



**Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines  
(CSISAUNA)**

**INFORME DE LABORES  
2023**

**Integrantes**

<i>Dra. Alejandra Gamboa Jiménez Coordinadora</i>	<i>Lic. Mario Vargas León Director Ejecutivo Facultad Tierra y Mar</i>
<i>MBA. Gabriela Vega Vindas Directora Ejecutiva Vicerrectoría Vida Estudiantil</i>	<i>Dra. Jenny González Murillo Nutricionista Depto. Salud – SISAUNA</i>
<i>MBA. Ericka Villalobos Hernández Directora Ejecutiva CIDE</i>	<i>Licda. Laura Salas Sánchez - Representante Vicerrectora de Administración</i>
<i>Licda. Marisela Leitón Mora Directora Ejecutiva - Sede Brunca</i>	<i>Srta. María Francela Leandro Chacón Representante FEUNA</i>
<i>MBA. Ivannia Montero Robles Directora Ejecutiva – Sede Chorotega</i>	<i>M.Sc. Julián Rojas Vargas – Representante UNA Campus Sostenible</i>
<i>Licda. Ivonne Solano Campos Representante Campus Sarapiquí</i>	<b><i>Invitadas Permanentes</i></b>
<i>M.Sc. Luis Orozco Varela Director Museo Cultura Popular</i>	<i>Licda. Ligia González Vargas Representante Proveeduría Institucional</i>
<i>M.A.P Gloriana Villegas Sánchez Directora Ejecutiva Facultad Ciencias de la Salud</i>	<i>MED. Patricia Sandoval Murillo Vicerrectoría de Vida Estudiantil</i>
<i>Mag. Dennis Víquez Ruiz Director Ejecutivo Facultad Ciencias Exactas y Naturales</i>	<i>Arq. Erika Barboza Oviedo Representante PRODEMI</i>

***Elaborado por***

*MED. Patricia Sandoval Murillo*

**ENERO - 2024**



## INDICE

Introducción .....	3	
Sesiones realizadas.....	3	
Análisis microbiológicos.....	4	
Informe de diversas áreas .....		5
Informe Presupuestario.....	23	
Comisiones y Subcomisiones.....	25	
Subcomisión metodología de la evaluación.....	45	
Plan Operativo Anual .....	46	
Estudios solicitados por SISAUNA.....	49	
Modelos Institucional de Salud (apartado SISAUNA) .....	58	
Solicitud de jornada adicional para el área de nutrición.....	61	
Plan de trabajo 2024 .....	67	
Otros aspectos vistos en SISAUNA .....	67	
Apertura de sodas.....		67
Compra de rótulos.....	67	
Traslado de activo .....	73	
Fumigaciones .....		73
Acreditación de sodas como espacios de no violencia... ..	75	
Consulta a Asesoría Jurídica .....	76	
Consulta a Proveduría Institucional .....	78	
Trampas de grasa .....	79	
Cambio en coordinación de subcomisión de contratos ... ..	80	
Conclusiones .....	82	
Recomendaciones.....	84	
Anexos .....	85	

## INTRODUCCIÓN

En atención al cumplimiento de la normativa institucional, se presenta informe de la Comisión Coordinadora de SISAUNA del año 2023, cuyo principal logro fue la apertura, en el segundo semestre, de las doce sodas comedor de la universidad, cumpliendo así con los objetivos institucionales de brindar a la comunidad universitaria servicios de alimentación en todas sus sedes.

Así mismo, se detallan los alcances del plan de trabajo 2023 y diversos temas atendidos en las sesiones de la comisión y subcomisiones de SISAUNA.

Además, se agradece el esfuerzo de la Vicerrectoría de Administración, la Proveduría Institucional y el Programa de Gestión Financiera, por la elaboración de los estudios realizados para SISAUNA, que coadyuvaron en la clarificación de temas centrales que atiende esta comisión.

## SESIONES REALIZADAS

En el año 2023 la Comisión Coordinadora de SISAUNA convocó a cinco sesiones ordinarias en las siguientes fechas:

Número	Sesión	Fecha	Lugar	% Asistencia
01-2023	Ordinaria	15 de febrero de 2023	Vía Zoom	80.0%
02-2023	Ordinaria	19 de abril de 2023	Sala FCEN	100.0%
03-2023	Ordinaria	14 de junio de 2023	Sala FCTM	93.3%
04-2023	Ordinaria	16 de agosto de 2023	Sala Exdecanos CIDE	80.0%
05-2023	Ordinaria	11 de octubre de 2023	Sala de reuniones decanato FCS	66.6%

La asistencia a las sesiones de SISAUNA en promedio general durante el año 2023 fue del 83,98%, porcentaje que evidencia una mejora en comparación con los años 2022 (71,4%) y 2021 (78%).

El registro de ausencias por sesión es el siguiente:

Sesión	Ausencia con Justificación	Ausencia sin justificación
01-2023	Proveduría - UNA Campus	Sede Chorotega
02-2023	-----	-----
03-2023	FCSalud	----
04-2023	UNA Campus	FEUNA

05-2023	PRODEMI - Sarapiquí – Sede BRUNCA Sede Chorotega	FEUNA
---------	---	-------

El porcentaje de inasistencia a las sesiones es el siguiente:

Instancia	Porcentaje inasistencia
FEUNA – UNA Campus – Sede Chorotega	40%
FCSalud - PRODEMI – Sarapiquí - Brunca Proveeduría	20%

Los acuerdos tomados en las sesiones fueron tramitados en tiempo y forma.

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

En la sesión 03-2023 y 04-2023 de SISAUNA, el Br. Luis Carlos Guido del Laboratorio Ambiental de la EDECA presenta los resultados de los análisis realizados el 15 de mayo de 2023 en las sodas Padre Royo, CIDE, FCEN, FCTM, el 17 de mayo de 2023 en las sodas de los Campus Liberia y Nicoya y el 28 de junio de 2023 en las sodas de Medicina Veterinaria, Benjamín Núñez y del Museo de Cultura Popular.

No se realizaron análisis en las sodas de los Campus Sarapiquí, Coto y Pérez Zeledón, porque cuando se programaron las visitas, dichas sodas estaban cerradas.

Los análisis se dividen en dos partes:

Los **análisis fisicoquímicos** que analizan el agua: PH - Temperatura - Caudal -Sustancias activas al azul de metileno (SAAM) y lo que se detecta en el análisis en la trampa de grasa y en grasas y aceites. El muestreo se realizó en la entrada de la trampa y en la salida.

En los **análisis microbiológicos** se toman 6 muestras por soda en superficies (tablas de picar), manos, dos alimentos y dos refrescos. Se busca presencia de: staphylococcus aureus, salmonella y escherichia coli. En el siguiente cuadro se detallan los hallazgos por soda:

Soda	Aguas	Spaphylococcus	Salmonella	Ecoli
Padre Royo	Nivel muy alto de SAAM y de grasas y aceites. Además, un nivel muy alto de PH en la	En manos y tabla de picar	Ausencia	En fruta

	entrada de la trampa de grasa			
CIDE	Nivel muy alto de PH y SAAM y de grasas y aceites	Ausencia	Ausencia	En refresco y en tabla de picar
FCEN	Nivel muy alto de SAAM y de grasas y aceites	Ausencia	Ausencia	En refresco
FCTM	Nivel muy alto de SAAM	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Liberia	No se pudo muestrear	Ausencia	Ausencia	En tabla de picar y en refresco
Nicoya	No se pudo muestrear	Ausencia	Ausencia	En manos y en alimento
Veterinaria	Niveles altos	Ausencia	Ausencia	En la ensalada
Benjamín	Nivel alto en la entrada de la trampa, no se pudo hacer en la salida	Ausencia	Ausencia	En dos refrescos y en la ensalada.
Museo	Nivel muy alto de SAAM y de grasas y aceites	Ausencia	Ausencia	En los refrescos muestreados

Como recomendaciones para las situaciones presentadas en las trampas de grasas, el Br. Luis Carlos Guido indica:

1. Asegurar el uso de compuestos biodegradables en agua obedeciendo a las proporciones recomendadas por el fabricante. Para ello tal vez capacitar a las personas que trabajan en las sodas, que se compre un detergente, pero seguir las instrucciones de diluir en agua de acuerdo con la proporción indicada, esto es importante de tomar en cuenta, para bajar la cantidad de SAAM.
2. Mantenimiento y limpieza frecuente de las trampas de grasa, ojalá con una bitácora, porque cuando se aplicó el muestreo se consultó la fecha del último mantenimiento, y las personas no sabían no tenían el dato claro, por lo que es recomendable llevar una bitácora de esas limpiezas, porque las trampas de

grasa si tienen que estar removiendo de manera constante, más que al ser de alimentos, si recibe mucha carga de grasas y aceites.

3. Reforzar buenas prácticas de cocina para la disminución del uso de aceites. Esta recomendación es para las personas que cocinan, para de alguna manera incentivar el poco uso de aceite, para bajar la carga.
4. Revisión técnica del estado de cada trampa de grasa, haciendo énfasis en las que tienen una alta carga.

Para los análisis microbiológicos, se recomienda:

1. Reforzar el uso de guantes en la preparación de alimentos y todo protocolo necesario para la prevención de la contaminación cruzada.
2. Separar los espacios de preparación de alimentos crudos con los de carnes. Vemos que la presencia de Ecoli se dio en refrescos y en ensaladas, ambos alimentos crudos.
3. Mantener siempre la cadena de frío de los alimentos ( $<6^{\circ}\text{C}$ ). Indica que ellos desconocen cuál es el proceso en alimentos, pero se puede hacer un análisis, por ejemplo, en una carne, que rompe la cadena de frío mientras se pasa del camión del proveedor y entra al refrigerador de la soda y ese período son 6 minutos, ahí se pierde la cadena de frío, por lo que es necesario revisar ese proceso para evitar la proliferación de bacterias.
4. Crear capacitaciones constantes a los funcionarios de las sodas sobre el correcto lavado de manos, porque si fue identificado el Ecoli en las manos de las personas que preparan los alimentos.

Además, se les recomienda a los encargados de las sodas comedor reunirse con los contratistas para aplicar las recomendaciones dadas por el laboratorio y reforzar el plan de higiene y desinfección en cada servicio de alimentos.

## **INFORME DEL ÁREA NUTRICIONAL**

En la sesión 05-2023 de SISAUNA y mediante el oficio UNA-CSISA-OFIC-025-2023 del 5 de octubre de 2023, la Dra. Jenny González Murillo - Nutricionista del Depto. Salud y miembro de SISAUNA, presenta el informe anual de las actividades de nutrición, donde se indica que en el año se realizaron 15 inspecciones a las sodas comedor, a saber:

2 a las sodas: Padre Royo, Veterinaria, Campus Benjamín, CIDE, FCEN.  
1 a las sodas de: Liberia, FCTM, Pérez Zeledón, Museo de Cultura Popular y Nicoya.

No se realizaron visitas a Sarapiquí ni a Coto.  
A continuación, se muestra la programación de las Inspecciones de este año, y cuales Servicios de Alimentos, se visitaron.

### Informe de Inspecciones año 2023

Servicio de alimento	1ra visita	Vehículo asignado	Estado	2da visita	Vehículo asignado	Estado
<b>MUSEO</b>	30-ene		Cancelada no hay evento	15-may		Cancelado por Juncos
	21-abr	Taxi	Evento confirmado			
<b>PADRE ROYO</b>	13-feb	No	Se realizó en 13 de febrero	23-may	No	Se realizó el 1ro de junio
<b>VETERIANARIA</b>	19-abr		Se realizó el 19 de abril	30-may	Transporte listo	Se realizó el 30 de mayo
<b>BENJAMÍN</b>	5-jun	Transporte listono	Se realizó el 05 de junio	04-set	Transporte listo	Se realizó el 04 de septiembre
<b>LIBERIA</b>			No se realiza en el 1er Semestre	10-ago		Se realizó el 10 de agosto
<b>NICOYA</b>	25-may		Canceladas por JUNCOS	18-oct		Gira de Salud 18 de octubre
<b>CIDE</b>	13-may	No	Se realizó en 13 de marzo	28-jun	No	Se realizó el 28 de junio
<b>FCTM</b>	20-mar	No	No se realiza por incapacidad de la nutricionista	3-ago	No	Se realizó el 03 de agosto
<b>FCEN</b>	21-feb	No	Se realizó el 21 febrero	8-ago	No	Se realizó el 08 de agosto
<b>PEREZ ZELEDÓN</b>			No abre este semestre	29-ago	Se realizan en la Girade Salud	Se realizó el 30 de agosto
<b>COTO</b>			No abre este semestre		Se realizan	Se cancela



					en la Gira de Salud	gira a Coto
<b>SARAPIQUÍ</b>			No abre este semestre	07-set	Se realizan en la Gira de Salud	No se realiza inspección

**No se realizan las inspecciones de los Servicios de Alimentos de Sarapiquí y Campus Coto**



### Informe de Inspecciones a Servicios de Alimentos 2023

Servicios de alimentos	Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
CONCESIONARIO	María Elena Cortés
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	21 de febrero de 2023/08 de agosto de 2023
FUNCIONARIOS	Mejorar el uso de la redecilla para que cubra todo el cabello Eliminar la barba del administrador
INSTALACIONES	Ordenadas y limpias
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	Colocar cedazo grueso en la parte externa para evitar la entrada de plagas al Servicio de Alimentos
COCINA	Los cuchillos de picar, no se utilizan por colores, como se ha recomendado anteriormente
EQUIPO Y UTENSILIO	Ordenados, en buen estado y limpios Colocar un hule grueso en las horillas de las puertas del congelador para minimizar la salida del frío
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Adecuada manipulación de alimentos, uso de peps y etiquetado de estantes en la bodega
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Cumple con lo estipulado del contrato
GRAMATURAS	Ensalada pequeña Guarnición vegetal pequeña
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	Alimentos empacados y etiquetados de forma adecuada
PLAN DE HIGIENE Y INSPECCIÓN	Revisado
USO DE LAS BOLETAS DE REGISTRO	Se llenan por semana
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y limpia Se ofrecen frutas
COMEDOR	Ordenado y limpio

Servicios de alimentos	CIDE
CONCESIONARIO	Carlos Castro Garita
FECHA DE LA INSPECCIÓN	13 de marzo de 2023/28 de junio de 2023
FUNCIONARIOS	Se cumple con el uniforme completo

	Uniformes manchados
INSTALACIONES	Ordenadas y limpias
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	La campana no funciona y se debe gestionar su reparación
COCINA	Los cuchillos de picar, no se utilizan por colores, como se ha recomendado anteriormente
EQUIPO Y UTENSILIOS	Ordenados, en buen estado y limpios
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Adecuada manipulación de los alimentos, uso de peps y etiquetado de estantes en la bodega
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Cumple con lo estipulado del contrato
GRAMATURAS	La porción de carnes, de frijoles, guarnición no harinosa y ensalada ni cumplen con el tamaño indicado en el contrato
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	Alimentos sin etiquetado
PLAN DE HIGIENE Y INSPECCIÓN	Revisado
USO DE LA BOLETA DE REGISTRO	No se utilizan
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y limpia Se ofrecen frutas
COMEDOR	Ordenado y limpio

<b>Servicios de alimentos</b>	<b>Escuela de Veterinaria</b>
CONCESIONARIO	Erick Fonseca Baltodano
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	19 de abril de 2023 / 30 de mayo de 2023
FUNCIONARIOS	Administradora debe utilizar reddecilla Descuido del uniforme y presentación personal
INSTALACIONES	Cuidar el orden y aseo de las instalaciones del equipo
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	No se reporta nada
COCINA	Los cuchillos de picar, no se utilizan por colores, como se ha recomendado anteriormente

