cobro
Agosto	300.000,00	-	Al cobro
Septiembre	300.000,00	-	Al cobro
Octubre	300.000,00	-	Al cobro
Noviembre	300.000,00		Al cobro
Diciembre	150.000,00		Al cobro
TOTAL	2.700.000,00	73.335,00	

Soda Padre Royo

Actualmente las instalaciones están en remodelación se indica según resolución UNA-R-RESO-139-2022 que se autorizó el permiso precario del 1 de agosto del 2022 al 31 de agosto del 2023

Soda Medicina Veterinaria

Actualmente se exoneró del pago de canon de noviembre 2021 a mayo 2022 según resolución UNA-PI-RESO-301-2021, y se le autorizó el permiso Precario del 23 de mayo 2022 al 23 de mayo 2023 según la resolución UNA-R-RESO -093- 2022 por lo que se exoneró del pago de canon y servicios públicos Soda Benjamín Núñez.

Actualmente el contrato se encuentra suspendido por incumplimiento según resolución UNA-PI-RESO-183-2022, por tal motivo no presenta ingresos en el año.

Soda Campus Nicoya

Actualmente tiene pendiente de pago los meses de marzo, abril, mayo y junio 2022 por un monto total de ₡480 000.00 más lo correspondiente a servicios públicos de los meses de marzo a junio 2022 por un monto de ₡520 000.00; los cuales se procedieron a reportar y gestionar el cobro de lo pendiente a la dirección de la sede.

	Alquiler	Agua	Comentario
Enero	-	-	
Febrero	-	-	
Marzo	120.000,00	130 000.00	Pendiente
Abril	120.000,00	130 000.00	Pendiente
Mayo	120.000,00	130 000.00	Pendiente
Junio	120.000,00	130 000.00	Pendiente
Julio	60.000,00	-	Al Cobro
Agosto	120.000,00	-	Al Cobro
Septiembre	120.000,00	-	Al Cobro
Octubre	120.000,00	-	Al Cobro
Noviembre	120.000,00	-	Al Cobro
Diciembre	60.000,00	-	Al Cobro
TOTAL	1.080.000,00	520 000.00	

Soda Campus Liberia

La soda se encuentra actualmente con permiso precario desde el 08 de marzo 2022 al 31 de diciembre 2022 según resolución UNA-R-RESO-049-2022, tiene pendiente

de pago los recibos de agua y electricidad de marzo 2022, abril 2022, mayo 2022 y junio 2022 por un monto de ₡231 853.60 los cuales se procedió a reportar y gestionar el cobro de lo pendiente a la dirección de la sede.

	Alquiler	Agua	Comentario
Enero	-	-	
Febrero	-	-	
Marzo	-	57.963,40	Pendiente
Abril	-	57.963,40	Pendiente
Mayo	-	57.963,40	Pendiente
Junio	-	57.963,40	Pendiente
Julio	-	-	Al Cobro
Agosto	-	-	Al Cobro
Septiembre	-	-	Al Cobro
Octubre	-	-	Al Cobro
Noviembre	-	-	Al Cobro
Diciembre	-	-	Al Cobro
TOTAL	-	231.853,60	

Soda Campus Pérez Zeledón

Según correo del 24 de junio 2022 las instalaciones se encuentran en remodelación por lo que no tiene concesionario. Por este motivo no muestra ingresos en periodo.

Soda Campus Coto Brus

Según correo del 24 de junio 2022 las instalaciones se encuentran terminando los trabajos de remodelación por lo que se dio una suspensión del contrato hasta que sean recibidas en conformidad por la concesionaria.

Soda Campus Sarapiquí

Actualmente se encuentra sin concesionario por lo que no hay ingresos en el periodo. Y está en proceso de mejora para la obtención del permiso de gas.

Después de actualizar la información y de aclarar los estados de las sodas se procedió a gestionar los cobros pendientes por concepto de canon y servicios públicos de las sodas en estado de morosidad.

7. Informe de PRODEMI

En la sesión 03-2022 de SISAUNA, el Ing. Francisco Miranda Muñoz- Director de PRODEMI- presenta el informe UNA-PRODEMI-INFO-001-2022 sobre el estado de obras y mobiliario de las sodas comedor, según el siguiente detalle:

SECCIÓN DE MANTENIMIENTO CIVIL

Actividades para sodas

En el contexto de la Pandemia, las actividades a realizar se adecuaron ajustándose a las normas establecidas tanto por el Ministerio de Salud como por las autoridades institucionales.

Se detallan las acciones llevadas a cabo para la atención de las sodas en los Campus Omar Dengo y Benjamín Núñez.

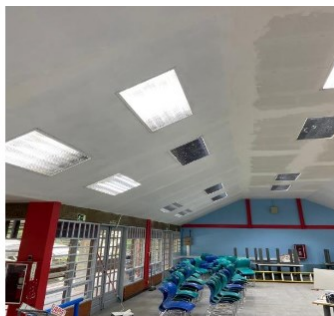
SODA PADRE ROYO – CAMPUS OMAR DENGO

Desde el año 2021, se desarrollaron actividades de mantenimiento en la Soda Padre Royo, que involucraron las siguientes áreas:

- Pintura.
- Reparación de cielo.
- Reemplazo y sustitución de parrillas metálicas.
- Reparación de puertas.
- Reparación de ventanales.
- Reparación de llavines.
- Limpieza de aceras en los alrededores de la soda.

A continuación, se ilustran algunas de las actividades desarrolladas.

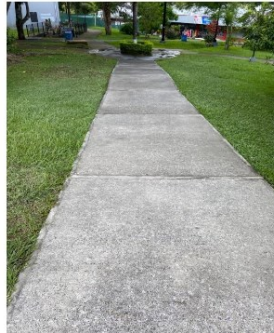
Reparación de cielo raso.



Retiro, elaboración y reemplazo de parrillas en área de cocina.



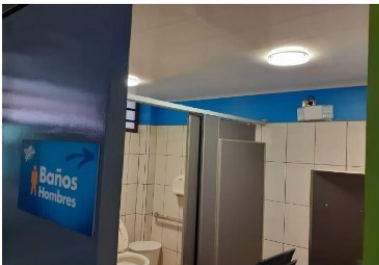
Limpieza de canoas, bajantes y limpieza de acera alrededor de la soda.



SODA DE AGRARIAS (FCTM).

- Mantenimiento en los baños del salón (cerraduras de las puertas). Estado: Finalizado.
- Pintura de la infraestructura: Estado: Finalizado.
- Valorar la posibilidad de una ampliación del comedor hacia el jardín de la Escuela, esto corresponde a un trabajo de la Sección de Infraestructura y Mobiliario que debe ser valorado con la Vicerrectoría de Administración y según la atención de prioridades de infraestructura.
- Valorar la posibilidad de una ampliación del comedor para no intervenir el jardín. Estado:

Se valora la opción de instalar juegos de sillas y mesas en concreto ya se limpió el área propuesta, se deben conseguir los juegos de mesa



SODA DE BIOLOGÍA (FCEN)

- Reparación de las goteras que existe en el techo dado que daña el cielo raso. Estado: Finalizado.
- Filtración del agua que se empoza al lado del pasillo cuando llueve. Se elaboró cartel para contratación el servicio de impermeabilización de la losa que se ubica encima del pasillo. Contratación en proceso.

Otras mejoras:

- Reparación de piso y desagües.
- Cambio de puertas internas.
- Elaboración de estructura para tres microondas.

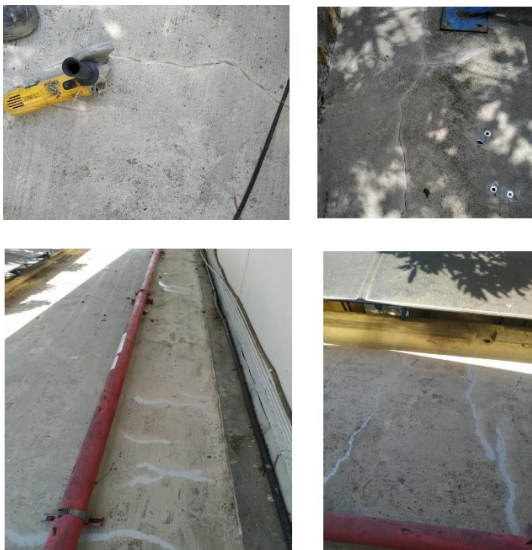
Reparación de pisos y desagües en soda de Biología antes y después.



Pintura interna y externa, cambio de puertas internas



Reparación de losas en el techo de la sala de Biología



SODA CAMPUS BENJAMÍN NÚÑEZ.

Pendiente por falta de personal, el trabajo se estará reprogramando con los técnicos actuales destacados en el Campus, para el segundo semestre del año 2022.

SODA DE ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA

Solicitudes:

- Paredes de los sanitarios con deterioro por humedad (goteras y filtraciones) también hay problemas en el cielorraso. Estado: Finalizado
- Reparación de goteras, filtraciones, cambio de canoas y pintura en la soda. Estado: en proceso de contratación.
- Reparación del piso por deterioro en la zona de cocina. Estado: Finalizado.

Labores de cambio de cielo raso en área de baños y bodega de cocina.



Además de lo anterior se fabricaron nuevas las parillas de piso de la soda de Escuela de Medicina Veterinaria, tal y como se muestra en las siguientes imágenes. En total se reemplazaron 5 estructuras.