	No se utilizan las toallas desechables y evitar el uso de limpiones
EQUIPO Y UTENSILIO	Ordenados, en buen estado y limpios
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Adecuada manipulación de los alimentos, uso de peps y etiquetado en la bodega Descongelamiento de alimentos a temperatura ambiente
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Cumple con lo estipulado del contrato
GRAMATURAS	Ensalada pequeña
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	Alimentos empacados y etiquetados de forma correcta
PLAN DE HIGIENE Y INSPECCIÓN	Enviar para revisión
USO DE LA BOLETAS DE REGISTRO	No se utilizan
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y limpia Se ofrecen frutas
COMEDOR	Ordenado y limpio

Servicios de alimentos	Padre Royo
CONCESIONARIO	Carlos Castro Garita
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	13 de febrero de 2023 / 01 de junio de 2023
FUNCIONARIOS	Presentación personal descuidada y desordenada Se debe cubrir todo el cabello con la redecilla Mejor el uso de los Guantes Desechables Mantener completos los documentos del personal Mejorar frecuencia de lavado de manos
INSTALACIONES	Reforzar el orden y el aseo en todas las áreas de Servicio de Alimentos Retirar el equipo que no se utiliza o se encuentra en mal estafo Dentro del comedor no se deben tener bolsas de basura o de equipos deshuesados.
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	Vidrio del ventanal hacia la terraza se encuentra quebrado Servicio sanitario interno en mal estado Lámpara caída en el área de preparación de alimentos calientes Lampara de emergencia no funciona

COCINA	Tablas de picar incompletas y no se utilizan de la forma adecuada, para evitar la contaminación cruzada Los cuchillos de picar, no se utilizan por los colores, como se ha recomendado anteriormente Se utiliza alambriña, esponja no recomendada, puede desprender trozos de metal y contaminar los alimentos No hay disponibles toallas para cocina Limpiones manchados y sucios
EQUIPO Y UTENSILIO	Reforzar el orden y el aseo de los equipos
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	No se realiza la desinfección de los vegetales y las frutas de forma adecuada Mejorar la presentación de los alimentos en general Las preparaciones no deben estar listas con tantas horas de anticipación para que no se vean como del día anterior Evitar el abuso de las temperaturas en alimentos preparados
MATERIA PRIMA	Envases de salsa y pulpas abiertos a temperatura ambiente Alimentos vendidos
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Cumple con lo estipulado del contrato
GRAMATURAS	Guarnición vegetal pequeña Muy pequeñas las porciones de la piña, papaya, ensalada verde y filete de pescado
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	En las unidades de congelación no se etiquetan los alimentos
PLAN DE HIGIENE Y INSPECCIÓN	Enviar para revisión Reforzar las labores de limpieza y orden en las instalaciones Faltante de materia prima, cloro diluido, toallas de cocina Falta de planificación en las compras, no se tiene lista de compras e inventario de la materia prima existente
USO DE LA BOLETAS DE REGISTRO	Se mantienen incompletas
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y limpia Ofrecen frutas Mejorar apariencia de las preparaciones

Servicios de alimentos	Fonda del Museo
CONCESIONARIO	Paula Arrieta Matarrita
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	21 de abril de 2023
FUNCIONARIOS	Se cumple con el uniforme completo

	Mejorar el uso los guantes desechables No se utiliza cubrebocas
INSTALACIONES	Ordenadas y limpias
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	Goteras del techo Instalar cielorraso para disminuir el calo en el Servicio de Alimentos
COCINA	Los cuchillos de picar, no se utilizan por colores
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Ordenados, en buen estado y limpios
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Adecuada manipulación de los alimentos, uso de peps No se cuenta con bodega para el almacenamiento de materia prima
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Se prepara de acuerdo con lo solicitado por los usuarios
GRAMATURAS	Las cantidades no se estipulan en el contrato
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	Alimentos empacados y etiquetados de forma correcta
PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN	Revisado
USO DE BOLETAS DE REGISTRO	No se utilizan
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y limpia
COMEDOR	Ordenado y limpio

<b>Servicio de alimentos</b>	<b>Facultad de Ciencias de la Tierra y Mar</b>
CONCESIONARIO	Yirliana Castro Garita
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	03 de agosto de 2023
FUNCIONARIOS	Se cumple con el uniforme completo
INSTALACIONES	Se mantienen ordenadas y aseadas
COCINA	Reforzar el aseo de la campana extractora Esponjas de lavado de vajilla, cubiertos y loza negra deben cambiar por semana
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Se encuentran en buen estado, ordenados y aseados
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	No hay frutas disponibles Poco inventario de materia prima La ensalada se prepara con 2 ingredientes
MATERIA PRIMA	Materia prima de 3ra calidad
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Cumple con lo estipulado del contrato Si se ofrece menú vegetariano se debe planificar en el menú cíclico

GRAMATURAS	Estandarizar el tamaño de preparación como empanadas y burritos
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	Ordenadas y aseadas Alimentos empacados y etiquetados de forma correcta
PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN	Revisado
USO DE BOLETAS DE REGISTRO	Se utilizan
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y aseada
COMEDOR	Ordenado y en constante limpieza

Servicio de alimentos	Campus Benjamín Núñez
CONCESIONARIO	Erick Fonseca Baltodano
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	05 de junio de 2023 / 04 de setiembre de 2023
FUNCIONARIOS	No se cumple con el uniforme completo Constante rotación del personal Uso de maquillaje por parte del personal Utilizar de forma adecuada los guanes desechables
INSTALACIONES	Mantener jabón antibacterial y alcohol gel disponible para el uso frecuente del personal Diluir el cloro para utilizarlo en equipos y en los alimentos y mantenerlo disponible para el personal Los basureros deben tener su bolsa, estar limpio y abrirse con pedal Reforzar el aseo de las instalaciones y el equipo
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	Vidrio quebrado de 2 ventanas Tubo del lavatorio de vestidor Servicio sanitario de personal tiene goteras
COCINA	Reforzar el aseo de a campana extractora Solamente se utilizan tablas y cuchillos de color blanco
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Se encuentran en buen estado, no descuidar el aseo de los mismos El aseo de los hornos de microondas se debe realizar de forma frecuente después de cada tiempo de comida
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Mejorar la presentación de las preparaciones
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Cumple con lo estipulado del contrato
GRAMATURAS	Estandarizar el tamaño de preparaciones como empanadas, cajitas de frutas
UNIDADES DE	No descuidar el empacado y etiquetado de los alimentos

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	
PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN	Enviar para revisión Ordenar las funciones de cada puesto para reforzar la higiene y el orden del servicio de alimentos
USO DE BOLETAS DE REGISTRO	No se utilizan
BARRA DE SERVICIO	Ordenada y aseada
COMEDOR	Ordenado y en constante limpieza

<b>Servicio de alimentos</b>	<b>Campus Liberia</b>
CONCESIONARIO	Hellen Calderón Fernández
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	10 de agosto de 2023
FUNCIONARIOS	Cuidar la presentación del personal con uniformes limpios y en buen estado No se utilizan guantes desechables
INSTALACIONES	No hay disponible jabón antibacterial ni alcohol en gel para el lavado adecuado de manos Se debe realizar una limpieza profunda del Servicio de Alimentos para empezar a planificar el plan de higiene y desinfección Limpiones sucios, y deteriorados Basureros sucios, sin bolsa y no se abren con pedal
REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES	Desagüe se encuentra bloqueado y desprende un mal olor dentro de la cocina
COCINA	Tablas de picias no están completas, se encuentran manchadas Los cuchillos son de un solo color y se encuentran en mal estado No hay toallas desechables disponibles No hay cloro disponible para realizar la desinfección de las frutas y vegetales Esponjas de lavado de ollas, vajilla y cubiertos se encuentran muy deterioradas Se evidencia contaminación cruzada de alimentos
EQUIPO Y UTENSILIOS	La vajilla se almacena muy mojada en el estante cerca de la barra de servicio Horno de microondas estudiantil muy sucio Licuadora sucia
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	No hay cloro disponible para la desinfección de frutas y vegetales

	<p>Todos los días se prepara pollo frito como una opción para el almuerzo</p> <p>No se utilizan pulpas para los refrescos</p> <p>Todos los días se prepara piña con arroz</p>
MATERIA PRIMA	<p>Bodega con muy poca materia prima</p> <p>Estantes sin rotular</p>
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	<p>Enviar para revisión</p>
GRAMATURAS	<p>Estandarizar el tamaño de la empanada y la cantidad del relleno</p> <p>Porciones no cumplen con las indicaciones del contrato</p>
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	<p>Desordenadas y sucias</p> <p>No se empacan ni se rotulan los alimentos que se almacenan</p>
PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN	<p>Enviar para revisión</p>
USO DE BOLETAS DE REGISTRO	<p>No se utilizan</p>
BARRA DE SERVICIO	<p>Mejorar presentación de los alimentos preparados</p> <p>Agua de baño maría muy sucia</p> <p>Abuso de temperatura</p> <p>Las pinzas se deben usar en un sólo alimento</p>
COMEDOR	<p>Reforzar el aseo y el orden en el comedor</p>

Servicio de alimentación	Campus Pérez Zeledón
CONCESIONARIO	Luis Alberto Villalta Montoya
FECHAS DE LA INSPECCIÓN	30 de agosto de 2023
FUNCIONARIOS	<p>No se cumple</p> <p>No tiene informe definido</p> <p>No se utilizan guantes desechables</p> <p>No se cuenta con jabón antibacterial, alcohol en gel para el lavado de manos frecuente</p>
INSTALACIONES	<p>Reforzar el aseo y el orden de las instalaciones</p> <p>Los basureros se deben lavar mínimo 2 veces por semana</p> <p>Se deben utilizar con bolsa siempre y con respectiva tapa para evitar las moscas dentro del servicio de alimentos</p> <p>Diluir el cloro para utilizarlo en el equipo y en los alimentos y mantenerlo disponible para el personal</p>
COCINA	Reforzar el orden y aseo
EQUIPOS Y	Se utilizan vasos de cartón



UTENSILIOS	Tablas para picar inadecuadas
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Ordenar el flujo del trabajo diario, para evitar la contaminación cruzada
MATERIA PRIMA	Rotular los estantes de la bodega
CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	Enviar para revisión
GRAMATURAS	Porción de ensalada y carnes pequeñas
UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	No se tienen en el momento de la inspección
PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN	Enviar para revisión
USO DE BOLETAS DE REGISTRO	No se utilizan
BARRA DE SERVICIO	Mejorar la presentación de las preparaciones Ordenar la barra Utilizar cucharas proporcionadoras Rotular el mueble de vajilla sucia
COMEDOR	Se debe ordenar y limpiar después de cada tiempo de comida, así como al inicio y fin de la jornada de trabajo

## INFORME DEL ÁREA AMBIENTAL

En la sesión 05-2023 de SISAUNA, se conoce correo electrónico del 10 de octubre 2023 del M.Sc. Julián Rojas Vargas de UNA Campus Sostenible, mediante el cual presenta informe anual del área ambiental, según el siguiente detalle:



## Residuos orgánicos recolectados

SODA	TOTAL (kg)
Padre Royo	557
CIDE	1847
Biología	1730
Agrarias	1524
Veterinaria	1213
Interuniversitaria	121

## Evaluaciones y cantidad de lodos

Evaluaciones trampas de grasa		
Soda	Agosto	Setiembre
FCEN	55	64
FCTM	67	62
CIDE	SD	SD
Padre Royo	61	70
Cantidad de lodos de trampa de grasa		
	# Recolecciones	
FCEN	8	
FCTM	8	
CIDE	9	
Padre Royo	5	
EMV	8	
BN	4	

### Control de plagas

- Aplicación de “lista de verificación para la gestión integrada de plagas”
- Solicitud de inspección
- Se emite informe
- Se gestionan medidas correctivas (mejoras, fumigaciones, colocación de trampas entre otras)
- Se ha fumigado la soda del CIDE

Además, se indica que las evaluaciones, son muy incipientes porque solo se han hecho dos (agosto y setiembre) se evidencia desinformación



y buenas prácticas a nivel de todos los sistemas en las cocinas de las sodas. Posteriormente se enviarán las recomendaciones concretas que debe trabajar cada una de las sodas, las evaluaciones son deficientes, pero tomar una decisión con dos evaluaciones no es correcto, se nota que no se han hecho bien y hay un claro desconocimiento por la mayoría de los funcionarios de las sodas, la mayoría de los concesionarios no son nuevos y conocen a detalle el proceso, pero siempre declaran desconocimiento, se está haciendo pésima la limpieza de las trampas de grasa y afecta las plantas de tratamiento, la compañera a cargo de la planta, tiene todo el año indicando que tiene problemas con grasas, un claro ejemplo que sigue pasando, y que no se está corrigiendo esto en los contratos que pasan por SISAUNA.

### **INFORME DE PRODEMI**

En la sesión 03-2023 de SISAUNA, se conoció el oficio UNA-PRODEMI-OFIC-208-2023 del 02 de junio de 2023 firmado por el Ing. Francisco Miranda -director PRODEMI- mediante el cual remite informe del estado de obras y mobiliario de las Sodas de la UNA, según el siguiente detalle:

Se han realizado gestiones de soporte técnico en cuanto a la renovación de las certificaciones de Gas LP de las diferentes sodas institucionales, así como trabajos de adecuaciones eléctricas y mecánicas según necesidades solicitadas.

Trabajos del área de mantenimiento civil:

**Soda Padre Royo:** Limpieza de canoas, bajantes y limpieza de acera alrededor de la soda - El mantenimiento de ventanales se retomará en los meses de agosto y septiembre de 2023 con personal de la SMC. Es una tarea que se reportan con cierta frecuencia producto de la antigüedad de la infraestructura y de los daños en algunos marcos, las reparaciones no abarcan solamente el reemplazo de los cristales dañados, si no que en ocasiones se deben intervenir además el resto de la estructura de los ventanales.

**Mobiliario:** Se entrega propuesta de cambio de mobiliario sillas y mesas para la soda.

**SODA FCTM:** Se realizó mantenimiento de baños y pintura de infraestructura - Valorar la posibilidad de ampliación del comedor en un segundo piso: se valora colocar juegos de sillas y mesas de concreto, ya se limpió el área propuesta y se deben conseguir los juegos de mesa.



En el mes de julio 2023 se programa reparar orificio en pila y pintura en puerta

**SODA FCEN:** Filtración del agua que se empoza al lado del pasillo cuando llueve. Se elaboró cartel para contratación del 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 hornos microondas - Reemplazo de lámina en rampa de acceso oeste - Impermeabilización de losa que pasa frente a la soda - Elaboración de contenedor para los cilindros de gas de la soda

En setiembre 2023 se instalará alero en la puerta de acceso oeste. - Reparación del montaje de portón (debido a problemas estructurales debe cambiarse se va a gestionar por caja chica SMC) - Reparación de puertas de madera (se debe cambiar por puerta de metal se va a gestionar por caja chica SMC). -Pintar nuevamente pollos que se ubican frente a la soda, proyectado para setiembre 2023.

Mobiliario: Instalación de fregadero de acero inoxidable en el mes de marzo - Instalación de campana extractora de grasa.

**Soda Veterinaria:** En proceso de contratación: Reparación de goteras, filtraciones, cambio de canoas y pintura en la soda.

**Soda CPBN:** Compra e instalación de un fregadero y mesas de trabajo para julio 2023

**Soda Nicoya:** Se realizó procesos de contratación para cambio de canoas.

**Soda del Museo:** Trabajos a considerar para el 2024: reemplazo de cubierta y techo de clavadores - Pintura del techo del deck

**Soda Sarapiquí:** Se coordina entrega de pintura para estructuras metálicas, según solicitud

**Soda Coto:** Mobiliario: Se recibieron sillas y mesas de comedor, mueble de residuos y se está a la espera de los fregaderos

**Soda PZ:** Mobiliario: Se recibieron mesas y sillas del comedor - mesas



y sillas de terrazas - estantes de acero inoxidable de bodegas - mueble para residuos - Pendiente: un fregadero y una mesa de acero inoxidable

**Soda CIDE:** Elaboración de contenedor para los cilindros de gas de la soda

## INFORME DE SEGURIDAD INSTITUCIONAL

En la sesión 05-2023 de SISAUNA se conoce oficio UNA-SSI-OFFIC-601-2023 del 29 de junio de 2023 firmado por el Mag. Brayan Baldí Jiménez – jefe de la Sección de Seguridad Institucional, mediante el cual remite informe UNA-SSI-OFFIC-022-2023 del 29 de junio de 2023 firmado por el Lic. Walter May Cantillano – Coordinador de la Unidad de Prevención de Seguridad Institucional, donde se indica lo siguiente:

**SODA PADRE ROYO:** Se realiza visita en fecha 26-6-2023. Se indica por parte de la encargada EVA GARCIA CORTÉS que a la fecha no se posee ningún tipo de sistema electrónico de seguridad (ni cámaras ni alarmas), adicionalmente que no cuentan con “red” en ese sitio. Importante mencionar que en su momento en estas instalaciones se habían realizado algunas mejoras a nivel estructural y de puertas. Externaron interés o valoración ante la posibilidad de instalar alguna alarma de tipo “local” que emitiera alerta sonora para mejorar la seguridad.

**SODA DE BIOLOGÍA:** En estas instalaciones 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. Información brindada en fecha 26-6-2023 por el señor Eduardo Pérez.

**SODA DE CIENCIAS AGRARIAS:** A la fecha de la inspección día 26-6-2023 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. Adicionalmente, se les recomendó asegurar de mejor forma los ventanales, ya que son corredizos, y existen reportes de que algunos tienen las cerraduras en mal estado, por lo tanto, mientras las reparan

deben poner reglas que eviten su corrimiento desde el exterior. Se conversó con Fernanda Cantillano.

**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 26-6-2023 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:** A fecha 28-6-2023 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 suscrito en 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. Nota: Poseen alarma de incendio en el punto. Otros antecedentes: Se realizó visita coordinada en fecha 2-5-2023 para que técnicos de la empresa STS realizarán valoración para instalación de alarmas y cámaras monitoreadas por la Sección de Seguridad Institucional, esto en coordinación con la funcionaria Gloriana Villegas Sánchez directora ejecutiva del Decanato de Ciencias de la Salud, a quién en su momento la empresa indicada le remitió las cotizaciones respectivas.

**SODA DE CIENCIAS DEL DEPORTE:** Esta instalación cuenta con alarma de incendio, y las puertas principales y accesorias se encuentran construidas en materiales metálicos. Toda la instalación posee cortinas que se cierran con candados al término de la jornada. Se conversó con el señor Erick Fonseca quién se encuentra a la espera de cualquier implementación con base en las inspecciones realizadas en el mes de mayo 2023.

Sobre esta visita coordinada realizada en fecha 2-5-2023 en la que técnicos de la empresa STS realizarán valoración para instalación de alarmas y cámaras monitoreadas por la Sección de Seguridad Institucional, esto en coordinación con la funcionaria GLORIANA VILLEGAS SÁNCHEZ Directora Ejecutiva del Decanato de Ciencias de la Salud, a quién en su momento la empresa indicada le remitió las cotizaciones respectivas, motivo por el cual, sería recomendable para



ambos casos (sodas del Campus Benjamín Núñez) que la Comisión solicitante valore consultarle a dicha funcionaria.

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.

### INFORME PROGRAMA DE GESTIÓN FINANCIERA

En la sesión 04-2023 de SISAUNA, se conoce oficio UNA-PGF-OFIC-648-2023 del 08 de agosto de 2023 firmado por el Mag. Sergio Fernández Rojas - director del Programa de Gestión Financiera – mediante el cual remite informe anual de ingresos por alquileres de sodas, según el siguiente detalle:

Soda	Detalle
FCTM	Al día con sus obligaciones
FCEN	En contrato precario - Al día con el pago de servicios
CIDE	Al día con sus obligaciones
Padre Royo	En contrato precario - Al día con el pago de servicios
Medicina Veterinaria	Al día con sus obligaciones
CPBN	Al día con sus obligaciones
Nicoya	Tiene pendiente pago de servicios de mayo a junio 2023 por un monto de 465,000.00
Liberia	Tiene pendiente pago de alquiler del mes de julio 2023 por un monto de 60.000,00
Coto	En análisis apertura
PZ	En remodelación no ha abierto
Sarapiquí	En contrato precario.

### INFORME PRESUPUESTARIO

El presupuesto de **inversión** asignado a SISAUNA fue de ¢11.790.000,00 (once millones setecientos noventa mil colones exactos) y se invirtió en el sistema de seguridad y cámaras de seguridad de la soda Padre Royo, según las solicitudes SBS-VVE-000000009- 2023 y SBS-VVE-000000010- 2023 por un monto de ¢11.523.095,93 (once millones quinientos veintitrés mil cero noventa y cinco colones con noventa y tres céntimos).

El sistema de seguridad y las cámaras quedaron instaladas en el mes de julio 2023. Además, se compró una UPS que requería el sistema de seguridad por un monto de ¢666.558.75 (seiscientos sesenta y seis mil





quinientos cincuenta y ocho colones con setenta y cinco céntimos) según solicitud SBS-VVE-000000035-2023. La diferencia fue asumida por la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.

Así mismo, con un remanente presupuestario (superávit) de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, se logró incluir la compra del mobiliario de la soda Padre Royo (16 sillas – 42 mesas y 26 bancos) por un monto de \$25.546,76 (veinticinco mil quinientos cuarenta y seis dólares con setenta y seis céntimos) según las siguientes solicitudes: SBS-VVE-000000022-2023 - SBS-VVE-000000023-2023 - SBS-VVE-000000024-2023 - SBS-VVE-000000025-2023 - SBS-VVE-000000026-2023 - SBS-VVE-000000027-2023 - SBS-VVE-000000033-2023.

También la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, aportó el presupuesto para contratar el cambio del extractor de grasa de la Soda Padre Royo por un monto de ₡4.617.540.00 (cuatro millones seiscientos diecisiete mil quinientos cuarenta colones exactos), según solicitud SBS-VVE-000000034-2023.

El presupuesto de **operación** asignado a SISAUNA fue de ₡4.336.081.00 (cuatro millones trescientos treinta y seis mil cero ochenta y un colones exactos), sin embargo, se solicitaron ₡2.000.000.00 (dos millones de colones) más de presupuesto de operación a la Vicerrectoría de Administración, para poder atender los gastos de caja chica, según el siguiente detalle:

Detalle	Monto
Traslado presupuestario al Laboratorio Ambiental de la EDECA para análisis microbiológicos en las sodas	3.231.017,73
Mejoras eléctricas en sodas: FCEN – Nicoya – Veterinaria – FCTM	546.014,46
Mantenimiento de extintores de sodas, compra de empaques, compra de ganchos, recarga y prueba hidrostática.	210.120.00
Diversos rótulos para las 12 sodas	464.935,50
Inspecciones y certificaciones de sistema de gas de sodas: FCEN – CPBN – Padre Royo – Veterinaria – FCTM – Liberia – Nicoya	1.524.900.00
Redes para el cabello para inspecciones de la nutricionista	14.520,01
Cambio de trampa de grasa soda CPBN	1.222.182,16
Compras de artículos para sodas -UNA Campus	224.775.00
<b>TOTAL</b>	<b>₡7.438.464,86</b>

La diferencia presupuestaria (₡1.102.383,86) fue asumida por la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.

## COMISIONES Y SUBCOMISIONES

En la **sexta** reunión de la *Comisión Ad Hoc* (minuta 096-2022 del 2/11/2022) se acordó trabajar en el año 2023, en subcomisiones en la “estructura de funcionamiento”, para ello se dividió el proceso en dos

grandes áreas: estructura actual y estructura propuesta, según el siguiente detalle:

**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 de esta subcomisión: 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

**NOTA:** Se deben definir productos concretos para cada sesión

En caso de terminar la propuesta antes del mes de junio se remitirá el documento a la *Comisión Ad Hoc* para análisis.

**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

**NOTA:** Se deben definir productos concretos para cada sesión

En caso de terminar la propuesta antes del mes de junio se remitirá el documento a la *Comisión Ad Hoc* para análisis.

Las reuniones realizadas por la subcomisión de **estructura propuesta** fueron las siguientes:

FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
31 de enero 2023	Proveeduría – Depto. Salud – VVE	012-2023
<b>PRODUCTO:</b>		
Recomendar a la comisión coordinadora de SISAUNA, que, en la primera sesión de cada año, se tome un acuerdo para reforzar que los carteles licitatorios del servicio de sodas tengan la misma base de redacción.		
Consulta sobre la viabilidad del depósito de garantía para aplicarlo a los contratos, así como sobre apartado de multas en otros contratos que realiza la proveeduría.		
Consulta de la guía de inspección de servicios de sodas en centros educativos públicos y del Reglamento del MEP para analizar inclusión en el documento que está elaborando el máster Víquez. Además, verificar si está en los contratos la parte de control de lácteos.		
FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
13 de febrero 2023	Proveeduría – Depto. Salud – VVE - PGF	006-2023
<b>PRODUCTO:</b>		
Se da inicio al tema de estructura propuesta, se indica que SISAUNA tiene un reglamento y una estructura actual, pero se requieren modificaciones.		
Se consultó sobre el funcionamiento de las sodas tanto en las universidades públicas como privadas y se agregaron temas para análisis en esta nueva propuesta de estructura.		
Se informa sobre el Modelo Institucional de Salud -MIS que incluye el traslado de SISAUNA a la VADM.		
Se considera modificar la estructura actual de la Comisión, la cual está integrada por las personas directoras de facultad a cargo de sodas, vicerrectora de vida estudiantil, un delegado de la VADM, los invitados son las instancias que dan apoyo. Una de las propuestas es generar una comisión general que esté constituida por las autoridades políticas y generar una subcomisión técnica. También se considera la posibilidad de incluir que los miembros invitados sean parte de SISAUNA, con voz y voto		
Se incluyó otro punto sobre la elaboración de un Manual de especificaciones técnicas de compra de alimentos, para asegurar la certificación de los productos que adquieren los contratistas a cargo de sodas comedor. Otro punto es regulación de precios de productos empaquetados, gaseosas, snacks, que ha habido muchas quejas de los usuarios.		
Con respecto a contratos, es importante incluir los depósitos de alquiler, actualmente no se maneja y cuando los contratistas dejan las sodas con daños estructurales o con recibo pendientes los asume la universidad.		
Fumigaciones, no se ha logrado establecer un punto ideal y el plan de manejo de plagas sigue pendiente.		

FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
27 de febrero 2023	Depto. Salud – VVE	016-2023
<b>PRODUCTO:</b>		
Se recomienda tomar acuerdo en SISAUNA de reforzar que los carteles licitatorios estén uniformados, centralización de los contratos de las sodas y una sola instancia a cargo		
Incluir en los contratos lo del depósito garantía, para cubrir cuando quedan recibos pendientes de los concesionarios.		
Además, se comentan las observaciones realizadas al cartel licitatorio por la publicación de la nueva la nueva Ley de Contratación Administrativa.		
FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
17 de marzo 2023	Proveeduría – Depto. Salud – VVE	028-2023
<b>PRODUCTO:</b>		
Se analiza la modificación del reglamento del funcionamiento del sistema institucional de sodas.		
Se expone la versión actual del reglamento y junto a este se redactará una versión propuesta. Se analizan las posibles modificaciones de cada artículo en el actual reglamento.		
En la siguiente sesión se continuará con el análisis de redacción del artículo 1. para ver si incluye lo de Órgano Colegiado y el artículo 6.6 para inclusión de lo establecido en el art. 11 del Reglamento interno de Contratación Adm. De la UNA Fiscalización de contrato - Art. 11 del Reglamento Interno de Contratación Adm. De la UNA (pendiente de modificación) Incluir este artículo y poner las posibles modificaciones.		
FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
28 de marzo 2023	Proveeduría – Depto. Salud – VVE	034-2023
<b>PRODUCTO:</b>		
Se continúa con el análisis de la propuesta de redacción del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas -SISAUNA-		
FECHA	ASISTENCIA	MINUTA
12 de mayo 2023	Proveeduría – PGF – VVE	052-2023
<b>PRODUCTO:</b>		
Seguimiento al Informe de estandarización de precios de los servicios de		



alimentación brindados en las sodas comedor-concesionadas por la UNA
Se continúa con la propuesta de reglamento de SISAUNA

Al terminar la labor de las subcomisiones y presentadas las propuestas se realizó reunión de la Comisión *Ad Hoc* el 17 de mayo de 2023 (minuta 062-2023), con la asistencia de la Proveduría, CIDE, FCTM, FCSalud, Brunca, Sarapiquí, Dept. de Salud y VVE; las propuestas presentadas fueron las siguientes:

**1. Etapa final del Informe sobre la estandarización de precios de las Sodas de la UNA.**

El máster Jorge Marín de la Proveduría Institucional indica que se encuentran en la etapa final para la entrega del informe de estandarización de precios, también comenta que para dicho informe se definieron tres pasos a seguir. El primero es analizar las concesiones de instalaciones públicas, el segundo es hacer un análisis del estado actual de las sodas de la universidad y, finalmente, generar algunos escenarios para determinar si es o no posible la estandarización de precios.

Sobre las concesiones de instalaciones públicas, a partir del 01 de diciembre de 2022 empezó a regir la Ley General de Contratación Pública, por lo que debe tomarse en cuenta que las concesiones realizadas antes de la Ley vigente no necesariamente tendrán el mismo proceso licitatorio de las que se generen después del 01 de diciembre del 2022.

Es importante recalcar que cuando se dan los servicios la persona concesionaria querrá obtener una ganancia de sus servicios. Tendrá la necesidad de suplir sus gastos. También se señala que, si abruptamente la institución rompe la concesión, la persona deberá ser indemnizada por los daños y perjuicios sufridos. A pesar de que en este contexto se está concesionando dentro de una institución pública se deberá establecer un canon en el cual la empresa le dará a un tercero un bien, este bien generará alguna ganancia y será retribuida a la Universidad por medio del precio establecido para el canon, dicho canon será impuesto por PRODEMI.

Señala también lo importante que es saber que la concesión de sodas actualmente se hace por un proceso de licitación mayor, la licitación mayor se genera a través de un pliego de condiciones, anteriormente conocido como “cartel”, y ese pliego de condiciones debe cumplir con los principios básicos de contratación pública/administrativa como lo son la eficiencia, eficacia, transparencia de actos, publicidad, proporcionalidad, equilibrio económico, seguridad jurídica, entre otros.



Sobre la página 4 del informe, es necesario determinar que de los 11 espacios para ser concesionados como soda-comedor (y un duodécimo espacio que se encuentra en el Museo de Cultura Popular que cuenta con una serie de particularidades), siete se encuentran en permiso precario, es decir, la ley de contratación pública en el artículo 154 dice que es un derecho de uso, pero puede ser arrebatado en cualquier momento, al contrario de la concesión que permite brindar más seguridad para las partes.

Sobre el estado actual de las Sodas-Comedor, como ya fue mencionado, siete se encuentran en permiso precario, cuatro se encuentran en concesión a proveedores (contratación pública), brindando sus servicios a la Universidad Nacional. Las sodas concesionadas son:

Soda-comedor del CIDE:

Concesionario: Consorcio A&B

Costo del Canon: ₡300.000.00 (trescientos mil colones exactos) por mes

Precio de Desayuno completo: ₡1.195.00

Precio de Meriendas saludables: ₡995.00

Precio de Almuerzo: ₡1.625.00

Sin estructura de precio presentada.