Cambio de parrilla en área de cocina de la Escuela de Medicina Veterinaria, antes y después.



SODA DE NICOYA.

Ya se realizó la solicitud ante la proveeduría para el cambio de canoas correspondiente.

Actualmente se trabaja en los mantenimientos preventivos relacionados a cubiertas de techo, canoas, bajantes y cajas de registro.

Se han elaborado contenedores para los cilindros de gas ubicados en las sodas del CIDE y en la Soda de la FCEN.

SECCIÓN DE MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO

Soda del CIDE (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Instalación eléctrica para equipo de refrigeración.
- Instalación de varios rótulos relacionados a la normativa de gas LP, en cocina, rotulación e identificación de la parte eléctrica.
- Instalación de lámparas de emergencia.
- Readecuaciones varias en la tubería de gas LP existente.
- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad.
- Mantenimiento general al sistema de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.
- Confección de jaulas para tanques de gas LP.
- Sujeción mediante cadenas para los tanques de gas LP.

- Instalación de sensores de fuga de gas LP.

Soda Agrarias (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Mejoras en la parte mecánica en la tubería
- Cambio de mangueras fuera de norma por nuevas de seguridad
- Mejoras en la instalación eléctrica
- La soda contaba con el certificado de gas desde al año 2020, por lo que para el 2021 y 2022 no fue necesario incluir mejoras adicionales, ya que no se tuvo concesionario desde que se obtuvo el certificado de gas Soda de Biología (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).
- Instalación eléctrica para equipo de refrigeración.
- Instalación de varios rótulos relacionados a la normativa de gas LP, en cocina, rotulación e identificación de las instalaciones eléctricas.
- Instalación de lámparas de emergencia.
- Readecuaciones varias en la tubería de gas LP existente.
- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad, manifolds, reguladores de segunda etapa.
- Mantenimiento general al sistema de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.
- Confección de jaulas para tanques de gas LP.
- Sujeción mediante cadenas para los tanques de gas LP.
- Mejoras en los servicios sanitarios, mantenimiento y cambio de inodoro.
- Mantenimiento al sistema de extracción, puesta en marcha.
- Trabajos adicionales en la readecuación de tubería de gas, a la salida del tanque principal, tramo nuevo de 4 metros.
- Readecuaciones en la parte mecánica de salidas de agua.
- Instalación de sensores de fuga de gas LP.

Soda Padre Royo (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Instalación eléctrica para equipo cocina.
- Instalación y mantenimiento de iluminación interna.
- Eliminación de corto circuitos en varios tramos de la parte eléctrica.
- Actualmente se está gestionando mediante la SISAUNA el mantenimiento al sistema de extracción y cuarto frío.
- Instalación de varios rótulos relacionados a la normativa de gas lp, en cocina, rotulación e identificación de la instalación eléctrica.
- Instalación de lámparas de emergencia.
- Readecuaciones varias en la tubería de gas LP existente.
- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad, manifolds, reguladores de segunda etapa.
- Mantenimiento general al sistema de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.
- Sujeción mediante cadenas para los tanques de gas LP.
- Mejoras en los servicios sanitarios, lavamanos.
- Instalación de lavamanos inoxidable.
- Readecuaciones en la parte mecánica de salidas de agua.
- Instalación de sensores de fuga de gas LP

Soda Hospital Veterinario (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Instalación eléctrica nueva para equipos de baño María.
- Instalación de varios rótulos relacionados a la normativa de gas LP, en cocina, rotulación e identificación de la instalación eléctrica.
- Instalación de lámparas de emergencia.
- Mantenimiento a los sistemas de iluminación interno, cambio de lámparas.
- Readecuaciones varias en la tubería de gas LP existente.

- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad.
- Mantenimiento general al sistema de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.
- Mantenimiento al sistema de detección contra incendios.
- Mantenimiento y readecuaciones mecánicas al sistema de salida de aguas jabonosas y de cocina.
- Instalación de sensores de fuga de gas LP.

Soda Campus Benjamín Núñez (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Instalación y mantenimiento de iluminación interna, cambio de fluorescente a led de toda la Soda.
- Instalación de varios rótulos relacionados a la normativa de gas LP, en cocina, rotulación e identificación de la instalación eléctrica.
- Instalación de lámparas de emergencia.
- Readecuaciones varias en la tubería de gas LP existente.
- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad, manifolds, reguladores de segunda etapa.
- Mantenimiento general al sistema de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.
- Mantenimiento en los servicios sanitarios, lavamanos, sistema de bombeo.
- Instalación de sensores de fuga de gas LP.

Soda Nicoya (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Rotulación e identificación de circuitos eléctricos.
- Instalación de encierro nuevo para cilindros de gas.
- Instalación de cadenas de sujeción para cilindro de gas.

- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad, manifolds, reguladores de segunda etapa, salida de venteo.
- Instalación de soportes en tuberías de gas LP
- Instalación de sensores de fuga de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.

Soda Liberia (Cuenta con certificado de gas LP y permiso de funcionamiento).

- Instalación y mantenimiento de iluminación interna.
- Eliminación de corto circuitos en varios tramos de la parte eléctrica.
- Instalación de varios rótulos relacionados a la normativa de gas LP, en cocina, rotulación e identificación de la parte eléctrica.
- Readecuaciones varias en la tubería de gas LP existente.
- Cambio de mangueras de trasiego de gas, antiguas por actuales que cumplan la normativa.
- Cambio de válvulas de seguridad, manifolds, reguladores de segunda etapa.
- Instalación de soportes en tuberías de gas LP.
- Mantenimiento general al sistema de gas LP.
- Instalación de extintores de gas acorde a la normativa.
- Instalación de sensores de fuga de gas LP.

Soda Sarapiquí.

Actualmente se está trabajando en las mejoras para solicitar la inspección para obtener el certificado de gas en el mes de agosto-septiembre 2022.

Por último, las acciones asociadas a mobiliario relacionado con sodas institucionales, le informo que desde la Sección de Infraestructura y Mobiliario para el segundo semestre de 2021 el único proceso considerado fue para la soda del Campus Coto que se encuentra suspendido a la espera de la finalización de trabajos de infraestructura.

Para este 2022

➤ Soda Coto: aprobado en SIGESA mueble especial en acero inoxidable del recolector

de residuos y vajilla. Estado: en proceso de compra en la proveeduría

➤ Soda FCEN aprobado en SIGESA mueble de fregadero en Inoxidable. Estado: en proceso de compra en proveeduría

➤ Soda Ciencias de la Salud (CIEMHCAVI): aprobado en SIGESA mesa en acero inoxidable y Fregaderos

➤ Soda Padre Royo:

❖ Mueble especial en acero inoxidable del recolector de residuos y vajilla, por enviar oficio de aprobación de compra para el corte del 22 de julio

❖ Por atender próximos días cambio de mesas y sillas (Se busca un concepto colorido y diferente) se tramitaría compra en 2023

A partir de todos los trabajos indicados es importante reiterar el compromiso de PRODEMI en la atención de labores que permitan un uso adecuado de las instalaciones de las sodas institucionales, siendo que el apoyo de las autoridades es fundamental para continuar con esta labor por tratarse de infraestructura de alto tránsito y propensa a un mayor deterioro

8. Informe del Área de Seguridad Institucional

En la sesión 03-2022 de SISAUNA, se conoce oficio UNA-SSI-OFIC-475-2022 del 20/06/2022 firmado por el máster Brayan Baldi Jiménez - jefe Sección de Seguridad Institucional- mediante el cual remite oficio UNA-SSI-OFIC- 474- 2022 del Lic. Walter May Cantillano, donde detalla inspección realizada a las sodas universitarias según el siguiente detalle:

SODA PADRE ROYO:

Dichas instalaciones se encuentran a la fecha de la inspección cerradas por remodelación.

SODA DE BIOLOGÍA:

A la fecha de la inspección se ha cumplido con las recomendaciones básicas de seguridad generadas para esta soda por cuanto a la fecha ya cuentan con un sistema de alarma monitoreado por la Sección de Seguridad Institucional.

Adicionalmente, ya se posee una cámara operativa monitoreada por el centro institucional respectivo que visualiza tanto el salón como el área de cajas.

SODA DE CIENCIAS AGRARIAS:

A la fecha mantienen un sistema de aislamiento mediante una cortina metálica de la zona interna de la Soda y área de cajas, ya que en ese espacio se cuenta con un sistema de alarmas y sensores que se acciona a nivel tanto local como igual a los encargados les remite las activaciones a sus teléfonos celulares donde pueden observar las cámaras, esto por tecnología IP y un sistema local de wifi, para luego si así lo desean llamar a Monitoreo para coordinar cualquier aspecto. Este sistema ha resultado efectivo en el tiempo e indican disposición de mantenerlo.

SODA DEL CIDE:

Desde el año 2015 se recomendó enrejado en ventanales y puertas complementado con sistema de alarma (monitoreado o local), así como la posibilidad de instalar un sistema de cámaras que podría funcionar a nivel local inclusive. A la fecha se verificó que la situación no es distinta y no se cuenta con la implementación de las recomendaciones indicadas en oficio SSI-236-2015 del 22-4-2015, lo que hace esta soda por el momento no tenga un nivel de protección como el que se viene recomendando. En fecha de inspección en el sitio se entrevistó a Rosa Morales Vargas como encargada.