Fecha de vencimiento del contrato: 22 de febrero del 2024. (segunda prórroga)

Pago del servicio de agua en el mes de abril 2022: ₡73.335.00 (según el informe de labores de SISAUNA 2022)

No hay datos del pago del pago de servicio eléctrico. ↗

Soda-comedor de la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar

Soda-comedor de La Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar:

Concesionario: Yirlania Castro Garita

Costo del Canon: ₡304.175.00 (trescientos cuatro mil ciento setenta y cinco colones exactos) por mes

Precio de Desayuno completo: ₡995.00 ↗

Precio de Meriendas saludables: ₡745.00

Precio de Almuerzo: ₡1.565.00

Estructura de Precio: Mano de Obra 15%, Insumos 55%, Gastos Administrativos 20%, Utilidad 10%

Fecha de vencimiento del contrato: 08 de enero del 2024. (tercera prórroga)

No se pagó servicios públicos en el año 2022 (según el informe de labores de SISAUNA 2022)

No hay datos del pago del pago de servicio eléctrico





Soda-comedor de Campus Nicoya de la Sede Regional Chorotega:

Concesionario: My Cocina Food Service S.A.

Costo del Canon: ₡120.000.00 (ciento veinte mil colones exactos) por mes

Precio de Desayuno completo: ₡1.500.00

Precio de Meriendas saludables: ₡1.000.00

Precio de Almuerzo: ₡1.750.00

Estructura de Precio: **Mano de Obra 40%**, Insumos 30%, Gastos Administrativos 15%, Utilidad 15%

Fecha de vencimiento del contrato: 28 de febrero del 2024. (primera prórroga)

Pago de agua en el mes de marzo a junio del 2022: ₡130.000.00 (según el informe de labores de SISAUNA 2022)

No hay datos del pago del pago de servicio eléctrico

Soda-comedor de Campus Liberia de la Sede Regional Chorotega:

Concesionario: My Cocina Food Service S.A.

Costo del Canon: ₡120.000.00 (ciento veinte mil colones exactos) por mes

Precio de Desayuno completo: ₡1.500.00

Precio de Meriendas saludables: ₡1.000.00

Precio de Almuerzo: ₡1.800.00

Estructura de Precio: Mano de Obra 40%, Insumos 30%, Gastos Administrativos 15%, Utilidad 15%

Fecha de vencimiento del contrato: 27 de febrero del 2024. (plazo primer año de contrato).

No hay datos del pago del pago de servicio eléctrico

Por último, se plantean 3 escenarios para atender este tema.

**Escenario 1.** Considerando que, de las 11 sodas posibles a ser concesionadas, siete se encuentran en permiso precario, el escenario 1 gira en torno a que la Universidad establezca un precio de venta de los desayunos, meriendas y almuerzos a los concesionarios respaldados por un estudio técnico que ampare este requisito cartelario. El primer gran problema recae en el ¿cómo se podría determinar los precios?, tomando en cuenta que las estructuras de costos son totalmente diferentes. Para este primer posible problema se generan dos opciones, que la primera que la Universidad genere un precio que no sea competitivo y que no atraiga a nadie, o, al revés, se hace que, al otro lado, que tenga un costo más alto y entonces se genera una atracción; sin embargo, se estaría dando una ganancia muy grande a un proveedor.

Suponiendo que el primer gran problema es solventado, no sería tan difícil estandarizar los precios para las Sodas-Comedor. Sin embargo, entra a colación el principio del equilibrio económico, donde la Ley establece que a ningún proveedor se le puede negar el derecho a la

variación de precios ya que este derecho va acorde con los cambios de los índices de los precios, los cuales cambian mensualmente.

Otro aspecto mencionado por el máster Jorge Marín fue el expuesto por la máster Sandoval en la reunión anterior, sobre asignar un precio base a las Sodas-Comedor, no obstante, el señor Marín, después de analizar la propuesta, indica que este precio base también estaría anclado al derecho de variación de precios que posee el usuario. En conclusión, no existe ninguna posibilidad de acoger esta propuesta.

**Escenario 2.** Supone un único proceso de concesión para todas las Sodas-Comedor, es decir una sola opción de proveedor. El problema para este escenario es que al proveedor o administrador de contrato no le resulte rentable poseer todas las sodas, debido a sus lejanías, pérdidas, ganancias de acuerdo con sus características. También requiere que todos los procesos de concesión sean homogenizados.

El máster Marín comenta que ante este escenario también se generaría una recaudación de riquezas en un único administrador, dejando por fuera a los pequeños empresarios (PYMES) y contradiciendo el espíritu de la nueva Ley de Contratación Pública.

**Escenario 3.** Dicho escenario es una mezcla entre el escenario 1 y 2, con las mismas limitaciones, donde en las sodas se respeta una homologación de precios, pero según las características de los Campus. Es decir, una concesión por Campus, un solo proveedor por tanto habría un solo precio y la variación de precios se llevaría a cabo por un mismo administrador.

Respecto a la variación del precio establecido, se reitera que no es posible por el derecho que tiene el proveedor de realizar el ajuste mensualmente anclado a los cambios en los índices de precio.

En la conclusión del informe, la máster Sandoval consulta sobre la factibilidad de realizar la homologación de precios, asumiendo el escenario 3 con concesiones para cada Campus (Omar Dengo – Benjamín Núñez -Brunca – Chorotega – Sarapiquí). También como recomendación, refuerza la importancia de agregar las instancias que deberían estar involucradas, la logística y quienes estarían a cargo de estos procesos, si se llega a implementar el escenario 3 que es el que está más cerca de lograr la estandarización.

## **2. Estado actual de las sodas**

La máster Ericka Villalobos -coordinadora de esta subcomisión- presenta el apartado del estado actual de las sodas e indica que la UNA cuenta con 12 sodas, todas estas sodas han pagado alquiler, servicios de electricidad, servicios de agua, cuando sucedió la pandemia COVID-19 a algunas de estas sodas se les hizo la exoneración del pago de



alquileres o servicios públicos. Estos alquileres son reintegrados a la universidad y este supe algunas de las necesidades de las sodas, por ejemplo: en muebles, microondas, recipientes para los desechos, etc. Se incluye un cuadro explicativo, en el informe, que contiene datos específicos de las sodas-comedor.

Soda	Horario	Precio Desayuno	Merienda	Plato del día	Plato especial
CIDE	L a V de 7:00 a 7:00 p.m.	¢1195	¢995	¢1625	¢2500
Veterinaria	L a V de 7:30 am a 4:30 p.m.	¢1300 y ¢1500	-	¢1500	¢2000
Campus Pbro. Benjamín Núñez	L a V 7:30 am a 6:30 p.m. y S: 8:00 a 2:00 p.m.	¢1500 y ¢2000	-	¢2000	¢2800
FCTM	L a V 7:00 am a 5:00 pm	¢1125	¢845	¢ 1775	¢ 2800
FCEN	L a V 7:30 a 5:00 p.m.	¢1500	I	¢2500	¢3100
Padre Royo	De lunes a viernes de 7am a 4pm	1.250	950	1.850	
Sarapiquí		¢1250	¢1250	¢2250	
Pérez Zeledón (Marisela)	I L a V de 7 am a 8 p.m. y S de 7 am a	¢1500	¢1000	¢1900	

La máster Villalobos también indica que se realizó un análisis respecto a las capacitaciones que se brinda al personal de las sodas por parte de UNA Campus Sostenible en cuanto al manejo de residuos o trampas de

grasa, además reciben capacitaciones por parte de la nutricionista del Depto. Salud y otras de los administradores de las sodas.

En cuanto a quejas y sanciones la mayoría son canalizadas por los administradores de contrato, también existe un buzón o correo electrónico por si hubiera alguna situación que reportar.

Servicios contratados por el proveedor: a la persona concesionaria le corresponde brindar los productos extras que se requieren para el funcionamiento de la soda-comedor.

Servicios suministrados por la Universidad Nacional: reciben apoyo por parte de la Universidad, por ejemplo; la recolección de desechos, PRODEMI realiza el mantenimiento a las infraestructuras del comedor. Se coordinan los procesos de fumigación, análisis microbiológicos, contratación para certificar los sistemas de gas y supervisiones periódicas por parte de la nutricionista.

Procedimiento para dar en concesión de las sodas-comedor institucionales: Las licitaciones se dan de acuerdo con la Ley de Contratación Administrativa y el reglamento, siguiendo los lineamientos y especificaciones para la sostenibilidad social por lo tanto los concesionarios deben cumplir con todas las leyes a nivel del país y la institución.

Servicios de alimentación: este servicio se ofrece mediante las sodas-comedor de la Universidad, es para el estudiantado, personas externas, personal administrativo y académico, este servicio es evaluado al menos dos veces al año con equipo especializado para medir estos propósitos. Así mismo la nutricionista evalúa el cumplimiento de los parámetros establecidos.

Fumigaciones: con el fin de mantener un control de plagas para proteger la salud pública, conservar la infraestructura, maquinaria y calidad del servicio brindado. Los reglamentos contienen los procedimientos nuevos para la fumigación de acuerdo con la recomendación del máster Julián Rojas como Coordinador de la Comisión General de Plagas, en coordinación con Salud Laboral y la Comisión Interdisciplinaria integrada para tal fin.

Como conclusiones: respecto al estado de las sodas-comedor, se debe sustituir la figura del administrador(a) de contrato que recae en los directores ejecutivos según el “Reglamento para el funcionamiento del sistema institucional de sodas”. Se propone crear un puesto encargado de administrar todas las sodas de la Universidad Nacional, esta persona deberá ser enlace con todas las instancias técnicas para la unificación de criterios. También es necesario que en las licitaciones o contratos se determine la prohibición de venta de carne de tiburón para las sodas-comedor.

Sobre la estandarización de precios, es importante que la propuesta del máster Jorge Marín de la Proveduría Institucional y la subcomisión, sea retomada en SISAUNA. También se debe finalizar el instrumento que será utilizado para evaluar el servicio y calidad de las sodas para que se contemple una retroalimentación efectiva, dicho tema será analizado con el máster Dennis Viquez Ruiz -director ejecutivo de la FCEN.

Considerar también el procedimiento a seguir para la fumigación según las recomendaciones del máster Julián Rojas, coordinador del CGP.

El máster Marín informa que las sanciones sobre el incumplimiento de contrato para los concesionarios deben ser agregadas en el cartel y no en el contrato. Si el proveedor no cumple con algunos de los aspectos establecidos en la concesión, si puede hacerse la denuncia a la Proveduría Institucional, se elevan a la sección de control y evaluación y es un proceso establecido por la Ley.

### **3. Estructura Propuesta**

La máster Sandoval indica que como resultado del análisis de los servicios de comedores brindados por otras instituciones públicas y privadas se considera incluir en los “Carteles licitatorios” ahora nombrados “Pliegos de condiciones”, de la Universidad Nacional los siguientes ítems:

- Política de no consumo de carne de tiburón.
- Oferta de platos típicos y vegetarianos – opcionalmente platos veganos
- Depósito de garantía para pago de recibos pendientes y daños a la infraestructura (según consulta al director de la Proveduría, se puede incluir y la devolución queda sujeta a la verificación de la cancelación de recibos de agua, luz y posibles daños en la infraestructura).
- Indicar que toda materia prima y productos que se ofrezcan en los comedores debe tener registro sanitario y etiquetado completo, a partir del no uso de lácteos ni quesos sin pasteurizar.
- Obligatoriedad de asistir a los cursos del CIEUNA, UNA Campus Sostenible y del área de nutrición que SISAUNA considere necesarios.
- Sobre consumo eléctrico en sodas a cargo del contratista: acceso a tomacorrientes del salón para los usuarios, hornos microondas, luces encendidas, ventiladores encendidos entre otros.
- Incluir una cláusula sobre el Plan de manejo de plagas, fumigaciones, otras que el CGP considere necesarias.

Las modificaciones al Reglamento: se presentan en 2 escenarios.

En el **escenario 1** se propone dejar el reglamento tal y como está, exceptuando el punto de las instancias de apoyo (PRODEMI, Proveeduría, Mantenimiento Civil, Mantenimiento electrónico-, PGF, Sección de Vigilancia- Área de Salud Laboral- DTIC), las cuales pasarían a ser instancias representativas en SISAUNA. Serían un total de 19 miembros con voz y voto.

En el **escenario 2** se le harían modificaciones al reglamento actual según el Modelo Institucional de Salud, enfocándose en agilizar procesos y disminuyendo la cantidad de miembros de la comisión coordinadora de SISAUNA (en el anexo 1 se presenta la tabla con el reglamento actual y el reglamento propuesto).

Se acordó que en las siguientes sesiones se analizaran las recomendaciones, para que toda la Comisión realice una lectura integral del documento y se presente la versión final para aval en SISAUNA.

**En la siguiente reunión de la Comisión Ad Hoc** del 9 de junio de 2023 (Minuta 076) se analizaron los siguientes puntos:

Con la asistencia de la FCEN, CIDE, FCTM, Proveeduría, Depto. de Salud, FCSalud, VADM, Sarapiquí, se analizaron los siguientes aspectos:

**Punto 1. Se retoma el punto de estado actual de las sodas**

La máster Ericka Villalobos comenta que hicieron cambios en las siguientes conclusiones:

- El actual instrumento para llevar a cabo las evaluaciones del servicio de sodas comedor de la UNA no cumple con los aspectos metodológicos que se requiere, por lo tanto, es importante dar seguimiento a la subcomisión quienes han estado trabajando en un nuevo parámetro para evaluar las dimensiones, con variables para entregar en el II semestre 2023.

La máster Sandoval indica que, en este punto, se puede incluir la propuesta de metodología de la evaluación que está elaborando el el máster Dennis Víquez y que actualmente está trabajando con las subcomisiones; se tiene previsto para el II ciclo 2023 aplicar un plan piloto en sodas, para que esté listo para enero 2024.

- En este momento no hay establecidas las sanciones en los contratos por lo que se hace necesario dar seguimiento a este tema en caso de que los concesionarios incumplan lo establecido

en el contrato, ya que actualmente eso no se aplica y es necesario incorporarlo en los nuevos contratos como respaldo.

- Otro punto que se analizó es el de más visitas por parte de la nutricionista a las sodas comedor.

Se indica que en el plan de trabajo de SISAUNA, se establecieron 3 visitas al año, en las solicitudes que enviaron indicaban 4 o más visitas, pero eso está para analizar en SISAUNA.

Se recomienda que debiera ser cada 2 ó 3 meses.

Se aclara que se está analizando solo uno de los componentes que tiene la parte de nutrición, es más allá de eso, eso obedece a un plan de nutrición de las sodas, abarca inspecciones, más allá de los platillos, si estamos viendo el modelo, no debemos ver solo un componente, se debe establecer un plan de trabajo permanente de intervención de las sodas, por parte del área de nutrición.

- Sobre las fumigaciones se consultó al máster Julián Rojas de UNA Campus, quien indicó que básicamente el procedimiento es el siguiente: cada vez que se tiene alguna situación con la gestión de control de plagas, se hace la consulta a la Comisión, ésta hace una visita al lugar para valorar y hacer recomendaciones y se hace un documento indicando cuál es el procedimiento por seguir, pero previa visita para abordar la situación de manera preventiva e integral y se hace una gestión y control de plagas y luego se ha implementado y se puede concluir con una fumigación con productos más amigables con el ambiente y se cumplen los requisitos tanto para la fumigación como para la parte preventiva y evitar esa problemática a corto plazo.

La máster Sandoval indica que mantendría como recomendación la necesidad de un protocolo de atención de plagas o plan de plagas y de fumigación, porque seguimos sin contar con estos instrumentos.

## **Punto 2. Sobre estructura propuesta**

La máster Sandoval indica que, como resultado del análisis de los servicios de comedor brindados, se considera incluir en los carteles licitatorios lo siguiente:

- Política de no consumo de carne de tiburón
- Oferta de platos típicos y vegetarianos - opcionalmente platos veganos
- Depósito de garantía para pago de recibos pendientes y daños a la infraestructura (se consultó a don Nelson Valerio y dijo que, si se puede incluir, que la devolución queda sujeta a la verificación de la cancelación de recibos de agua y luz, y posibles daños en infraestructura)
- Indicar que toda la materia prima y productos que se ofrezcan en los comedores debe tener registro sanitario y etiquetado completo, a partir del no uso de lácteos ni quesos sin pasteurizar.
- Incluir la obligatoriedad de asistir a los cursos del CIEUNA, UNA Campus y del área de nutrición que SISAUNA considere necesarios.
- Sobre consumo eléctrico en sodas a cargo del contratista: tomacorrientes - hornos microondas
- Clarificar el tema de fumigaciones
- Incluir una cláusula sobre el Plan para manejo de plagas (cuando la VADM presente la propuesta a SISAUNA)
- Sobre los protocolos de los sistemas de gas y eléctrico.

**Modificaciones al Reglamento:** Se presentan en dos escenarios

- **Escenario 1.** Dejar el reglamento tal y como está, exceptuando el punto de las instancias de apoyo (Proveeduría - PRODEMI - Mantenimiento Civil - Mantenimiento Eléctrico - PGF - Sección de Vigilancia - Área de Salud Laboral - DTIC), las cuales pasarían a ser instancias con representante en SISAUNA, con voz y voto. Se pasaría de 13 miembros a 19 miembros.
- **Escenario 2** - Reglamento y sus modificaciones

## **REGLAMENTO Y SUS MODIFICACIONES**

**Introducción:** En la propuesta del cambio de reglamento lo del MIS está todavía en trámite en comisión del Consejo Universitario, en cuanto esté autorizada, se incluiría al documento.

**Objetivo:** Se debe verificar lo del órgano colegiado, ver si quieren incluir alguna de las observaciones de lo que implica ser un órgano colegiado sobre todo en la toma de actas y seguimiento de acuerdos.



La máster Gabriela Vega indica que al estar establecido por reglamento lo hace órgano colegiado, la máster Sandoval dice que le parece que se debería incluir.

#### Artículo 2.

La propuesta es crear una Comisión Rectora, integrada por Vicerrector de Administración, quien coordina, la Vicerrectora de Vida Estudiantil y un representante de la FEUNA; además contará con un equipo ejecutivo o técnico, integrado por la nutricionista del Departamento de Salud, administrador del contrato si fuera uno o director ejecutivo a cargo de sodas y el director ejecutivo de la Vicerrectoría de Administración.

El máster Víquez se refiere al alcance del equipo ejecutivo o técnico, que funcionalidades va a tener, establecer los niveles de responsabilidad; además hay otro elemento, como se va a actuar con las sodas que están dentro de las instalaciones de las Facultades (FCEN, FCTM, CIDE).

Cuando se habla de equipo, indica la máster Sandoval que no se había definido (ejecutivo o técnico), pero lo que se quiere es que trabajen todo lo que es el procedimiento del contrato, seguimiento, etc., se podría definir como ejecutivo. Dentro de la recomendación se colocó al director ejecutivo de la Vicerrectoría de Administración porque es quien tendría el contacto directo con todas las instancias de apoyo y con toda la potestad de indicar a PRODEMI, Proveeduría Institucional, Seguridad Institucional, que hacer; pero hay que separar el administrador del contrato del administrador de la estructura, que para este caso son los directores ejecutivos de facultad, quienes tienen a su cargo la infraestructura incluyendo las sodas, por lo que el administrador del contrato tendrá que coordinar con dichos directores.

#### Artículo 3.

Se indica que el Sistema Institucional de Sodas tendrá una Comisión Rectora, la cual estará a cargo de la Vicerrectoría de Administración, quien contará con un equipo ejecutivo para garantizar la coordinación y ejecución de sus competencias.

#### Artículo 4.

Composición de la Comisión:

- Vicerrector/a de Administración (quien preside).





- Vicerrector/a de Vida Estudiantil.
- Representante FEUNA.

El Equipo técnico estará integrado por:

- Nutricionista del Departamento de Salud.
- Administrador del contrato o director ejecutivo
- Director Ejecutivo de la Vicerrectoría de Administración.

Artículo 5. Funciones de las instancias.

Funciones de la Comisión Rectora

- Generar la política institucional de los servicios de alimentos.
- Tener a cargo el equipo ejecutivo de la Comisión.
- Aprobar el Plan y el Presupuesto Anual del Sistema de Sodas y Afines de la Universidad Nacional.
- Elevar las propuestas de mejora del Sistema a los órganos competentes.

Funciones del Equipo Ejecutivo:

- Dar seguimiento al modelo de gestión y servicios de sodas y afines que promuevan estilos de vida saludable en la Universidad Nacional.
- Ejecutar y evaluar los planes institucionales de SISAUNA.
- Elaborar las propuestas de mejoramiento que contribuyan a la optimización del servicio.
- Coordinar, articular, vincular y dar seguimiento al proceso.
- Promover el mejoramiento continuo en todos los ámbitos del sistema.
- Supervisar el cumplimiento de los lineamientos y acuerdos que emanen de la Comisión Rectora.

Artículo 6. Funciones de los integrantes del sistema.

**Comisión Rectora**

El vicerrector de Administración deberá:

- Asumir la responsabilidad del funcionamiento del sistema.
- Presidir la Comisión Coordinadora Institucional de Sodas.
- Elevar las propuestas de mejora del Sistema a los órganos competentes
- Coordinar, articular, vincular y dar seguimiento al proceso.





El vicerrector de Vida Estudiantil deberá:

- Asistir a las reuniones convocadas por la presidencia/coordinador.
- Colaborar en la generación de políticas institucionales en los servicios de alimentos.

El representante del FEUNA deberá:

- Asistir a las reuniones convocadas por la presidencia/coordinador.
- Colaborar en la generación de políticas institucionales en los servicios de alimentos.
- Canalizar las necesidades estudiantiles emanadas por cada asociación de estudiantes que representa la población atendida por los servicios de alimentos.

### **Equipo Ejecutivo**

El director ejecutivo de la Vicerrectoría de Administración deberá:

- Coordinar de forma efectiva las acciones administrativas a efectuarse según los lineamientos emanados por el SISAUNA.
- Garantizar una vinculación expedita con las instancias adscritas a la Vicerrectoría de Administración.
- En coordinación con UNA Campus Sostenible:
  - Velar por el adecuado cumplimiento de las políticas ambientales enmarcado dentro del Programa de Gestión ambiental institucional en los servicios de sodas y afines.
  - Capacitar al personal de servicios de sodas y afines en el manejo adecuado de los residuos en la UNA.
  - Generar diagnósticos de la situación ambiental en los servicios de sodas y afines.

La nutricionista del Departamento de Salud deberá:

- Realizar visitas periódicas de evaluación de los componentes nutricionales aplicables a los servicios de alimentación en concesión.
- Verificar las porciones servidas a los usuarios de los servicios de alimentos.
- Programar la revisión anual de los menús y planes de desinfección.
- Asesorar técnicamente en todo el proceso de licitación y valoración de ofertas, así como el funcionamiento en general de los servicios de sodas y afines.
- Formar parte del equipo ejecutivo de SISAUNA.
- Formar parte de la Comisión General de Plagas (CGP).

Funciones del administrador/a del contrato o director/a ejecutivo/a:

- Garantizar la operacionalización derivada de lo establecido en contratos y su seguimiento.

- Tramitar ante la Proveduría Institucional la solicitud de investigación y las pruebas recabadas de posible incumplimiento del concesionario para su debido proceso.
- Fiscalización del contrato según artículo 11 del Reglamento Interno de Contratación Adm. De la UNA (pendiente de modificación) Incluir este artículo y poner las posibles modificaciones.
  - o 1. ARTICULO 11. Funciones de Administrador de Contrato ejercerá las siguientes funciones:
    - 1. Preparar en conjunto con los técnicos correspondientes, la documentación y las solicitudes pertinentes en los trámites de contratación administrativa y remitirse a la Proveduría Institucional para el proceso que corresponda.
    - 2. Atender cualquier consulta técnica que surja durante el proceso de una contratación bajo su cargo y remitírsela a la Proveduría Institucional para el trámite que corresponda.
    - 3. Remitir oportunamente a la Proveduría Institucional las modificaciones al cartel producto de visitas al sitio, reunión pre-oferta o por cualquier otra razón.
    - 4. Elaborar los informes técnicos de las ofertas, así como participar en cualquier etapa del proceso que requiera de valoraciones técnicas para la preparación de informes y recomendación de adjudicación.
    - 5. Velar por la correcta ejecución de los contratos que se les asigne, respetando para ello cada una de las etapas establecidas para los procedimientos de contratación.
    - 6. Recibir y aceptar de los bienes y servicios dentro de los plazos y condiciones establecidas, firmando para tal efecto el acta de recepción definitiva o factura correspondiente, así como gestionar y aprobar los pagos.
    - 7. Coordinar y preparar lo necesario para estimar los daños y perjuicios que se deben calcular para la ejecución de la garantía de participación o cumplimiento y remitírsela a la Proveduría Institucional para el trámite que corresponda.

- 8. Colaborar con la Proveduría Institucional, de ser necesario, en la elaboración de la respuesta de los recursos que sean de su competencia, así como remitir la información que se requiera, para la ejecución de las multas, cláusulas penales, garantías, contrataciones irregulares, cobros y reclamos administrativos, prórrogas y sanciones a los contratistas hasta la rescisión y resolución contractual, si se diera el caso.
- 9. Verificar los avances de ejecución de los contratos, según se establezca en el cronograma respectivo, y remitir para pago las facturas correspondientes cuando las entregas o los avances de obra se ajusten a los requerimientos de la contratación.
- 10. Preparar, en coordinación con cualquier otra área que se requiera, el informe final, acta de recepción definitiva, el contrato de finiquito cuando proceda y gestionar la firma y remitirlo a la Proveduría.
- 11. Entregar a la Proveduría Institucional todos los documentos oficiales que se generen a lo interno de su dependencia o los que reciba del contratista en torno a una contratación específica, para su custodia e incorporación en el expediente administrativo.
- 12. Incorporar el requerimiento de desglose de la estructura del precio de la oferta en los carteles, cuando así se requiera.
- 13. Levantar minutas de las reuniones sostenidas con el oferente o con el contratista, según corresponda y entregarlas a la Proveduría Institucional para su custodia e incorporación al expediente administrativo.
- 14. Velar porque toda compra de materiales y equipo que se pretenda tramitar bajo su responsabilidad no esté en existencia en los almacenes de la Institución. En caso de que exista dicho material o equipo en los almacenes, se deberá comprobar y documentar que existe una disposición que imposibilite su utilización.
- 15. Verificar, durante la ejecución del contrato, que el contratista se encuentra al día con el pago de las cuotas obrero-patronales a la Caja Costarricense de Seguro Social, FODESAF y cualquier otra obligación relacionada con la seguridad social, cuando corresponda y remitir dicho documento al expediente administrativo de la

contratación respectiva que custodia la Proveeduría Institucional y de conformidad con los procedimientos establecidos por dicha instancia.

- 16. Participar en aquellas audiencias previas para la confección del cartel que se realicen, así como en las reuniones pre-oferta y demás audiencias que se realicen cuando corresponda.
- 17. INCLUIR TODO LO CORRESPONDIENTE AL SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

Artículo 8: Instancias de apoyo: El equipo técnico acudirá a la instancia de apoyo cuando así se requiera, tales como: Proveeduría, PRODEMI, Programa Servicios Generales, Programa Desarrollo de Recursos Humanos, Programa de Gestión Financiera, UNA Campus Sostenible, Departamento de Salud, DTIC.

En el apartado de recomendaciones:

En este apartado tenemos pendiente de terminar la redacción de los siguientes ítems:

- Sobre Manual de especificaciones técnicas de compras de (estándar de calidad - supervisión de la calidad - precios a la libre (mejoras al cartel) Utilizar lo indicado en la Guía de Manipulación de Alimentos de SISAUNA, página 36  
Certificación de proveedores  
Regulación de precios de productos empaquetados
- Propuesta de Jenny como recomendación para incluir en el contrato:  
Verificar la materia prima al recibirla, esto de acuerdo con la Guía de Manipulación de Alimentos de SISAUNA, página 36  
El concesionario debe adquirir la materia prima en empresas con permiso sanitario de funcionamiento.  
El producto debe venir empaquetado, etiquetado y con registro sanitario.  
Indicar fecha de vencimiento en el empaque.  
Solicitar ficha técnica para los productos que sea necesario (lácteos, carnes, producto congelado listo para el consumo).  
Mantener esta documentación al día para cuando se solicite.
- Más del 80% del menú tiene que ser saludable y solo el 20% pueden ser golosinas (Generar estrategia nutricional apoyándose en el Reglamento de Sodas Saludables del MEP a cargo de Jenny en los próximos 2 años
- Incluir multas diarias del 1% (Se recomienda establecer una comisión o generar un estudio que establezca este apartado en los contratos - Incluir lo establecido en Metodología de Evaluación - Se encarga consulta a Ligia para ver cómo se aplica en otros contratos, a los cual informa:

según consulta a don Nelson Valerio se debe definir qué se va a multar, razones, tipo de eventos, como se va verificar, quien va a ser responsable, qué tipo de sanciones.

La máster Sandoval le pregunta a la Licda. Ligia González si pudo conversar sobre lo de multas y sanciones con el señor Nelson Valerio.

La Licda. González indica que conversó con él y siempre se cobra una garantía de un 5%, sobre multas y clausulas el criterio es que hay que definir las y ver como las cobramos y en base a qué porcentaje. Para ellos es muy importante cuando hay un contrato, siempre esa garantía que se cobra que es un 5%, es importante que les informen si un proveedor no está cumpliendo conforme lo dice el contrato porque si ellos no tienen un antecedente, si hay daños ocasionados, es importante que envíen los comunicados, hay un área de control y evaluación, ellos hacen un levantamiento o revisión de lo que existe, de lo que pasó, hacen comparecencias, es importante que quede respaldado en los expedientes, para la hora que se devuelve la garantía.

Sobre el rubro de establecer el monto, para dejarlo como una cláusula, eso sí lo debe definir SISAUNA.

El depósito de garantía siempre se cobra (5% hasta un 10% se podría) indica la Licda. González.

- Manual de especificaciones de compras (alimentos nutrición - artículos de limpieza UNA Campus- equipos y sistemas eléctricos /gas PRODEMI - otros - todo certificado)

Están pendiente de redacción ya que cada instancia tendría que decir exactamente que habría que incluir en ese manual y tendrían que establecer un periodo de 2 o 3 años para tener el manual de especificaciones de compras (compras de alimentos/equipos).

- Propuesta de Jenny como recomendación

Retomar el tema de las prácticas supervisadas con estudiantes de 4to año de la Carrera Nutrición de la UCR, 1 o 2 estudiantes como máximo al año

Actividades:

1. · Hacer una encuesta al usuario por comedor.
  2. · Plan de mejora x comedor.
  3. · Valoraciones al menú, aceptabilidad, presentación.
  4. · Valoraciones de las gramaturas vrs desperdicio en sitio.
  5. · Revisiones en sitio del Plan de Higiene y Desinfección.
- Esto podría generar más insumos y así un trabajo de seguimiento diferente con un apoyo capacitado, ante la imposibilidad de contratar otro profesional.
  - Necesidad de establecer una estrategia nutricional para SISAUNA, a cargo de la VVE.

- Recomendar la generación de un Convenio UNA - Escuela de Nutrición UCR.
- Sobre la recomendación de solicitar a la Proveeduría un banco de datos con posibles candidatos para futuras contrataciones del servicio de sodas comedor, la Licda. Ligia González comenta que como ahora todo es por SICOP ya no llevan un registro de proveedores, una opción sería sacar de SICOP los listados de proveedores, que tendría que consultar si es posible, sino sería hacer una precalificación, pero no sabe si aplica para las concesiones.

### SUBCOMISIÓN METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA SODAS

El cronograma de trabajo establecido en la sesión 04-2022 de SISAUNA para la atención de este proceso, es el siguiente:

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

A diciembre de 2023 quedaron pendientes de validar los instrumentos para aplicación en el año 2024, se espera realizar una sesión extraordinaria en enero 2024 para continuar con este proceso.