SODA DE ESCUELA VETERINARIA:

Se mantienen las mismas condiciones para esta soda por cuanto se trata de una edificación reforzada con sólidas verjas en sus puertas y ventanas, situación que a la fecha de la inspección prevalece.

Continúa pendiente la recomendación del área de seguridad institucional, dada en años anteriores, según los siguientes términos: “no está de más que se tenga como opción un sistema de alarma local sonoro lo cual complementaría la robustez de la edificación con mecanismos de alerta ante un ataque que pudiera vulnerar la barrera física”.

Se entrevistó al señor Erick Fonseca como encargado.

SODA DE CIENCIAS DEL DEPORTE:

Dichas instalaciones se encuentran a la fecha de la inspección cerradas por cuanto su apertura al público se encuentra supuestamente pendiente.

En cuanto a las sodas de los campus rurales estas no se incluyen en el presente informe con motivo de que se requiere su visita para ser inspeccionadas en su estado actual, no obstante, se comparte los mismos conceptos básicos deseables para que en las mismas se prevengan situaciones en contra de la seguridad, a saber, un esquema de reforzamiento estructural básico (puertas y ventanas fuertes o que se provean de verjas), un sistema de alarma monitoreado o en caso de no ser posible de activación local con dispositivos sonoros, y un sistema de cámaras que

cubra los puntos principales a saber las cajas de cobro, zona interna y una vista general del salón

9. Informe Presupuestario

En la sesión 05-2021 del 10 de noviembre de 2021 la Comisión Coordinadora autorizó la distribución del presupuesto de operación del año 2022 por un monto total de ₡7.695.315,00. Sin embargo, se realizaron algunas modificaciones al presupuesto para reforzar la caja chica de SISAUNA y al 30 de noviembre los gastos realizados fueron los siguientes:

PRESUPUESTO DE OPERACIÓN

Detalle	Monto
Instalación de película de seguridad Soda CIDE	1.512.125,72
Compra de tres dispensadores de alcohol en gel – Soda CIDE y FCTM	135.000,00
Fumigación sodas CIDE – FCTM -FCEN	332.220,00
Recarga de extintores soda Liberia y Nicoya	71.298,00
Limpieza campana soda FCEN	137.700,00
Reparación sistema de gas soda CIDE	158.200,00
Reparación sistema de gas soda Liberia y Nicoya	1.636.080,00
Arreglo puerta principal Soda FCEN	393.687,46
Arreglo sistema de gas Soda Padre Royo	516.120,00
Lavamanos para 9 sodas	1.035.000,00
Arreglo cuarto frío soda Padre Royo	255.000,00
Arreglos PRODEMI en sodas CIDE – FCEN – FCTM – Sarapiquí – Padre Royo – Liberia - Nicoya	416.259,69
UNA Campus sostenible compra de implementos para las 12 sodas	295.338,22
Mejoras en el sistema de gas Soda Sarapiquí	984.300,00
Mejoras en el sistema de gas FCTM y certificaciones sodas Veterinaria - FCTM	1.002.660,00
Campaña UNA Campus – Sodas	538.283,72
TOTAL	₡9.419.252,81

La diferencia presupuestaria (¢1.723.937,81) se da en parte por el traslado del presupuesto de la compra infructuosa de lavamanos en el 2021 (¢1.035.000,00) y la Vicerrectoría de Administración lo repuso en el 2022, así como un incremento para financiar la campaña de UNA Campus Sostenible (¢538.283,72) y un aporte de la ViVE (¢150.654,09).

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

El presupuesto de inversión de SISAUNA fue autorizado en la sesión 05-2021 del 10 de noviembre de 2021 por un monto de ¢11.790.000,00; sin embargo, se autorizaron algunas modificaciones al presupuesto y se atendieron los siguientes gastos de inversión:

Detalle	Monto
Instalación de paneles de vidrio en la entrada Soda CIDE	
Traslado a la Sede Chorotega para compra de estantería en sodas	1.890.000,00
Traslado para la compra de mesas y fregaderos en la Soda Campus Benjamín Núñez	4.550.000,00
Traslado para la compra de fregadero soda FCEN	765.000,00
Traslado para cambio de campana extractora soda FCEN	2.223.600,00
Traslado para arreglo de mobiliario de Soda Museo Cultura Popular	5.440.680,00
TOTAL	¢14.869.280,00

La diferencia presupuestaria (¢3.079.280,00), fue asumida por la Vicerrectoría de Vida Estudiantil de la partida de Vida Universitaria.

10. Comisiones y Subcomisiones

Las reuniones de la Comisión Ad Hoc en el 2022, fueron las siguientes:

FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
23 de marzo 2022	VVE – FCEN – FCTM – CIDE – FCSA -Brunca – Sarapiquí	031-2022
29 de abril 2022	VVE – FCEN – FCTM - CIDE – FCSA – Salud –	044-2022
11 de agosto de 2022	VVE – CIDE - FCSA – Sarapiquí – Salud	054-2022
7 de octubre de 2022	VVE – FCEN – CIDE - FCSA – Sarapiquí -Proveeduría -PGF	086-2022
28 de octubre de 2022	VVE – FCTM – CIDE - Brunca – Sarapiquí - Proveeduría	089-2022
9 de noviembre de 2022	VVE – FCEN -FCTM – CIDE – Brunca – Proveeduría	096-2022

En la **primera** reunión (minuta 031) se analizaron los siguientes puntos:

Punto 1. Establecimiento del cronograma anual de reuniones, una vez al mes el último viernes de cada mes de 9:00 a.m. a 12:00 m.d.

Punto 2. Temas para tratar en cada sesión.

Se acuerda retomar en cada reunión los siguientes puntos a tratar e ir digitando la información en el drive de la comisión:

- FODA
- Marco normativo
- Estructura de funcionamiento
- Buenas Prácticas
- Analizar el funcionamiento de las sodas comedor de las otras universidades públicas
- Propuestas de las subcomisiones (contratos) que se pueden incluir en la generación del modelo.

Punto 3. Modelo institucional de Salud (MIS)

Considerando que en la Rectoría Adjunta se contrató un asesor académico para acompañar el proceso de elaboración de propuesta del MIS, se delega a las másteres Gabriela Vega y Patricia Sandoval, a reunirse con dicho especialista para conocer la visión del modelo específicamente en el tema de SISAUNA e informar a los miembros de esta comisión.

Punto 4. Gestiones que se han realizado para el traslado de SISAUNA a la Vicerrectoría de Administración.

La máster Patricia Sandoval y la máster Vega consultarán sobre propuestas de la gestión anterior, encaminada al cambio que se pretendían para que SISAUNA se trasladará a la Vicerrectoría de Administración, por ello se acuerda:

REVISAR EL DRIVE DE LA COMISIÓN AD HOC EL MATERIAL QUE SE HA TRAMITADO, LAS MINUTAS, Y LOS DOCUMENTOS QUE SE ENCUENTREN DE LAS PROPUESTAS GENERADAS SOBRE EL TEMA EN LA GESTIÓN ANTERIOR.

En la **segunda** reunión (minuta 044) de la comisión se analizaron los siguientes temas:

Punto 1. En la sesión anterior se acordó construir en conjunto los siguientes temas:

- FODA
- Marco normativo
- Estructura de funcionamiento
- Buenas Prácticas
- Analizar el funcionamiento de las sodas comedor de las otras universidades públicas
- Análisis de propuestas de las subcomisiones (contratos) que se pueden incluir en la generación del modelo.

Punto 2. Informe sobre la propuesta del modelo institucional de Salud (MIS), que propone el traslado de la SISAUNA.

Se informa que se envió copia de la minuta UNA-VVE-MINU-032-2022 a los miembros de la Comisión sobre el resultado de la reunión con don Raúl Ortega y donde se recomienda:

- Establecer el ejercicio de los niveles y ámbitos de acción de cada una de las instancias participantes en SISAUNA.
- Realizar un taller con las diferencias instancias para que todos los miembros puedan aportar sus ideas y recomendaciones.

- Por último, se agradece la propuesta del máster Ortega de colaborar con la metodología del taller a realizar.

Punto 3. Análisis del FODA queda establecido de la siguiente manera:

FORTALEZAS

- Se cuenta con un marco normativo para el sistema de sodas.
- Que la institución ha realizado grandes esfuerzos para que en cada campus universitario se cuente con una Soda para el servicio de los estudiantes, funcionarios y visitantes.
- Se cuenta con una estructura funcional más que todo desde el ámbito de coordinación
- La institución cuenta con procesos establecidos para la contratación de las Sodas.
- Que a nivel de la Comisión ha realizado esfuerzos en el tema ambiental y nutricional
- La incorporación del pago de la alimentación en sodas por algún medio electrónico.
- Mejoras realizadas en infraestructura (certificaciones de Gas LP, patentes y funcionamiento)
- Adaptación del modelo del menú de alimentación
- Protocolo de higiene, limpieza y desinfección, manual de manipulación de alimentos y manual de prácticas ambientales., protocolo de intoxicaciones
- Contratación de análisis microbiológicos, para las sodas comedor
- Manejo de desperdicios de alimentos, compostaje, uso racional del aceite residual, control de trampas de grasa.