### PLAN OPERATIVO ANUAL

En el POA de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil del año 2023, se establecieron los siguientes objetivos y metas para el tema de sodas.

**Objetivo 8:** 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 8.1:** Coordinar las acciones de cinco comisiones institucionales a saber: 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:**

1. Programación de las sesiones de trabajo de las comisiones.
2. Organización de las sesiones de trabajo de las comisiones.
3. Toma y transcripción de las actas de las sesiones ordinarias y extraordinarias de 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, cuando corresponda.
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 2023: 100%**

- Sesión Ord. 01 (15 Feb): Aval de informe labores 2022 – Apertura de sodas primer semestre 2022.
- Sesión Ord. 02 (19 abril): Análisis MIS apartados SISAUNA – Solicitud de estudio técnico para fijar canon de alquiler y ajuste de precios – Ejecución Presupuestaria 2023 – Requerimientos 2024
- Sesión Ord. 03 (14 junio): Presentación análisis microbiológicos y de aguas de las sodas, a cargo del Laboratorio Ambiental de la EDECA de las sodas Padre Royo – CIDE – FCTM – FCEN – Liberia – Nicoya - Inspecciones nutricionales en las sodas comedor - Presentación informe Estandarización de precios
- Sesión Ord. 04 (16 agosto): Presentación análisis microbiológicos y de aguas de las sodas, a cargo del Laboratorio Ambiental de la EDECA de las sodas Museo – Benjamín y Veterinaria – Presentación de estudio para establecer canon por arrendamiento de las sodas y metodología de actualización del canon.
- Sesión Ord. 05 (11 octubre): Se autorizó Plan de Trabajo 2024 – Se autorizó cronograma de trabajo para analiza canon de las sodas – Se retomó tema de acreditación de sodas como espacios seguros, libres de violencia y discriminación.

En la sesión 04-2023 se informa sobre la inclusión en el POA de la VVE 2024 en el apartado de SISAUNA las siguientes actividades:

OFICIO	FECHA	FIRMADO POR
UNA-MCP-OFIC-071-2023	03/07/2023	MSc. Luis Pablo Orozco Varela - Director Museo Cultura Popular
DETALLE: Mediante el cual informa que la meta que va a orientar las actividades del Museo para el 2024, es la siguiente: Impartir talleres		



interactivos “aprender haciendo” y realizar visitas guiadas a las exposiciones permanentes del museo. De estos talleres se espera realizar 35 talleres concernientes al tema de la gastronomía tradicional con los diferentes públicos que visitan el Museo tales como: estudiantes de escuela, colegio, universidad, grupos de adultos mayores y grupos organizados.		
OFICIO	FECHA	FIRMADO POR
UNA-FCTM-OFIC-214-2023	10/07/2023	Lic. Mario Vargas León - FCTM
DETALLE: Mediante el cual indican que no cuenta con una acción estratégica de Facultad para vincular una meta de SISAUNA, sin embargo, recomienda que desde SISAUNA se realice la vinculación con la Prioridad Estratégica Institucional (PEI) 2.5 Vida Universitaria y formación humanista que establece: “Fortalecer el desarrollo de espacios vitales inclusivos y saludables para la formación integral y humanista de las personas estudiantes y el bienestar de la comunidad universitaria durante todo su ciclo de vida institucional, a través de procesos y estrategias con un enfoque de promoción de la salud y desarrollo integral”.		
OFICIO	FECHA	FIRMADO POR
UNA-FCSA-OFIC-158-2023	11/07/2023	Mag. Gloriana Villegas - FCSalud
Envío de objetivos POA SISAUNA de la FCSA 2024: Objetivo 4: Impulsar estrategias orientadas a favorecer la sostenibilidad, transparencia y equilibrio financiero que aseguren el cumplimiento misional en tanto universidad pública. Meta Operativa: Instaurar un plan de uso eficiente de los recursos financieros y ambientales asignados a la FCSA. Acción estratégica: Impulsar las acciones para la gestión eficiente de los recursos institucionales asignados a la FCSA. Actividades de meta operativa: 3. Gestionar el funcionamiento de 2 sodas comedor-asignadas a la FCSA.		
OFICIO	FECHA	FIRMADO POR
UNA-CIDE-OFIC-396-2023	13/07/2023	MBA-Ericka Villalobos Hernández -Directora Ejecutiva CIDE
Envío de objetivos POA SISAUNA del CIDE 2024: Objetivo: Desarrollar un plan de seguimiento para los servicios externos que brinda el Centro. Meta: Elaboración de un diagnóstico de las necesidades de la comunidad del Centro, en relación con los servicios de soda comedor y fotocopiadora		
OFICIO	FECHA	FIRMADO POR
UNA-FCEN-OFIC-392-2023	14/07/2023	Mag. Dennis Víquez Ruiz - FCEN
Envío de objetivos POA SISAUNA de la FCEN 2024: Objetivo 1: Promover servicios de calidad y pertinente orientados en la satisfacción de las necesidades de los usuarios. Meta 1.3: Gestionar tres acciones que permita		

el desarrollo de los servicios e infraestructura que cuenta la soda FCEN y la Sala de Lactancia que coadyuve en la atención de las necesidades que demandan nuestros usuarios.		
OFICIO	FECHA	FIRMADO POR
UNA-VVE-OFIG-501-2023	07/08/2023	Dra. Alejandra Gamboa - Coordinadora SISAUNA
Objetivo 6. Desarrollar 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 6.2. Coordinar un Sistema Institucional de Sodas y Afines de la UNA (SISAUNA) en conjunto con las instancias técnicas respectivas		
Actividades: 1. Acompañamiento técnico nutricional en los contratos licitatorios de los servicios de alimentos. 2. Revisión de las ofertas recibidas de contrato licitatorio. 3. Apoyar las diferentes subcomisiones derivadas del trabajo de SISAUNA (Manejo Integral de Plagas - subcomisiones multas y sanciones, Ad Hoc). 4. Seguimiento al menú planificado por año. 5. Revisión de los Planes de Higiene y Desinfección de las sodas y educación durante las inspecciones al personal. 6. Realizar dos inspecciones por año a cada comedor (total 24). 7. Participar en las reuniones de la Comisión de Control de Plagas de la UNA. 8. Desde el Proyecto Productivo Tradicional La Fonda se impartirán talleres interactivos “aprender haciendo” y realizar visitas guiadas a las exposiciones permanentes del museo. 9. Realización de 35 talleres concernientes al tema de la gastronomía tradicional con los diferentes públicos que visitan el Museo tales como: estudiantes de escuela, colegio, universidad, grupos de adultos mayores y grupos organizados. 10. Gestionar el funcionamiento de 12 sodas comedor a nivel institucional.		
11. Dar seguimiento a la elaboración de un diagnóstico de las necesidades de la comunidad del CIDE, en relación con los servicios de soda comedor. 12. Apoyar tres acciones que permitan el desarrollo de los servicios de infraestructura con que cuenta la Soda de la FCEN que coadyuve en la atención de las necesidades que demandan las personas usuarias.		

## ESTUDIOS SOLICITADOS POR SISAUNA

### Estudio de estandarización de Precios

En la sesión 03-2023 de SISAUNA se presenta oficio UNA-SCA-OFIG-660-2023 del 13 de junio de 2023 por parte de la Licda. Ligia González de la Proveeduría Institucional donde se informa que para el análisis se tomaron en consideración 3 componentes: Primero, análisis de la concesión de instalaciones públicas a terceros y las implicaciones que esto genera para el ambiente de la UNA, dando un esquema del proceso de concesión y las consecuencias jurídicas de brindar este tipo de figura a un tercero ajeno a la Institución. Ahí dentro del oficio se habla de un artículo, cual es el fin de concesiona r sodas, también se dice del



fin digamos que el fin de la institución no es concesionar una soda, sino la parte de sanción.

Segundo, análisis del estado actual de las Sodas de la UNA, concesionarios o no que las administren, precios que se ofrecen en cada una de las Sodas, fechas de vencimiento de los contratos actuales, monto cancelado por concepto de canon, recibos de servicios públicos, con el fin de determinar los costos reales de cada concesionario y la influencia de estos en el precio final ofrecido por sus productos. Aquí se tomó el último informe presentado por SISAUNA, donde se decía cuales sodas estaban concesionadas, cuales estaban por contratos precarios, cuál era el monto que se cobraba por cada soda, además de eso cuánto se cobraba de canon, fue un resumen lo que se hizo de las sodas en este segundo componente.

Tercero, generar los escenarios que implicarían la estandarización de precios en las diferentes Sodas- Comedor de la Institución y las consecuencias jurídicas de cada uno de los escenarios propuestos. Para ello se presentan 3 escenarios.

#### **Primer escenario:**

Es donde se imponga un precio de venta de los desayunos, meriendas y almuerzos a los concesionarios por parte de la UNA. Esto trae varias complicaciones, y la primera, es jurídica, ya que como se ha indicado en párrafos anteriores, el cartel de licitación debe de ser un cuerpo de especificaciones técnicas, claras, suficientes, concretas y objetivas y amplias en la oportunidad de participación, y la primera duda que salta es cómo podría la UNA. Otro aspecto, que dificultaría o imposibilitaría la estandarización de precios, aun cuando la UNA pueda, brindar un precio único para establecer las concesiones es la posibilidad que tienen los proveedores de solicitar el reajuste de precios de acuerdo con lo que indica el artículo 43 de la Ley General de Administración Pública.

#### **Segundo escenario:**

Donde se realice un solo proceso de Concesión de Sodas- Comedor: en este escenario se debe de tomar desde la premisa que todas las concesiones se planteen desde un solo procedimiento de Licitación Mayor, y que el resultado de la misma sea la adjudicación de todas las Sodas- Comedor a un solo concesionario, pero esto supondría dos aspectos que se pudieran ver como negativos, el primero que esto desincentiva la participación de pequeñas empresas o PYMES, segunda la dificultad en caso de que los proveedores no encuentren rentable la administración total



de las sodas, teniendo un alto grado de posibilidad de que no se encuentren proveedores.

### **Tercer escenario:**

Donde se realice un proceso de concesión de Sodas- Comedor, por Campus, en la que se respete una homologación de precios de acuerdo a las características de cada Campus: en este escenario, se realizaría una concesión por las Sodas- Comedor por cada uno de los Campus existentes en la UNA, claro está esto haría que cada una de las sedes de la UNA, continuarían con un servicio único haría que en las Sodas del Campus Omar Dengo, tengan un solo concesionario y por ende precios homologados y lo mismo pase en el Campus Benjamín Núñez, pero con las mismas limitaciones que se han explicado en los escenarios 1 y 2 de este informe.

Se debe de indicar que la homologación de precios es un trabajo que se podría dar en solo un escenario posible, y que este requiere de una gran logística previa, decisiones administrativas para determinar quién sería el encargado de esta contratación, y aceptar el riesgo de que, aun con un solo objeto contractual, no se consiga un proveedor idóneo para administrar todas las Sodas- Comedor de la UNA. Por lo que para realizar dicho trabajo serían los directores administrativos de las instancias en donde se fueran a concesionar los espacios públicos, quienes deberían de decidir si esto es posible, si deben de asignar un solo administrador del contrato, que cumpliera con lo establecido en el artículo 11 del Reglamento de Contratación Administrativa, y cuáles serían los protocolos para seguir en casos específicos.

Por lo anterior, se toma el siguiente acuerdo comunicado mediante oficio UNA-CSISA-ACUE-003-2023 del 21 de junio de 2023:

### **CONSIDERANDO:**

1. El oficio UNA-CSISA-OFIC- 017- 2022 del 24 de agosto de 2022, mediante el cual se solicita a la Comisión *Ad Hoc*, un estudio de estandarización de precios y porciones en las sodas de la UNA.
2. Que mediante el oficio UNA-SCA-OFIC- 660- 2023 firmado por la máster Kattia Castro y el máster Jorge Marín Porras de la Proveeduría Institucional, remiten el informe sobre estandarización de precios de los servicios de alimentación brindados en las Sodas- Comedor concesionadas por la UNA.
3. La exposición de la Licda. Ligia González Vargas de la Proveeduría Institucional, sobre los escenarios brindados en el informe de estandarización de precios, a saber:

- Primer escenario: donde se establezca el precio de venta de los desayunos, meriendas y almuerzos a los concesionarios desde la UNA, para ello debe existir un estudio técnico que ampare que este requisito cartelario se brinda sin la intención de restringir el principio de libre comercio y que por ende no se tome como una restricción de participación, sino que las ofertas que quieran participar, acepten brindar estos precios y como los contratos tienen diferentes fechas, sólo se aplicaría la variación de precios para lograr irlos estandarizando. Sin embargo, este escenario presenta implicaciones jurídicas, sobre todo en el parte de costos, dado que los costos son muy diferentes para una soda en el Campus Omar Dengo que, para una soda de Sede Regional, por lo que sería muy difícil realizar de manera objetiva, un precio que no limite la participación de oferentes, la variación de costos y la ganancia esperada. La limitante del precio también podría ser un obstáculo para atraer oferentes de calidad para los servicios de comedor. Otra dificultad para estandarizar precios en la posibilidad de los proveedores de solicitar reajuste de precios según el artículo 43 de la Ley General de Administración Pública, cada vez que se dé una variación en los costos directos o indirectos.
  - Segundo escenario: donde se realice un solo proceso de concesión de las sodas-comedor: en este escenario se debe de tomar desde la premisa que todas las concesiones se planteen desde un solo procedimiento de Licitación Mayor, y que el resultado de la misma sea la adjudicación de todas las Sodas- Comedor a un solo concesionario. Los aspectos negativos de este escenario, es que se desincentiva la participación de las pequeñas empresas o PYMES, ya que se requiere de una gran logística de parte de la concesionaria y un alto costo financiero. Otra dificultad es en caso de que los proveedores no encuentren rentable la administración de todas las sodas de la UNA, por lo que no se tendrían oferentes.
  - Tercer escenario: donde se realice un proceso de Concesión de Sodas- Comedor, por Campus, en la que se respete una homologación de precios de acuerdo con las características de cada Campus, sin embargo, se podrían presentar las mismas limitaciones de los escenarios 1 y 2.
1. Que, para diciembre del 2022, según datos del INEC, el porcentaje de inflación acumulada fue del 7,88%, lo que afectó la canasta básica de los costarricense y su incidencia directa en el consumo de la población estudiantil.
  2. Que en la propuesta de modelo de funcionamiento de SISAUNA que está en elaboración, se está planteando la modificación de la estructura organizacional de SISAUNA para que esté constituida por una comisión rectora (integrada por la persona titular de la Vicerrectoría de Administración y de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, así como un representante del Directorio de la FEUNA) y una comisión ejecutiva (integrada por la nutricionista, el director ejecutivo de la Vicerrectoría de Administración y el administrador del contrato a cargo de sodas). Además, se está trabajando en los procesos y responsabilidades que tendrá a cargo el perfil administrador de las sodas, mismo que se está elaborando a través de la Comisión precitada.
  3. Que actualmente el Consejo Universitario se encuentra analizando el Modelo Institucional de Salud (MIS) donde se establecen cambios en la Comisión de SISAUNA.
  4. Que en el contexto de la solicitud que se hizo desde SISAUNA a la representación asumida por la Proveeduría Institucional en esta comisión relacionada con la estandarización de precios de los servicios de alimentación, la recomendación referenciada es que exista una persona que lleve las concesiones, contratos y demás



funciones, por lo que se necesita contar con un recurso adicional para atender este requerimiento.

5. Que actualmente se cuenta con un administrador de contrato de soda comedor en cada sede (Brunca, Chorotega, Campus Sarapiquí y Campus Benjamín Núñez) solamente el Campus Omar Dengo no se da esta situación, por lo que se recomienda un plan piloto para atender con un solo administrador, las 4 sodas del Campus Omar Dengo y así iniciar proceso de estandarización de precios por campus, tal y como lo propone la Proveduría de la UNA en el tercer escenario presentado en esta sesión.