DEBILIDADES (institucionales)

- Estructura organizativa al estar conformada por 19 instancias diferentes, vuelve muy lenta la toma de decisiones y el accionar del sistema.
- Cantidad de miembros del SISAUNA:

VVE 1 – Direcciones Ejecutivas de Facultad 9 - VADM 1 -FEUNA 1 -
Nutricionista 1 - UNA Campus Sostenible 1

Instancias de Apoyo 5 (Proveeduría – PGF – Seguridad – PRODEMI –DTICs).

- Debería de contarse únicamente con una coordinación (VADM dado que atiende todos los procesos de cobros, contratos, mantenimiento, remodelaciones, seguridad, ambiente, salud laboral) y la colaboración de la nutricionista, además de establecer la figura de Administrador de Sodas.
- Es necesario un seguimiento permanente, constante y el SISAUNA realiza sesiones cada tres meses lo cual puede dificultar la atención de trámites importantes u otros aspectos.

- Falta de presupuesto para mantenimiento y remodelación de las instalaciones de las sodas
- Se cuenta con 12 sodas que se pueden categorizar en: pequeñas, medianas y grandes, sin embargo, no existe un plan anual de mantenimiento, ni remodelación, lo viene en detrimento de las instalaciones actuales, dado que más del 50% son estructuras de más de dos décadas.
- Incapacidad para atender la demanda de las necesidades de las sodas por la capacidad instalada de PRODEMI para atender los requerimientos que se plantea.
- Infraestructura en condiciones no adecuadas para brindar un servicio de calidad
- Falta de condiciones adecuadas en algunas sodas por deterioro de las instalaciones, falta de mantenimiento. Inclusive en instalaciones recién construidas o remodeladas se presentan muchos problemas de este tipo, por ejemplo: instalaciones de gas LP que presentan serios problemas de funcionamiento o seguridad, pisos deteriorados, problemas por filtraciones y goteras, canoas que no dan abasto, sistemas eléctricos, tuberías, entre otros.
- Procesos licitatorios lentos y engorrosos.

SISAUNA

- Falta de procesos y análisis estandarizados de los carteles licitatorios de las sodas. Proceso previo, durante y posterior a la elaboración del cartel licitatorio.
- La recepción de las ofertas de los carteles licitatorios es asumida 100% por el administrador del contrato y no por el especialista de la Proveeduría que deben realizar el proceso previo de análisis de las ofertas, lo que conlleva a que la contratación recaea en la Direcciones Ejecutivas de Facultad y no en la Proveeduría Institucional.
- Falta de estudios de mercado en precios para fijar el monto del desayuno, plato del día, porciones, canon de alquiler entre otros.
- Los precios de snack, refrescos embotellados, helados y repostería empacada, confitería que se brindan en las sodas son más altos que en otros negocios fuera de los campus.
- Falta de una guía o protocolo de seguimiento para la atención de sodas (manual de procedimientos) Con el nombramiento de una nueva persona en la Dirección Ejecutiva de las Facultades, Sedes o Recintos a cargo de sodas, no cuenta con un protocolo de respaldo para el seguimiento a este tipo de instalaciones.
- Falta de una metodología de evaluación en las áreas de servicio, nutrición y ambiente.
- Que permita establecer claramente los alcances del contrato firmado con los adjudicatarios.

- Necesidad de establecer una estrategia nutricional para SISAUNA, a cargo de la VVE.

Características del cartel licitatorio

- Valora más el precio del plato del día y del desayuno que la experiencia y evaluaciones anteriores de los participantes permite que las personas adjudicatarias aunque tengan experiencia en el área de manejo de sodas comedor universitarias, no sean profesionales en el área de servicio.
- Falta de cobro de un depósito de alquiler, al iniciar la contratación
- Este depósito cubriría los daños ocasionados a las instalaciones de la UNA, cuando se termine el contrato o los recibos de electricidad y agua no cancelados.
- Inexistencia de multas y sanciones
- Falta de revisión del canon de alquiler en licitaciones y en permisos precarios
- Estudios realizados a los servicios de sodas comedor: no se les ha dado seguimiento a los realizados anteriormente y no son permanentes.

Adjudicatario

- Alta rotación del personal contratado por las personas adjudicatarias.
- Lo que implica que el personal que contrata el concesionario no esté capacitado. En ocasiones algunas de estas personas no están conformes con el trabajo que tienen y brindan mala atención a los usuarios.
- Falta de Plan de Control de Plagas en las sodas comedor, que incluyan fumigaciones.

AMENAZAS (externo a la UNA)

- Competencia de los servicios de alimentación externos a la UNA (costo, calidad, variedad y servicio). Además, de que brindan opciones para veganos, celíacos, otros.
- Precios más competitivos (en algunos productos: bocadillos, confitería, empaquetados, otros)
- Situaciones de emergencia nacional, tales como el COVID-19 y sus variantes
- Incumplimiento de la normativa nacional en los servicios de alimentación
- Fluctuaciones del IPC y su influencia en el precio del plato del día y desayuno
- Mantener al sector educativo en forma virtual
- Aumento en la deserción estudiantil en las universidades públicas, por la situación económica familiar.
- Disminución de la matrícula en las universidades públicas por la crisis económica.
- Cambios de la población en la forma de alimentarse (hábitos saludables, preparar la alimentación y llevar su propia comida)

- Limitación presupuestaria para las universidades públicas, lo que afecta al SISAUNA
- Cobro de nuevos impuestos (IVA).
- Aumento del desempleo en el país

Punto 4. Traslado de SISAUNA a la Vicerrectoría de Administración.

Se indica que se subieron al drive los documentos encontrados de la solicitud realizada a la VADM, se da lectura del oficio UNA-CSISA-OFIC-15-2016, enviado por la Dra. Ana María Hernández Segura, coordinadora de la SISAUNA y Vicerrectora de Vida Estudiantil en el 2016, que remitió al máster Pedro Ureña, Vicerrector de Administración, donde se propone que dicha instancia asumiera esta Comisión y crear una Unidad de Seguimiento con un administrador. No se ha encontrado la respuesta, aunque por lógica se dijo que no, ya que todavía continúa perteneciendo a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.

La Vicerrectoría de Administración está buscando en archivo la respuesta a esa nota, estamos en espera.

Al terminar la reunión se toman los siguientes acuerdos:

SE ACUERDA:

- INTEGRAR EN UN DOCUMENTO BASE CON FORMATO DE INFORME, EL FODA ESTABLECIDO EN ESA REUNIÓN, ASÍ COMO EL INDICE A DESARROLLAR.
- QUE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN AD HOC REVISARÁN EL DOCUMENTO EN EL DRIVE PARA IR REALIZANDO LOS AJUSTES NECESARIOS.
- REVISAR EN EL DRIVE DE LA COMISIÓN, EL DOCUMENTO BASE SOBRE NORMATIVA, PARA LOS APORTES CORRESPONDIENTES EN LA PRÓXIMA SESIÓN.

En la **tercera** reunión (minuta 054) de la comisión se analizaron los siguientes temas:

Punto único: Marco normativo

Se establece la siguiente normativa nacional que se aplica a nivel de sodas:

Leyes y reglamentos país

1. Reglamento Ley general de salud. Reglamento general para permisos sanitarios de funcionamiento del Ministerio de Salud - Decreto 34728
2. Reglamento para Servicio de alimentos decreto 37308-s que contiene las Normas de manipulación de alimentos, higiene y desinfección de instalaciones y equipo.
3. Ley 8839 Gestión Integral de residuos y estrategia nacional de reciclaje.

4. Reglamento del registro sanitario del establecimiento regulado por el Ministerio de Salud 32161.
5. Decreto Ejecutivo 41150 de MINAE. Reglamento General para la regulación del suministro del gas LP (art.10)
6. Plan para la atención de Emergencias según art 12 de la Ley 8488, del art 4 Cuerpo de bomberos de CR 8228 y al Reglamento al otorgamiento de permisos de funcionamientos 3428-s.
7. Regulación del fumado Legislación Ley 7501 Gaceta 110 Decreto 080695.
8. Reajuste de precios art 18 de la Ley de Contratación Administrativa y Ley Contratación General de la República y Gaceta 232 del 02 de diciembre de 1982.
9. Ley de Contratación Administrativa #7494 - Art 168 sobre contrataciones y licitaciones.
10. Ley 6727 de riesgos del trabajo
11. Ley constitutiva de la CCSS (Obligaciones CCSS)
12. Ley de protección al trabajador 7983 - del 24 de enero 2000
13. Ley 7527 General de Arrendamientos Urbanos y Suburbanos (Inquilinato). Reforma a la Ley General de Arrendamientos Urbanos y Suburbanos Inquilinato 9354.
14. Ley 7600 Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad
15. Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por COVID-19 del Ministerio de Salud - MS-LS-CS-008 - Inciso G - Fecha de última actualización 26/2/2021
16. Ley N° 9786 para combatir la contaminación por plástico y proteger el ambiente

Normativa Institucional

1. Reglamento sobre uso de instalaciones UNA-GACETA 16-2017 1RO DE DICIEMBRE 2017 UNA-SCU-ACUE-2486-2017, 16 DE NOVIEMBRE DEL 2017.
2. Buenas prácticas de gestión ambiental - CONARE-REDIES - 2017.
3. Calendario Universitario (recesos institucionales)

4. Reglamento para prevenir, investigar y sancionar el hostigamiento sexual en la universidad nacional UNA-GACETA N.º 08-2022 AL 01 DE JUNIO DE 2022, UNA-SCU-ACUE-128-2022 DEL 26 DE MAYO DEL 2022.
5. Manual de imagen gráfica de la UNA - 2020.
6. Protocolo institucional para la prevención del contagio de la enfermedad COVID 19 - versión 6.0.

Reglamentación SISAUNA

1. Acuerdo SCU-2228-2004, del 19 de noviembre del 2004 - Creación Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines de la UNA.
2. Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas – SISAUNA- GACETA Extraordinaria n° 20-2016 del 30 de noviembre de 2016 – Oficio UNA-SCU-ACUE-2121-2016 del 21 de noviembre de 2016 - Anexo 5
3. Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los servicios de alimentación de la UNA - UNA Campus Sostenible
4. Guía para la adecuada manipulación de alimentos - SISAUNA
5. Licitaciones públicas para la concesión instalaciones públicas para prestar el servicio de las sodas comedor. Precio base mensual debe ser cancelado los primeros tres días hábiles de cada mes. En tiempo no lectivo, de acuerdo con el Calendario Universitario, se deberá cancelar el 50% del monto de la renta.
6. Planes de Emergencias de las sodas comedor de la UNA (CIEUNA-Ministerio de Salud)
7. Actas, Minutas y acuerdos generales de SISAUNA

Al terminar la reunión se toman los siguientes acuerdos:

SE ACUERDA:

1. HACER LLEGAR EL LINK DONDE SE ENCUENTRAN LOS DOCUMENTOS DE LA COMISIÓN AD HOC, A LA MÁSTER LIGIA GONZÁLEZ VARGAS DE LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL PARA SU RESPECTIVA REVISIÓN.
2. SUBIR AL DRIVE EL DOCUMENTO FINAL ELABORADO PARA LA REVISIÓN DE TODOS LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN.
3. TRABAJAR PARA LA PRÓXIMA SESIÓN EL FUNCIONAMIENTO DE LAS SODAS COMEDOR DE LAS OTRAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS, AVERIGUAR EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE SOBRE LA ESTRUCTURA,

REGLAMENTACIÓN, FUMIGACIÓN, PLANES DE EMERGENCIA Y CONTRATO DE SERVICIOS.

4. LA DRA. JENNY GONZÁLEZ Y LA MÁSTER PATRICIA SANDOVAL INVESTIGARÁN SOBRE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA Y EL TECNOLÓGICO.

5. LA MÁSTER GLORIANA VILLEGAS INVESTIGARÁ SOBRE LA UNIVERSIDAD LATINA.

6. LA MÁSTER IVONNE SOLANO INVESTIGARÁ SOBRE LA ULACIT.

La **cuarta** reunión (minuta 086) abarcó los siguientes temas:

Punto 1. Solicitud de estudio sobre estandarización de porciones de los platos de las sodas para el establecimiento de precios equilibrados y estándar de conformidad con los montos de las becas estudiantiles y los viáticos establecidos por Contraloría General de la República.

Se expone el oficio UNA-CSISA-OFIC-017-2022, donde se solicita la necesidad de estandarizar los precios y las porciones del desayuno, plato del día y refrigerios para las sodas comedor de la UNA, que de acuerdo con el Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas, artículo 8 sobre las instancias de apoyo, indica: Las instancias de la Universidad que tengan relación con la labor y funcionamiento de las sodas y afines, les corresponde brindar el apoyo y acompañamiento necesario a la Comisión Coordinadora de SISAUNA, y a sus miembros en el ejercicio de sus funciones, pretendiendo con ello la excelencia y optimización del servicio.

Estas instancias de apoyo son las siguientes:

- a. Proveeduría Institucional
- b. Programa de Gestión Financiero
- c. Infraestructura Física y Mobiliario
- d. Mantenimiento electromecánico
- e. Sección de Seguridad Institucional
- f. Dirección de Tecnologías de Información y Comunicación

Así mismo, se conoce solicitud mediante correo electrónico del 16 de agosto 2022 por parte de la estudiante Katherine Garita Campos en nombre del grupo estudiantes de la Escuela de Administración de colaborar con la instancia que lo requiera para su Trabajo Final de Graduación.

Luego de analizar la solicitud, los miembros presentes expresan estar de acuerdo en conformar una subcomisión para atender la solicitud realizada por SISAUNA.

SE ACUERDA:

- QUE LA SUBCOMISIÓN PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE PRECIOS DEL DESAYUNO - ALMUERZO Y MERIENDA, ESTARÁ CONFORMADA POR EL LIC. ESTEBAN ROSALES, LA DRA. JENNY GONZÁLEZ (LA MÁSTER PATRICIA SANDOVAL ESTARÁ EN SU LUGAR MIENTRAS ESTÉ INCAPACITADA), EL MÁSTER JORGE MARÍN, LA MÁSTER LIGIA GONZÁLEZ DE LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL Y EL REPRESENTANTE ESTUDIANTIL ANTE SISAUNA Y SERÁ COORDINADA POR EL MÁSTER JORGE MARÍN PORRAS.
- QUE SE HAN REALIZADO VARIOS ESTUDIOS, EL ÚLTIMO CONTEMPLÓ UNA FÓRMULA DE ESTANDARIZACIÓN DE PRECIOS, PERO NO SE HA IMPLEMENTADO. LA VICERRECTORÍA DE VIDA ESTUDIANTIL HARÁ UNA BÚSQUEDA DE LOS DOCUMENTOS Y LOS ENVIARÁ A ESTA SUBCOMISIÓN PARA QUE LES SIRVA DE INSUMO.
- QUE SE LES INDICARÁ A LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN QUE OFRECEN REALIZAR SU TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN NO SERÁ REQUERIDO EN ESTE PROCESO.
- QUE SE ENVIARÁ LA SOLICITUD VÍA OFICIO DE CSISAUNA A LOS SUPERIORES JERÁRQUICOS DE LOS MIEMBROS DE LA SUBCOMISIÓN PARA ATENDER LO ESTABLECIDO.

Punto 2. Avance del trabajo en el drive de la investigación correspondiente a Sodas Institucionales en Universidades Públicas y Privadas.

Se indica que en el drive los miembros de la comisión deben incluir la información de cada universidad, pero a la fecha falta información por ingresar.

SE ACUERDA:

- QUE LOS INTEGRANTES DE LA COMISIÓN AD HOC LLEVARÁN A CABO LA INCLUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN CORRESPONDIENTE A SODAS INSTITUCIONALES EN UNIVERSIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

Punto 3. Situación en el Campus Benjamín.

Sobre molestia del contratista por conexión de teléfonos y laptops de los usuarios de la soda, dado que le generan costos adicionales de electricidad, por estar conectados de 9am a 4 pm.

Al respecto se aclara que los espacios universitarios son para los estudiantes, sin embargo, se considera que este punto se debería de analizar en SISAUNA y no en esta comisión.

Al terminar la reunión se toman los siguientes acuerdos:

- QUE LA SUBCOMISIÓN PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE PRECIOS DEL DESAYUNO - ALMUERZO Y MERIENDA, ESTARÁ CONFORMADA POR EL LIC. ESTEBAN ROSALES, LA DRA. JENNY GONZÁLEZ (LA MÁSTER PATRICIA SANDOVAL ESTARÁ EN SU LUGAR MIENTRAS ESTÉ INCAPACITADA), EL

MÁSTER JORGE MARÍN, LA MÁSTER LIGIA GONZÁLEZ DE LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL Y EL REPRESENTANTE ESTUDIANTIL Y SERÁ COORDINADA POR EL MÁSTER JORGE MARÍN PORRAS.

- QUE SE HAN REALIZADO VARIOS ESTUDIOS, EL ÚLTIMO CONTEMPLÓ UNA FÓRMULA DE ESTANDARIZACIÓN DE PRECIOS, PERO NO SE HA IMPLEMENTADO. LA VICERRECTORÍA DE VIDA ESTUDIANTIL HARÁ UNA BÚSQUEDA DE LOS DOCUMENTOS Y LOS ENVIARÁ A ESTA SUBCOMISIÓN PARA QUE LES SIRVA DE INSUMO.
- QUE SE LES INDICARÁ A LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN QUE NO ES REQUERIDO LA COLABORACIÓN EN ESTE PROCESO.
- QUE SE ENVIARÁ LA SOLICITUD VÍA OFICIO DE CSISAUNA A LOS SUPERIORES JERÁRQUICOS DE LOS MIEMBROS DE LA SUBCOMISIÓN PARA ATENDER LO ESTABLECIDO.
- QUE LOS INTEGRANTES DE LA COMISIÓN ADHOC LLEVARÁN A CABO LA INCLUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN CORRESPONDIENTE A SODAS INSTITUCIONALES EN UNIVERSIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

En la **quinta** reunión (minuta 089) se analizaron los siguientes puntos:

Punto 1. Solicitud de cronograma de trabajo de la Subcomisión de Estandarización de Precios

Punto 2. Información de las sodas de las distintas universidades: UCR – ITEC - UNED – UTN – Universidad Politécnica – UTN (Atenas) - ULACIT

Punto 3. Propuestas de las subcomisiones de SISAUNA, que se pueden incluir en la propuesta del modelo de sodas.

Se acuerda incluir todas las presentaciones que las subcomisiones expusieron en las sesiones de SISAUNA, esta tarea debe incluirse para la reunión del 9 de noviembre 2022.

Punto 4. Buenas Prácticas.

Se acuerda incluir los datos del Manual de UNA Campus Sostenible, en coordinación con el máster Julián Rojas Vargas.