**SE ACUERDA:**

**A. SOLICITAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN DOTAR DE TALENTO HUMANO A SISAUNA, PARA QUE HAYA UNA PERSONA QUE CUMPLA CON LAS FUNCIONES DE ADMINISTRADOR DE CONTRATO DE SODAS, DE ACUERDO LO INDICADO EN LO CONSIDERANDOS 7 Y 8.**

**B. CONSIDERAR LOS ALCANCES DEL ESCENARIO 3 REMITIDO POR LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL QUE REFIERE A UN PROCESO DE CONCESIÓN DE SODAS- COMEDOR POR CAMPUS, EN LA QUE SE RESPETE LA HOMOLOGACIÓN DE PRECIOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA CAMPUS POR MEDIO DE UNA PERSONA QUE SE DEDIQUE A LA ADMINISTRACIÓN DE TODOS LOS CONTRATOS DEL CAMPUS OMAR DENGO.**

**C. ACUERDO FIRME.**

Al respecto la Vicerrectoría de Administración envió respuesta mediante oficio UNA-VADM-OFIC-1929-2023 del 4 de octubre 2023, donde indican sobre la imposibilidad de atender esta solicitud de acuerdo con la circular UNA-R-CIRC-046-2023 de la Rectoría.

**Estudio para establecer canon por arrendamiento de las sodas comedor y metodología de actualización de dicho canon**

En la sesión 02-2023 del 19 de abril de 2023 se brinda audiencia al máster Nelson Valerio -director de la Proveduría Institucional – para analizar el nuevo requerimiento que establece el artículo 83 de la Ley de Contratación Pública, que dice que el canon tiene que estar sustentado en un estudio técnico para poder licitar las sodas comedor-institucionales.

Es por ello que se acuerda solicitar a la Vicerrectoría de Administración un estudio donde se establezca el canon y la metodología de actualización de dicho canon para las doce sodas comedor de la UNA.



Dicha solicitud se tramita mediante el oficio UNA-CSISA-OFIC-012-2023 del 21 de abril de 2023 y la respuesta se tramita con los oficios UNA-VADM-OFIC-1298-2023 Y UNA-AAPP-OFIC-167-2023.

En la sesión 04-2023 del 16 de agosto de 2023 se brinda audiencia al Lic. Gustavo Tellez y a la MBA. Patricia Porras Salas del Programa de Gestión Financiera, quienes exponen la metodología utilizada y cuáles fueron los costos que consideraron para establecer el monto para el arrendamiento de las diferentes sodas de la UNA, según el siguiente cuadro con el resumen de la información:

Soda	Área (m2)	Alquiler Mensual Estimado por PRODEM I	Costo Mensual Depreciación de Activos	Pólizas Incendios	Mantenimiento	Total Canon
Soda Padre Royo	592	325 420,92	122 782,50	70 732,97	30 000,00	548 936,39
Soda Facultad Exactas y Naturales	252,14	29 751,81	100 945,85	30 126,03	30 000,00	379 823,69
Soda Facultad Tierra y Mar	250,62	208 450,00	42 317,59	29 944,42	30 000,00	310 712,01
Soda CIDE	144,61	310 420,00	0,00	17 278,20	30 000,00	357 698,20
Soda Benjamín Núñez	465	609 141,00	32 119,65	55 558,83	30 000,00	726 819,49
Soda Medicina Veterinaria	366	394 611,00	125 286,16	43 730,18	30 000,00	593 627,81
Soda campus Nicoya	250	181 962,00	22 761,73	29 870,34	0,00	234 594,74
Soda Campus Liberia	420	341 234,57	13 774,55	50 182,17	0,00	405 191,29
Soda Campus Pérez Zeledón	250	346 666,00	71 893,47	29 870,34	0,00	448 429, 81
Soda Campus Coto	270	288 000,00	37 680,27	32 259,97	0,00	357 940, 24
Soda Campus Sarapiquí	425	272 000,00	105 458,99	50 779,58	0,00	428 238,57
Soda Museo Cultura Popular	226	240 128,04	252 550,22	27 002,79	0,00	519 681,04

El cuadro está indicado por soda, por metros cuadrados, el alquiler y los costos mensuales de depreciación de los diferentes activos, la póliza



de incendio que se consideró y el mantenimiento que se les da a estas sodas y por último el total que se podría considerar para este cobro del canon de arrendamiento. Además, se explica la metodología de cálculo de cada uno de los datos.

Sobre este punto se toma el siguiente acuerdo en SISAUNA, comunicado mediante oficio UNA-CSISA-ACUE-004-2023 del 22 de agosto de 2023:

#### **CONSIDERANDO:**

1. El oficio UNA-VADM-OFIC-1297-2023, con fecha 05 de julio de 2023, enviado por la máster Roxana Morales Ramos, vicerrectora de Administración, al Lic. Tellez Arias, donde solicita el envío de las estimaciones referentes al cálculo para determinar el monto del canon por arrendamiento de las sodas comedor.
2. El oficio UNA-VVE-OFIC-476-2023, con fecha 13 de julio de 2023, enviado por la Dra. Alejandra Gamboa Jiménez, vicerrectora de Vida Estudiantil, dirigido al Lic. Tellez Arias, donde se indica la necesidad de contar con una metodología para actualizar el valor del canon periódicamente (anualmente), dado que, según la solicitud de la Proveduría Institucional, en el contrato licitatorio se debe indicar la forma de actualización de dicho canon.
3. El oficio UNA-AAPP-OFIC-167-2023, con fecha 26 de julio de 2023, enviado por el Lic. Tellez Arias a la Dra. Gamboa Jiménez, en respuesta al oficio UNA-VVE-OFIC-476-2023.
4. Exposición del Lic. Tellez Arias y de la máster Patricia Porrás Salas, del Área de Análisis y Plan Presupuesto del Programa Gestión Financiera, en la sesión ordinaria 04-2023 de esta Comisión, sobre el estudio realizado para poder determinar el monto del canon por arrendamiento de las sodas comedor de la Universidad Nacional y la metodología de actualización de dicho canon.

#### **SE ACUERDA:**

- **DAR POR RECIBIDO EL INFORME PRESENTADO POR EL ÁREA DE ANÁLISIS Y PLAN PRESUPUESTO DEL PROGRAMA GESTIÓN FINANCIERA.**
- **AGRADECER AL LIC. GUSTAVO TELLEZ ARIAS, JEFE DEL ÁREA DE ANÁLISIS Y PLAN PRESUPUESTO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN FINANCIERA Y A LA MÁSTER PATRICIA PORRAS SALAS, PROFESIONAL DEL ÁREA DE ANÁLISIS Y**

**PRESUPUESTO, POR EL EXCELENTE TRABAJO REALIZADO, DE FORMA TAN MINUCIOSA Y ESPECÍFICA, ASÍ COMO POR EL TIEMPO INVERTIDO EN CADA GESTIÓN CON LOS/AS DIRECTORES/AS EJECUTIVOS/AS DE CADA FACULTAD Y OTRAS INSTANCIAS Y POR LA EXPOSICIÓN DADA A ESTA COMISIÓN, PARA DETERMINAR EL MONTO DEL CANON POR ARRENDAMIENTO DE LAS DOCE SODAS COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL Y LA METODOLOGIA DE ACTUALIZACIÓN DE DICHO CANON**

● **ACUERDO FIRME.**

Por parte de SISAUNA, se indica que la dinámica de las sodas es muy compleja y dado que la estimación del canon del estudio supera lo que establecen los contratos actuales, se sugiere que hasta que se realice un nuevo contrato en cada soda y se analicen otros rubros no considerados en este estudio, se incorporen los cambios requeridos según recomendación de cada dirección ejecutiva a cargo de sodas.

Además, en la Comisión Coordinadora de SISAUNA se considera establecer una comisión tripartita con representantes de PRODEMI, Programa de Gestión Financiera y Proveeduría, para analizar a fondo esta propuesta de los cánones de las sodas, dada la preocupación de los miembros de SISAUNA por el alto costo del canon del informe que se presenta, las implicaciones que esto tendría para la comunidad estudiantil y que se debe de buscar una alternativa con un punto de equilibrio que permita a la población estudiantil no tener precios elevados para su consumo y también al concesionario un precio que le permita ofrecer un producto de calidad accesible a la población meta que se atiende. Otra variable es que muchas de las licitaciones están recientemente aprobadas o en proceso, por lo que no sería apropiado hacer cambios tan abruptos en términos del precio del canon, es así como se recomienda que esta comisión junto con la persona administradora del contrato, analicen el canon de cada soda en el mediano y largo plazo y establezcan el precio a fijar.

Para ello en la sesión 05-2023 de SISAUNA, se establece cronograma de trabajo de esta comisión, según el siguiente detalle:

## Cronograma de trabajo

### Sub comisión PRODEMI –PGF-PROVEEDURÍA- Administrador del contrato para establecer canon de sodas

SODA	CONTRATO	FECHA DE ANÁLISIS
Sarapiquí	Precario	I semestre 2024
Pérez Zeledón	Precario	I semestre 2024
Coto	Licitatorio	I semestre 2024
Museo	Precario Permanente	II semestre 2024
CPBN	Licitatorio	I semestre 2026
Veterinaria	Licitatorio	I semestre 2026
Liberia	Licitatorio	I semestre 2026
Nicoya	Licitatorio	I semestre 2026
Padre Royo	Licitatorio	II semestre 2026
FCEN	Precario hasta Dic. 2023 en proceso licitatorio para 2024	I semestre 2029
FCTM	Licitatorio	I semestre 2027
CIDE	Licitatorio	I semestre 2027

Esta propuesta es respaldada con el siguiente acuerdo y comunicada con el oficio UNA-CSISA-ACUE-007-2023 del 12 de octubre 2023:



#### CONSIDERANDO:

1. Exposición del Programa de Gestión Financiera realizada en la sesión 04-2023 de SISAUNA, donde se conocieron las estimaciones para determinar el monto del canon por arrendamiento de las sodas comedor de la UNA.
2. Los comentarios de los miembros de la Comisión Coordinadora de SISAUNA a cargo de sodas, en dicha sesión, donde externaron diversas preocupaciones por los montos recomendados por el Programa de Gestión Financiera.
3. La necesidad de establecer una subcomisión tripartita (Programa de Desarrollo y Mantenimiento de la Infraestructura Institucional (PRODEMI), Programa Gestión Financiera y Proveeduría Institucional) para analizar en detalle este tema, dado los montos recomendados como canon de las sodas.
2. Cronograma de trabajo presentado por la máster Patricia Sandoval Murillo, Profesional de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, para analizar dicha temática, según las fechas de vencimiento de los contratos.

#### SE ACUERDA:

3. **1.AVALAR EL CRONOGRAMA DE TRABAJO DE LA SUBCOMISIÓN PARA ANÁLISIS DEL CANON DE ALQUILER DE LAS SODAS COMEDOR DE LA UNA, PARA LOS AÑOS 2024-2025-2026-2027 Y 2029 PRESENTADO POR LA MÁSTER PATRICIA SANDOVAL MURILLO.**
4. **SOLICITAR AL PROGRAMA DE DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA INSTITUCIONAL (PRODEMI), AL PROGRAMA DE GESTIÓN FINANCIERA Y A LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL DELEGAR A UN REPRESENTANTE QUE COLABORE EN DICHA SUBCOMISIÓN, PARA EL ANÁLISIS DEL CANON ESTABLECIDO, SEGÚN INFORME PRESENTADO POR EL PROGRAMA DE GESTIÓN FINANCIERA, MEDIANTE OFICIO UNA-VADM-OFIC-1298-2023 DEL 05 DE JULIO DE 2023.**
5. **DELEGAR A LAS PERSONAS ENCARGADAS DE ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO DE SODAS, COORDINAR LAS ACTIVIDADES A REALIZAR EN DICHAS REUNIONES.**
6. **ACUERDO FIRME.**

**MODELO INSTITUCIONAL DE SALUD (MIS) APARTADO SISAUNA**



En la sesión 02-2023 del 19 de abril de 2023, se brinda audiencia al máster Raúl Ortega -Asesor Académico de la Rectoría Adjunta – quien ha colaborado en el proceso de construcción del modelo institucional de salud y para que informe sobre la propuesta del MIS específicamente en el apartado SISAUNA, el cual se encuentra en comisión del Consejo Universitario para su aprobación.

En el modelo solicitado se incluye:

- Análisis sistemático de los servicios de Salud en la Universidad Nacional
- Delimitación de áreas de atención de salud dirigidas a estudiantes y a personas funcionarias
- Propuesta de estructura de servicios de Salud en la Universidad Nacional.

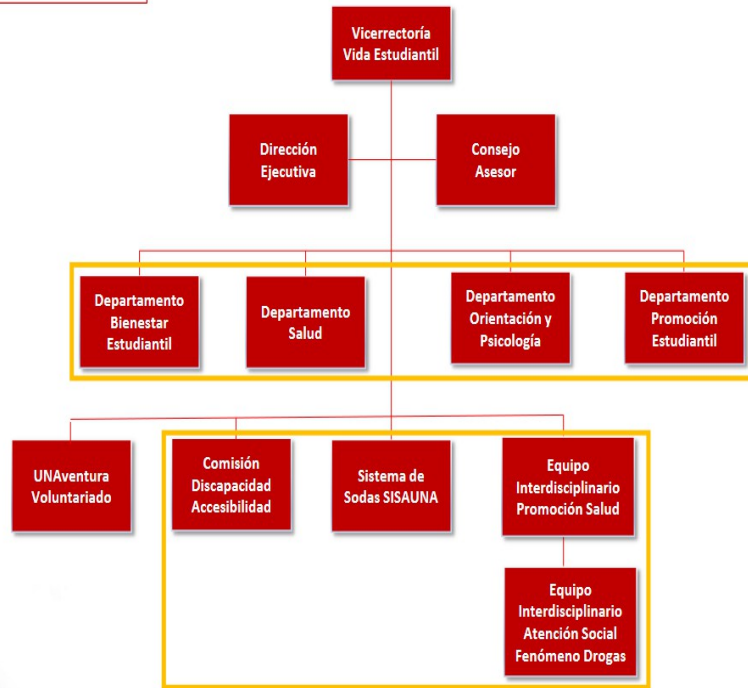
El máster Ortega indica que esta propuesta de cambio no requiere ningún tipo de gasto, no cambia nada se dan solo pequeños cambios en el reglamento y posición en la estructura organizacional.

### **Estructura Actual**

**UNA Promotora de la Salud  
Modelo Actual  
Vicerrectoría Vida Estudiantil**

Significado cuadros

Área  
vinculada  
con salud



**Estructura propuesta:**

**UNA Promotora de la Salud  
Modelo Propuesto  
Vicerrectoría Administración**

Significado cuadros

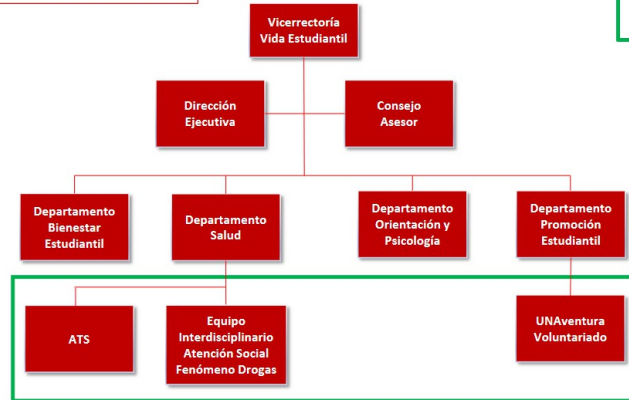
Área reubicada o nueva



**UNA Promotora de la Salud  
Modelo Propuesto  
Vicerrectoría Vida Estudiantil**

Significado cuadros

Área reubicada o nueva



A diciembre 2023 la propuesta del MIS está en espera de análisis en comisión en el Consejo Universitario.