Punto 5. Estructura de Funcionamiento. Se acuerda trabajarla en dos vías:

- Estructura actual: a cargo de Gloriana - Mario – Ericka (quien coordina) - Marisela e Ivonne.
- Estructura propuesta: a cargo de Patricia - Dennis - Marisela - Ligia – Jorge Marín – Gabriela (quien coordina) y Jenny

Además, se comenta que las sesiones programadas para noviembre se trasladarán a los miércoles.

SE ACUERDA:

- QUE LAS PRÓXIMAS REUNIONES SERÁN LOS MIÉRCOLES, 09 Y 23 DE NOVIEMBRE A LA 1:30 P.M.
- QUE, EN LA SESIÓN DEL 23 DE NOVIEMBRE, LAS COMISIONES QUE VAN A TRABAJAR EN LA ESTRUCTURA DE FUNCIONAMIENTO ACTUAL (ERICKA, MARIO, GLORIANA, MARISELA E IVONNE) Y EN LA ESTRUCTURA DE FUNCIONAMIENTO PROPUESTA (DENNIS, PATRICIA, GABRIELA, MARISELA, LIGIA Y JORGE MARÍN) DEBEN PRESENTAR UN CRONOGRAMA DE TRABAJO PARA EL AÑO 2023.
- SOLICITAR CRONOGRAMA DE TRABAJO PARA EL AÑO 2023 A LA SUBCOMISIÓN DE ESTANDARIZACIÓN DE PRECIOS

En la **sexta** reunión (minuta 096) se analizaron los siguientes puntos:

Punto 1. Subcomisión estandarización de precios.

Se acuerda, que las reuniones del I ciclo 2023 de la subcomisión de estandarización de precios, se realizarán en las siguientes fechas:

Los miércoles de 1:30 a 4 pm - Dos reuniones por mes

MES	DÍA
Enero	11 y 25
Febrero	15 y 22
Marzo	8 y 22
Abril	12 y 26
Mayo	10 y 24
Junio	7 y 21

Punto 2. Análisis del documento en el drive, sobre Propuesta de Modelo de funcionamiento de sodas (inclusión presentaciones de subcomisiones entregadas a de SISAUNA en el año 2019).

Subcomisión de Protocolo, a cargo de Patricia Sandoval.

Subcomisión de contratos, integrada por Mario Vargas, Ligia González, Patricia Sandoval.

Subcomisión capacitación, higiene y desinfección, conformada por Julián Rojas, Jenny González, Ericka Villalobos y Margarita Silva.

Subcomisión valoraciones estudiantiles, integrada por Gloriana Villegas, Cindy Palacios, Ivonne Solano y representante estudiantil.

Subcomisión de infraestructura y mantenimiento, conformada por Ericka Oviedo y Karol Arroyo de PRODEMI.

Subcomisión de reglamentación y alianzas (analizar cuales miembros la van a asumir)

Subcomisión de protocolo, procesos licitatorios y precarios, integrada por Julián Rojas, Jenny González, Ligia González y el administrador de contrato de soda que requiera colaboración.

Subcomisión de Metodología de la Evaluación, a cargo de Dennis Víquez.

Subcomisión de estandarización de precios, a cargo de Jorge Marín.

Punto 3: Buenas prácticas

Se van a incluir todos los datos del manual de UNA Campus Sostenible en coordinación con el máster Julián Rojas.

Punto 4: Estructura de funcionamiento

Este punto se divide en: estructura actual y estructura propuesta, la forma de trabajo será:

Estructura Actual a cargo de Ericka Villalobos (quien coordina), Mario Vargas, Marisela Leitón, Ivonne Solano y Gloriana Villegas

Fechas Propuestas de reunión para el 2023: Los días miércoles de 1:30 a 4 pm - Dos reuniones por mes, según el siguiente detalle:

MES	DÍA
Enero	11 y 25
Febrero	15 y 22
Marzo	8 y 22

Abril	12 y 26
Mayo	10 y 24
Junio	7 y 21

Se deben definir productos concretos para cada sesión

Estructura propuesta a cargo de Gabriela Vega (quien coordina), Jenny González, Patricia Sandoval, Jorge Marín, Dennis Víquez y Ligia González.

El cronograma de trabajo para el año 2023 es el siguiente:

Los miércoles de 1:30 a 4 pm - Dos reuniones por mes, según el siguiente detalle:

MES	DÍA
Enero	11 y 25
Febrero	15 y 22
Marzo	8 y 22
Abril	12 y 26
Mayo	10 y 24
Junio	7 y 21

Se deben definir productos concretos para cada sesión

Además, se acuerda no realizar la reunión del 23 de noviembre de 2022, sino que cada subcomisión trabajará en el drive y la máster Vega y la máster Sandoval harán la revisión y por correo enviarán las dudas que les surjan.

ACUERDOS:

- LA MÁSTER GABRIELA VEGA Y LA MÁSTER PATRICIA SANDOVAL REVISARÁN EL DÍA 23 DE NOVIEMBRE 2022, EL DOCUMENTO DRIVE, CON EL APOORTE DE CADA SUBCOMISIÓN DEL AÑO 2020 Y ENVIARÁN LAS DUDAS QUE SURJAN POR CORREO ELECTRÓNICO.
- LOS MIEMBROS DE LA SUBCOMISIÓN DE ESTANDARIZACIÓN DE PRECIOS, SE REUNIRÁN LOS MIÉRCOLES DE 1:30 A 4:PM INICIANDO EL 11 DE ENERO 2023, SEGÚN CRONOGRAMA ESTABLECIDO. ESTA SUBCOMISIÓN SERÁ COORDINADA POR EL MÁSTER JORGE MARÍN.

- LOS MIEMBROS A CARGO DE DESARROLLAR EL TEMA DE ESTRUCTURA ACTUAL, SE REUNIRÁN LOS MIÉRCOLES DE 1:30 A 4:00 P.M. INICIANDO EL 11 DE ENERO 2023, SEGÚN CRONOGRAMA ESTABLECIDO. ESTA SUBCOMISIÓN SERÁ COORDINADA POR LA MÁSTER ERICKA VILLALOBOS.
- LOS MIEMBROS QUE VAN A DESARROLLAR EL TEMA DE ESTRUCTURA PROPUESTA, SE REUNIRÁN LOS MIÉRCOLES DE 1:30 A 4:00 P.M. INICIANDO EL 11 DE ENERO 2023, SEGÚN CRONOGRAMA ESTABLECIDO. ESTA SUBCOMISIÓN SERÁ COORDINADA POR LA MÁSTER GABRIELA VEGA.

11. Plan Operativo Anual - POA - SISAUNA

A. Objetivos y metas del POA

En el POA de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil para el año 2022 se estableció el siguiente objetivo operativo vinculado a las comisiones que atiende la Vicerrectoría, entre ellas SISAUNA:

Objetivo 1. Desarrollar de forma integral los procesos de vinculación con la comunidad estudiantil y diversas instancias que contribuyen con el mejoramiento de la vida universitaria y su calidad de vida

Meta operativa 1:

Coordinar cinco comisiones institucionales desde la Dirección Superior de la VVE: Comisión de Análisis del Fondo de Becas Estudiantil, Comisión Institucional sobre Accesibilidad y Discapacidad (CIAD), Equipo Coordinador Institucional para la Promoción de la Salud en la UNA, Equipo Interdisciplinario para la atención del fenómeno social de las drogas en la UNA y Sistema Institucional de Sodas y Afines de la UNA (**SISAUNA**)

Actividades para desarrollar:

1. Planificación de las sesiones de trabajo de las comisiones.
2. Organización de las sesiones de trabajo de las comisiones.
3. Elaboración de las actas de las sesiones ordinarias y extraordinarias que lleven a cabo las comisiones.
4. Tramitar y dar seguimiento a los acuerdos tomados por las comisiones.
5. Ejecución de los recursos presupuestarios destinados para el trabajo de las comisiones institucionales.

6. Elaboración de los planes de trabajo de las comisiones.
7. Seguimiento a los planes de trabajo anuales o bianuales elaborados por cada comisión desde la organización interna por subcomisiones.
8. Elaborar informes anuales de trabajo de las comisiones.

Grado de cumplimiento a diciembre 2022: 100%

Sesión Ord. 01 (9 Feb): Aval de informe labores 2021 - Seguimiento al Plan de trabajo 2022.

Sesión Ord. 02 (20 abril): Seguimiento reapertura de sodas.

Sesión Ord. 03 (06 julio): Se recibió informe PRODEMI

Sesión Ord. 04 (17 agosto): Se recibió informe de Seguridad Institucional - Se autorizó distribución presupuestaria 2023

Sesión Ord. 05 (12 octubre): Se autorizó Plan de Trabajo 2023.

Ejecución presupuestaria: 100%

12. Otros aspectos considerados en SISAUNA

A. Plan de Control de Plagas

En la sesión 01-2022 de SISAUNA se toma el siguiente acuerdo sobre este tema y como respuesta al oficio UNA-ASL-OFIC-007-2022 del Área de Salud Laboral:

CONSIDERANDO

1. El oficio UNA-CSISA-OFIC-14-2021 del 30 de noviembre del 2021 mediante el cual se solicita la elaboración de una guía orientadora para el control de plagas por parte del Área de Salud Laboral.
2. El oficio UNA-ASL-OFIC-007-2022 del 17 de enero de 2022, mediante el cual da respuesta a la solicitud planteada y remite el documento denominado “Lista de verificación para la gestión integrada de plagas (GIP)”.
3. Que el documento enviado por el Área de Salud Laboral no atiende los requerimientos del Artículo 61 -Plagas y animales - del Reglamento de Servicios de Alimentos No 37308-S, que a la letra dice:

“Los establecimientos deben conservarse libres de plagas.

a) Para prevenir y asegurar el cumplimiento de esta medida, el responsable o propietario del local debe desarrollar y tener en ejecución un plan de control de plagas. En este sentido se rescata la importancia de mantener el orden y la limpieza del establecimiento como primera medida de prevención para el control de plagas.

b) Cuando el control de plagas requiera la aplicación de plaguicidas, ésta debe ser realizada por personal capacitado. Se debe llevar un registro de las actividades y aplicaciones que permita evidenciar su cumplimiento. Los productos para control de plagas deben estar autorizados por el Ministerio de Salud. Cuando el control de plagas sea realizado por empresas que brindan ese servicio, éstas deberán estar autorizadas por el Ministerio de Salud.

c) Se prohíbe la permanencia o ingreso de animales domésticos excepto los perros guías utilizados por las personas no videntes.

d) Los productos químicos tales como insecticidas u otras sustancias tóxicas, deben estar claramente identificados y guardarse en un lugar bajo llave, separado y fuera del área de preparación de alimentos”.

4. Que, ante las limitaciones del Área de Salud Laboral por la falta de especialistas en control de plagas en sodas comedor, los miembros de la SISAUNA recomiendan la contratación de servicios externos profesionales para atender dicho requerimiento, tal y como se realiza actualmente para la certificación de los sistemas de gas LP de las sodas, donde PRODEMI ofrece el seguimiento institucional, tal y como podría esperarse del Área de Salud Laboral, además del debido aval de contratación y otras consideraciones de la especialidad o afines.

5. El análisis y comentarios de los miembros de esta Comisión Coordinadora.

SE ACUERDA:

1. AGRADECER EL ESFUERZO DEL ÁREA DE SALUD LABORAL EN LA ATENCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE UNA GUÍA ORIENTADORA PARA EL CONTROL DE PLAGAS, MEDIANTE EL ENVÍO DEL DOCUMENTO DENOMINADO “LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS (GIP)”, CREADO CON LOS APORTES DE COLABORADORES EXTERNOS AL ÁREA DE SALUD LABORAL, CONOCEDORES DEL TEMA, A FIN DE PROPORCIONAR UNA GUÍA PARA CADA CENTRO DE TRABAJO.

2. INFORMAR AL ÁREA DE SALUD LABORAL QUE EL DOCUMENTO ENVIADO NO ATIENDE LOS REQUERIMIENTOS DE SISAUNA EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 61, SOBRE PLAGAS Y ANIMALES DEL REGLAMENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS No.37308-S.

3. SOLICITAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN EL PRESUPUESTO REQUERIDO PARA CONTRATAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE UN CONSULTOR EXTERNO PARA QUE ELABORE EL PLAN DE CONTROL DE PLAGAS PARA LOS SERVICIOS DE SODA COMEDOR DE LA UNA.

4. SOLICITAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN QUE INSTRUYA AL ÁREA DE SALUD LABORAL, PARA QUE UNA VEZ SE CUENTE CON EL PRESUPUESTO INDISPENSABLE INDICADO EN EL POR TANTO 3, PROCEDA CON LA CONTRATACIÓN, SEGUIMIENTO DEL PROCESO Y OTRAS CONSIDERACIONES ASOCIADAS AL TEMA TAL Y COMO APOYA EL PRODEMI EN LA CERTIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GAS LP DE LAS SODAS, A FALTA DE PROFESIONALES ESPECIALIZADOS EN DICHA ÁREA.

5. ACUERDO FIRME.

A diciembre 2022, SISAUNA sigue en espera de dicha contratación.

B. Fumigaciones

En la sesión 02-2022 de SISAUNA se conoce resolución de modificación de los contratos de las sodas, según oficio UNA-PI-RESO-060-2022 de las trece horas del 24 de febrero de 2022, el cual establece lo siguiente sobre este tema:

“AUTORIZA LA MODIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL CONTRATO AL AMPARO DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 208 DEL REGLAMENTO A LA LEY DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS SODA DEL CIDE, MEDICINA VETERINARIA. FCTM, COTO, BENJAMÍN NÚÑEZ Y NICOYA PARA QUE SE LEA CORRECTAMENTE "EL CONCESIONARIO DEBE MANTENER UNA ADECUADA PROTECCIÓN PARA PREVENIR EL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, ESPECIALMENTE HORMIGAS, MOSCAS, MOSQUITOS, CUCARACHAS, RATAS Y RATONES, UTILIZANDO LOS SISTEMAS RECOMENDADOS POR EL MINISTERIO DE SALUD O SU EQUIVALENTE EN EFICIENCIA, ASUMIDO POR SU CUENTA; ADEMÁS DEBERÁ ESTABLECER UN PROTOCOLO DE ORDEN Y LIMPIEZA, CON LA DOCUMENTACIÓN RESPECTIVA (BITÁCORAS, PROCEDIMIENTOS, TÉCNICAS DE APLICACIÓN, ETC.), LA CUAL DEBERÁ REMITIR PERIÓDICAMENTE A LA CGP DE LA UNA, PARA LA REVISIÓN Y AVAL RESPECTIVOS. EN CASO DE REQUERIR ASESORÍA SOBRE EL TEMA, DE IGUAL FORMA PODRÁ REMITIR LA CONSULTA A DICHA COMISIÓN, QUE SE ENCARGARÁ DE EMITIR LAS RECOMENDACIONES RESPECTIVAS”.

Además, mediante oficio UNA-SCA-OFIC-864-2022 del 25/5/2022 de la Proveeduría Institucional y en respuesta al oficio UNA-CSISA-OFIC- 009- 2022 sobre algunas inquietudes de SISAUNA a la resolución UNA-PI-RESO- 060- 2022 realizada para modificar las condiciones de los contratos de concesiones de sodas, en relación con las cláusulas que establece el manejo de fumigaciones en las diferentes sodas, se indica:

1. En relación con la Comisión de Gestión de Plagas (CGP) le indico que la Resolución UNA-PI-RESO-060- 2022 que modifica las cláusulas en relación con este tema, establece que los contratistas deben elaborar un protocolo para el control de plagas que debe ser remitido al CGP, quien además está en posición de brindar asesoría, por lo que entiende esta Proveeduría que ya la comisión existe y está en capacidad de atender estos aspectos. No omito indicar que esta modificación se realiza expresamente a solicitud de la Licda. Astrid Segura Álvarez, en su condición de jefe del Área de Salud Laboral según oficio UNA-ASL-OFIC- 366- 2021, propuesta que fue validada por la Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (CSISA), según oficio UNACSISA-OFIC 016-2021 en representación de los Administradores de Contrato, por lo que tal y como usted lo indica, se requiere que esta Comisión esté en capacidad de recibir tanto los protocolos, así como atender las eventuales consultas.

2. En relación con la instancia responsable de inspeccionar las instalaciones de los Servicios de Alimentos de la Universidad Nacional, le indicé que de acuerdo con lo establecido en el artículo 11 del Reglamento de Contratación Administrativa de la Universidad Nacional, corresponde al Administrador del Contrato la verificación de la correcta ejecución de lo contratado, siendo en el caso concreto de estas concesiones cada director o directora administrativa, pudiéndose asesorar por instancias técnicas tales como el Área de Salud Laboral o en ese caso por las comisiones especializadas.

3. En relación con los requerimientos de SISAUNA por parte del CGP considera esta Proveduría que efectivamente en todas las actuaciones realizadas por la Administración y específicamente en este caso los administradores de Contrato se deberán ajustar a lo que establece la normativa vigente, en sus funciones de verificación contractual.

C. Reapertura de sodas

En la sesión 01-2022 de SISAUNA se informa sobre las fechas de reapertura de las sodas en el I ciclo, después de dos años de cierre por pandemia, según el siguiente detalle:

SODA	FECHA DE APERTURA	OBSERVACIONES
FCEN	28 de febrero depende de trámites de asignación de la nueva contratación	Modalidad cafetín
FCTM	28 de febrero 2022 Lista para abrir	Se ve en consejo de Facultad del lunes porque existe preocupación sobre el servicio. Les preocupa que solo haya una soda funcionando. Les preocupa la alta incidencia de casos y que se tome una decisión a última hora de presencialidad remota, ya que la concesionaria le pasa consultando por la inversión que tiene que realizar.
Veterinaria	En funcionamiento desde el 10 de enero 2022	Permiso Sanitario al día hasta enero 2023
Benjamín	28 de febrero 2022 Lista para abrir	
CIDE	1 de marzo 2022 Lista para abrir	Permiso vigente hasta febrero 2023, están tramitando la patente. Mañana tienen Consejo en el CIDE para ver el aforo. Realizar limpieza
Museo de Cultura Popular	Desde setiembre 2021 servicio diferenciado	Servicio diferenciado desde setiembre 2021 se ha dado el servicio, se atiende una población diferente. Tienen permiso de Salud hasta el 2025 y Patente. Les dieron permiso de uso precario con resolución de la Rectoría
Padre Royo	Abril – Junio 2022	Se están haciendo mejoras en el sistema de gas, de esto depende su apertura

Sede Chorotega	Nicoya: Inicios el 7 de marzo Liberia: En búsqueda de concesionario para precario, no hay fecha.	Se están haciendo mejoras en el sistema de gas con PRODEMI, a partir de marzo, hasta tanto no tener la certificación no se puede ir al Ministerio de Salud quien tiene que dar el permiso (puede durar unas dos semanas)
Sede BRUNCA	Coto en octubre de 2022, dijeron que abril, en la sesión de hoy en junio, y ahora nos comunican que el Arq. Francisco Jiménez a cargo de las instalaciones de Coto, que estarán atrasados por asuntos de garantía de las instalaciones. PZ no tendrá soda porque está en obras. No tiene concesionario	Preocupante a nivel de PRODEMI, las recomendaciones que se oficialice está situación que verbalmente comunicó el Arq. Francisco Jiménez. Preocupa porque van los estudiantes 100% presencial, sobre todo en COTO.
Sección Regional Sarapiquí	Agosto 2022. Por confirmar mañana	En proceso de licitación en Proveeduría, debido a que hubo muchos problemas con el precario anterior.

En la sesión 03-2022 se informa sobre la reapertura de las sodas en el II ciclo, que no abrieron durante el primer semestre 2022:

Soda Campus Benjamín Núñez: agosto 2022

Soda Padre Royo: agosto 2022

Soda Liberia: agosto 2022

Sodas de la Sede Brunca: Están en remodelación hasta diciembre 2022

Soda Sarapiquí: Se hicieron las mejoras programadas, pero no consiguen contratista.

D. Día Mundial sobre la sensibilización de desperdicio de alimentos

En la sesión 01-2022 de SISAUNA, se informa que el 29 de setiembre es el día mundial sobre la sensibilización en el desperdicio de alimentos.

Así mismo se informa que la capacitación en manejo de residuos está programada para inicios de marzo 2022, ya que mucho personal debe ser nuevo, se enviará la convocatoria, y será de forma virtual.

E. Actualización del procedimiento del canon que se cobra a concesionarios.

Mediante oficio UNA-SCA-OFIC-1179- 2022 / UNAPGF-ST-OFIC- 314- 2022 del del 14/7/2022 la Proveduría Institucional y el Programa de Gestión Financiera, establecen el procedimiento para el ajuste del precio del canon que se cobra a los concesionarios, según el siguiente detalle:

1. De acuerdo con lo establecido en el párrafo inicial del artículo 67 de la Ley General de Arrendamientos Urbanos y Suburbanos el precio convenido se actualizará al final de cada año del contrato, por lo tanto, el Administrador de Contrato/a, una vez finalizado el año de contrato, deberá realizar las gestiones para el ajuste respectivo.
2. De acuerdo con el mismo artículo, ya citado, el aumento es un porcentaje igual o menor a la tasa de inflación acumulada de los doce meses anteriores al vencimiento de cada año del contrato. Debido a que, en los contratos ya vigentes, el pliego de condiciones previo un incremento igual a la tasa de inflación, el Administrador del contrato podrá consultar a la Sección de Tesorería del Programa de Gestión Financiera el porcentaje de inflación correspondiente al año de contrato, según información publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, según lo previsto en el mismo artículo citado.
3. Con esta información el Administrador del Contrato deberá solicitar a la Proveduría Institucional gestionar el ajuste del precio.
4. La Proveduría Institucional emitirá una resolución de reajuste del canon la cual se estará comunicando al Concesionario, a la Sección de Tesorería del Programa de Gestión Financiera y al Administrador de Contrato.
5. El nuevo monto deberá ser cancelado a partir del mes siguiente de comunicada la resolución.
6. Se deberá considerar que no se pueden hacer cobros retroactivos, y el nuevo periodo para ajustar el precio rige un año después del ajuste anterior, según lo previsto en el mismo artículo ya citado.

E. Solicitud de estudio sobre estandarización de precios de los platos de las sodas para el establecimiento de precios equilibrados y estándar de conformidad con los montos de las becas estudiantiles y los viáticos establecidos por Contraloría General del República.

En la sesión 04-2022 del 17 de agosto de 2022, la Comisión Coordinadora de SISAUNA acordó enviar solicitud para la realización de este estudio a la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA.

La subcomisión creada para analizar este tema, conformada por los representantes de la Proveduría Institucional, el Programada de Gestión Financiera, el Depto. de Salud y la FEUNA, establecen el cronograma de trabajo para el 2023, según se detalla en el apartado 10 de este informe, sobre Comisiones y Subcomisiones.

F. Plan de Trabajo

En la sesión 05-2021 del 10 de noviembre de 2021 de la Comisión, se aprueba el Plan de Trabajo del 2022 así como la distribución presupuestaria de operación e inversión (ver anexo).

En la sesión 05-2022 del 12 de octubre de 2022, de la Comisión Coordinadora, se presenta y aprueba el plan de trabajo y distribución presupuestaria de SISAUNA del año 2023 (anexos).

13. Conclusiones

1. La asistencia en el año 2022 disminuyó en un 7% en las sesiones de la Comisión Coordinadora de SISAUNA siendo la participación del 71,4%.
2. Se logró un 75% de reapertura de las sodas en el 2022, correspondiente a 9 de las sodas, se mantiene pendiente la apertura las sodas de Pérez Zeledón y Coto por remodelación y la soda del Campus Sarapiquí, por falta de oferentes interesados en asumir esa contratación.
3. Se alcanzó a inspeccionar en el área de nutrición el 66% de las sodas de lo programado durante el año, correspondiente a un total de 6 sodas, en virtud de que tres sodas estuvieron cerradas durante todo el período y la funcionaria a cargo de este proceso estuvo con una incapacidad médica en diferentes periodos del año.
4. Según informe brindado por el Programa de Gestión Financiera sobre el pago de alquiler y agua de las sodas de Nicoya y Liberia, se han acumulado pendientes de pago de más de un millón de colones para Nicoya y de doscientos treinta mil colones en el caso de Liberia, en el primer semestre del 2022, por lo que se deben implementar mejoras en los procesos de control y cobro por parte de las instancias a cargo de esta labor.
5. Se mantienen pendientes las mejoras en infraestructura en algunas de las sodas, en la Padre Royo en lo correspondiente al cambio de campana de extracción de grasa, en el CIDE ampliación del espacio requerido para la población que atiende y en el Museo de Cultura Popular se requiere remodelaciones especiales para infraestructuras declaradas Patrimonio Nacional.
6. El presupuesto asignado (operación e inversión), fue superado en un 19.77% (4.803.217.81), monto que fue asumido por la VADM (30.66%) y la ViVE

(69.34%) debido a la necesidad de atender requerimientos de las sodas comedor.

7. La Comisión *Ad Hoc* nombrada para la construcción de una propuesta para Modelo de Sodas, continúa realizando el trabajo asignado y se considera de relevancia la presentación de un avance en el primer semestre del año 2023.
8. La Comisión Coordinadora de la SISAUNA y cada uno/a de sus integrantes, ratifica su compromiso de seguir ofreciendo un servicio de calidad en las sodas comedor de la UNA.

14. Recomendaciones

1. Se recomienda solicitar a las jefaturas de los miembros de la SISAUNA apoyar la participación de los miembros integrantes para fortalecer la presencialidad en las sesiones virtuales.
2. Apoyar el criterio de traslado del Sistema de Sodas establecido en el Modelo de Salud Institucional que se encuentra a la espera de la aprobación por parte del Consejo Universitario, sobre la comprensión de que los procesos que desarrolla la Comisión Coordinadora del SISAUNA, son mayoritariamente vinculados a las instancias a cargo de la Vicerrectoría de Administración. Se considera que la figura de administrador de sodas institucionales sigue siendo la solución óptima para enfrentar los retos de gestión.
3. Solicitar la viabilidad de presupuesto institucional adicional para atender los múltiples requerimientos que se presentan en las instalaciones de las sodas comedor, dado que para el año 2022 el presupuesto asignado fue superado en aproximadamente un 20%.
4. Solicitar a la Vicerrectoría de administración el presupuesto para la atención del Plan de Control de Plagas de las sodas, con el fin de llevar a cabo la contratación respectiva por parte de la entidad a cargo de este proceso, con el fin de atender requerimientos establecidos en el artículo 61 del Reglamento de Servicios de Alimentos No 37308-S.

15. Anexos

Actas

Ordinaria 01-2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/rYv5q6hQT6KGHn-LZhkTwQ>

Ordinaria 02-2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/TmOFkAkVRdCar-r1jtXqKQ>

Ordinaria 03-2022: https://agd.una.ac.cr/share/s/SW5aWnyoQ1ur_MfCwGV60w

Ordinaria 04-2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/g1jDPvORTryRLuDfI6k5Sw>

Ordinaria 05-2022: PENDIENTE

Oficios

UNA-ASL-OFIC-007-2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/trCpGoAySRCv0lvT4tCLhw>

UNA-CSISA-OFIC-014-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/M809nznrQrWe09KmQMH42A>

UNA-PI-RESO-060-2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/GF0t-pahSxia7ony0bXDcQ>

UNA-CSISA-OFIC-009-2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/4wEL7f2NRNaUIrD03Xa3jA>

Planes de Trabajo SISAUNA

2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/t7XxLR2vQFC8resz83ViKA>

2023: Pendiente