**SOLICITUD DE TIEMPO ADICIONAL PARA ATENCIÓN DEL ÁREA DE NUTRICIÓN EN SODAS COMEDOR**



En la sesión 03-2023 del 14 de junio 2023 de SISAUNA se informa que se recibieron oficios de parte de algunos directores ejecutivos, solicitando aumentar las visitas de la nutricionista, Dra. Jenny González Murillo, a las sodas comedor, para lo cual se propone hacer un acuerdo, donde se solicite a la Vicerrectoría de Administración y al máster Francisco González Alvarado, rector de la Universidad, poder dotar de más talento humano en la parte de nutrición sobre la base de los siguientes considerando, tramitados con oficio UNA-CSISA-ACUE-002-2023:

#### **CONSIDERANDO:**

1. El oficio UNA-FCEN- OFIC- 286- 2023 del 24 de mayo de 2023, enviado por el máster Dennis Víquez Ruiz, director ejecutivo de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, donde solicita más visitas de campo de la especialista en nutrición en las sodas institucionales, que sean de manera periódica con el fin de que se puedan tomar acciones preventivas y correctivas y con ello garantizar un servicio de manera eficiente y de calidad y para ello se exponen las razones claves para nuestra institución:

- Salud y bienestar en la Comunidad Universitaria
- Prevención de enfermedades
- Cumplimiento de regulaciones y estándares
- Modelado de comportamientos saludables
- Experiencias de otras instituciones públicas.

2. El oficio UNA-CIDE-OFIC- 292- 2023, con fecha 25 de mayo de 2023, enviado por la máster Ericka Villalobos, directora ejecutiva del CIDE, donde solicita se valore la posibilidad de más inspecciones de la nutricionista de la UNA a la soda del CIDE, para poder prevenir situaciones y evitar riesgos en la salud de los consumidores.

3. El oficio UNA-DS-OFIC- 114- 2023, del 02 de junio de 2023, enviado por la Dra. Norma Salazar Baltodano, directora del Departamento de Salud, donde indica la imposibilidad de aumentar visitas de inspección nutricional a las sodas, dada la carga laboral de la funcionaria y refuerza la necesidad de continuar gestionando un recurso adicional para atender esta área.

4. Que es necesario contar con una nutricionista a tiempo completo para que desempeñe de forma exclusiva las inspecciones y otras labores específicas de SISAUNA; tales como, el trabajo que se realiza para la elaboración y planificación de los contratos licitatorios de los Servicios de Alimentos, revisión de las ofertas recibidas de cada uno, apoyar las diferentes Comisiones derivadas del trabajo de SISAUNA (Manejo Integral de Plagas - subcomisiones multas y sanciones, Ad Hoc).

5. Que el impacto de la intervención que se hace en las sodas desde el área de nutrición es de orden institucional; por ende, la atención en sedes regionales es vital y tiene su complejidad con ciertas variables fundamentales, tales como, el presupuesto, el transporte, la periodicidad de las inspecciones, los informes correspondientes, entre otras.

6. La importancia de las inspecciones en las sodas comedor para garantizar la inocuidad de los alimentos, el seguimiento al plan de higiene y desinfección, con el fin de evitar situaciones donde se vea comprometida la salud de la comunidad universitaria.

7. Que se cuenta con la experiencia de la Dra. Jenny González Murillo, nutricionista del Depto. de Salud, quien colabora con SISAUNA desde hace más de quince años en la UNA; asimismo, se registran 164 inspecciones nutricionales a las 12 sodas comedor en el último quinquenio, donde se le ha brindado no solo asesoramiento en esta área a las sodas, sino también seguimiento al menú planificado por año o semestralmente.

8. La situación presentada en la soda comedor del CIDE durante los JUNCOS 2023, donde la Dra. Norma Salazar, directora del Departamento de Salud informó de un cuadro de diarrea, de estudiantes y personas trabajadoras de distintas universidades, y la relación que se encuentra en todos los cuadros presentados es el consumo de alimentos en la soda del CIDE y específicamente en los canelones de queso.

9. La intervención inmediata en JUNCOS 2023, por parte de la Dra. Jenny González Murillo, nutricionista del Departamento de Salud, para corregir la situación presentada en la soda del CIDE y además se contaba con todos los recursos al 100% de brigadistas y del Depto. de Salud dado que está actividad estaba dentro del marco de interés institucional.

10. La ausencia de un protocolo para atender emergencias en caso de intoxicaciones en la UNA, aun cuando se evidencia desde el 2018 el SISAUNA y el Depto. de Salud realizaron una propuesta de “Plan de acción para la vigilancia, detección e intervención de las enfermedades transmitidas por alimentos y agua” que aún no se encuentra oficializada.

11. Que actualmente la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA, está en la elaboración de una propuesta de modelo de funcionamiento para las sodas comedor de la UNA, el cual incluye, entre otros aspectos, la necesidad de recibir estudiantes de cuarto año de la carrera de Nutrición de la UCR y que estén en práctica supervisada, para realizar las siguientes actividades:

- a. Encuestas al usuario en las sodas.
- b. Plan de mejora en cada soda.
- c. Valoración del menú, aceptabilidad y presentación.
- d. Valoraciones de las gramaturas vrs desperdicio in situ.



e. Revisiones en sitio del Plan de Higiene y Desinfección.

12. Que la Vicerrectoría de Vida Estudiantil requiere mantener los servicios de atención especializada en nutrición en el Departamento de Salud y en SISAUNA, por lo que se requiere disponer de un profesional adicional en nutrición para atender las inspecciones de las sodas según requerimientos expuestos.

13. Las preocupaciones manifestadas por los miembros de SISAUNA en sus diferentes intervenciones referidas sobre todo por el nivel de responsabilidad institucional que el tema implica.

**SE ACUERDA:**

- **SOLICITAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN, LA ASIGNACIÓN PRESUPUESTARIA PARA EL NOMBRAMIENTO DE UNA PROFESIONAL EJECUTIVA EN VIDA ESTUDIANTIL (CATEGORÍA 34) A TIEMPO COMPLETO, PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS EN EL ÁREA NUTRICIONAL DE LAS SODAS COMEDOR DE LA UNA.**
- **SOLICITAR A LA DRA. JENNY GONZÁLEZ MURILLO, NUTRICIONISTA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD, ACTUALIZAR LA VERSIÓN NO OFICIAL CON LA QUE SE CUENTA LA SISAUNA DEL PROTOCOLO EN CASO DE INTOXICACIÓN DE ALIMENTOS DENOMINADO “PLAN DE ACCIÓN PARA LA VIGILANCIA, DETECCIÓN E INTERVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y AGUA” PARA QUE SEA VALIDADA POR LA DRA. NORMA SALAZAR – DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD.**
- **ENVIAR COPIA DE ESTE ACUERDO, AL MÁSTER FRANCISCO GONZÁLEZ, RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL PARA SU DEBIDO CONOCIMIENTO.**

**ACUERDO FIRME.**

Mediante oficio UNA-VADM-OFIC-1487-2023 del 26 de mayo de 2023 la M.Sc. Roxana Morales -Vicerrectora de Administración informa sobre la imposibilidad de otorgar nuevos recursos laborales administrativos para el año 2023 y 2024 según circular UNA-R-CIRC- 046- 2023.

En la sesión 04-2023 de SISAUNA del 16 de agosto de 2023, se conoce respuesta de la Vicerrectoría de Administración sobre el requerimiento del área de nutrición de SISAUNA y como el mismo sigue siendo una necesidad latente por aspectos como intoxicaciones e inocuidad de los alimentos, es importante que la administración active priorice con el recurso existente de nutrición, el tema de distribución de la jornada,



cómo se organizará este trabajo de la nutricionista con el tiempo asignado.

Por ello mediante oficio UNA-CSISA-ACUE-005-2023 del 31 de agosto de 2023, se tramita el siguiente acuerdo de SISAUNA:

**CONSIDERANDO:**

1. El acuerdo UNA-CSISA-ACUE-002-2023, con fecha 26 de junio de 2023, enviado a la máster Roxana Morales Ramos, donde se solicitó a la Vicerrectoría de Administración la asignación presupuestaria para el nombramiento de una profesional ejecutiva en vida estudiantil (categoría 34) a tiempo completo, para atender los requerimientos en el área nutricional de las sodas comedor de la UNA y al mismo tiempo se solicitó actualizar la versión no oficial del protocolo en caso de intoxicación de alimentos.
2. El oficio UNA-VADM-OFIC-1487-2023, en respuesta al acuerdo UNA-CSISA-ACUE-002-2023, con fecha 26 de mayo de 2023, recibido el 15 de agosto de 2023, enviado por la máster Roxana Morales Ramos, vicerrectora de Administración a la Dra. Alejandra Gamboa Jiménez, coordinadora de la Comisión del Sistema Institucional de Sodas y Afines, donde informa que no es posible atender esta solicitud en este momento.
3. Que el director ejecutivo de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, máster Dennis Víquez Ruiz y la directora ejecutiva del CIDE, máster Ericka Villalobos Hernández, mediante los oficios UNA-FCEN-OFIC-286-2023, UNA-CIDE-OFIC-292-2023, manifiestan la importancia de realizar más visitas de campo de la especialista en nutrición en las sodas institucionales para la salud y bienestar en la Comunidad Universitaria, para la prevención de enfermedades y para cumplir con las regulaciones y estándares establecidos.
4. El oficio UNA-DS-OFIC-114-2023, con fecha 02 de junio de 2023, enviado por la Dra. Norma Salazar Baltodano, directora del Departamento de Salud, donde indica la imposibilidad de aumentar las visitas de inspección nutricional a las sodas, dada la carga laboral de la funcionaria a cargo de este proceso y refuerza la necesidad de continuar gestionando un recurso adicional para atender esta área.
5. Que es necesario contar con una nutricionista a tiempo completo para que desempeñe de forma exclusiva las inspecciones y otras labores específicas de SISAUNA; tales como, el trabajo que se realiza para la

elaboración y planificación de los contratos licitatorios de los Servicios de Alimentos, revisión de las ofertas recibidas de cada uno, apoyar las diferentes Comisiones derivadas del trabajo de SISAUNA (Manejo Integral de Plagas - subcomisiones multas y sanciones, *Ad Hoc*).

6. Que el impacto de la intervención que se hace en las sodas desde el área de nutrición es de orden institucional; por ende, la atención en sedes regionales es vital y tiene su complejidad con ciertas variables fundamentales, tales como, el presupuesto, el transporte, la periodicidad de las inspecciones, los informes correspondientes, entre otras.
7. La importancia de las inspecciones en las sodas comedor para garantizar la inocuidad de los alimentos, el seguimiento al plan de higiene y desinfección, con el fin de evitar situaciones donde se vea comprometida la salud de la comunidad universitaria.
8. La situación presentada en la soda comedor del CIDE durante los JUNCOS 2023, donde la Dra. Norma Salazar, directora del Departamento de Salud informó de un cuadro de diarrea, de estudiantes y personas trabajadoras de distintas universidades, y la relación que se encuentra en todos los cuadros presentados es el consumo de alimentos en la soda del CIDE.
9. La ausencia de un protocolo para atender emergencias en caso de intoxicaciones en la UNA, aun cuando se evidencia que desde el 2018 el SISAUNA y el Departamento de Salud realizaron una propuesta de “Plan de acción para la vigilancia, detección e intervención de las enfermedades transmitidas por alimentos y agua” que aún no se encuentra oficializada.
10. Que actualmente la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA, está en la elaboración de una propuesta de modelo de funcionamiento para las sodas comedor de la UNA, el cual incluye, entre otros aspectos, la necesidad de recibir estudiantes de cuarto año de la carrera de Nutrición de la UCR y que estén en práctica supervisada, para realizar las siguientes actividades:
  - Encuestas al usuario en las sodas.
  - Plan de mejora en cada soda.
  - Valoración del menú, aceptabilidad y presentación.
  - Valoraciones de las gramaturas vrs desperdicio in situ.
  - Revisiones in situ del Plan de Higiene y Desinfección.
2. Que la Vicerrectoría de Vida Estudiantil requiere mantener los servicios de atención especializada en nutrición en el Departamento de Salud y

en SISAUNA, por lo que se requiere disponer de un profesional adicional en nutrición para atender las inspecciones de las sodas según requerimientos expuestos.

3. Que actualmente se cuenta con un administrador de contrato de soda comedor en cada sede (Brunca, Chorotega, Campus Sarapiquí y Campus Benjamín Núñez) solamente el Campus Omar Dengo no se da esta situación, por lo que se recomienda un plan piloto para atender con un solo administrador, las 4 sodas del Campus Omar Dengo y así iniciar proceso de estandarización de precios por campus, tal y como lo propone la Proveduría de la UNA
4. Los resultados de los análisis microbiológicos, donde se demuestra que es vital realizar más visitas a todas las sodas comedor del Campus Omar Dengo, Sedes y Sección Regional, debido a que los resultados no es lo que se espera en un servicio tan importante para nuestros estudiantes y visitantes, que puedan llegar a afectar la salud de las personas.
5. Que en la sesión ordinaria 04-2023 de SISAUNA, el máster Dennis Víquez Ruiz, director ejecutivo de la Facultad de las Ciencias Exactas y Naturales, expresa que él como administrador de la soda, no asume ninguna responsabilidad con respecto a la inocuidad de los alimentos y comenta que sería importante que la administración priorice el recurso de nutrición.
6. Que los miembros presentes en esta sesión 04-2023 de SISAUNA, secundan lo expresado por el máster Víquez Ruiz, ya que es una situación de mucho riesgo, de salud pública y es una responsabilidad que no puede ser depositada en un director ejecutivo, ya que ellos no son expertos en el tema.
7. Lo indicado en la sesión 04-2023 de SISAUNA por la máster Ivannia Montero - Directora Ejecutiva de la Sede Chorotega, donde manifiesta que en las sedes todavía es más difícil las visitas de la nutricionista, las cuales están supeditadas al transporte entre otras cosas, por lo que solicita se valore la posibilidad de contratación de servicios externos nutricionales para las sodas de las sedes Chorotega, Brunca y Campus Sarapiquí, dado que estos servicios están aún más desprotegidos en dichas sedes.
8. Que para el presente año el presupuesto de operación de la Comisión SISAUNA fue de ¢4.336.081.00 con una reducción de más del 40% en relación con los años anteriores.



9. Las preocupaciones manifestadas por los miembros de SISAUNA en sus diferentes intervenciones, referidas sobre todo por el nivel de responsabilidad institucional que tiene este tema.

#### **SE ACUERDA:**

- A. SOLICITAR AUDIENCIA DE QUINCE MINUTOS AL CONSEJO DE RECTORÍA PARA QUE LA DRA. ALEJANDRA GAMBOA JIMÉNEZ, VICERRECTORA DE VIDA ESTUDIANTIL Y COORDINADORA DE LA COMISIÓN SISAUNA, JUNTO CON EL MÁSTER DENNIS VÍQUEZ RUIZ, DIRECTOR EJECUTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y EL LIC. MARIO VARGAS LEÓN, DIRECTOR EJECUTIVO DE LA FACULTAD DE LAS CIENCIAS DE LA TIERRA Y EL MAR, PRESENTEN EL SENTIR DE LA COMISIÓN ANTE LA NEGATIVA DE LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN, DE PODER CONTAR CON UN RECURSO ADICIONAL PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS EN EL ÁREA NUTRICIONAL DE LAS DOCE SODAS COMEDOR DE LA UNA, ASÍ COMO DE DAR A CONOCER DE VIVA VOZ LA COTIDIANIDAD DE ADMINISTRAR UN CONTRATO DE ESTE TIPO Y LAS DINÁMICAS QUE ELLO CONLLEVA.**
  
- B. SOLICITAR QUE SE VALORE LA POSIBILIDAD DE HACER UNA CONTRATACIÓN EXTERNA DE ESTE RECURSO, QUE NO ES LO IDEAL, PERO EN EL INMEDIATO, PODRÍA SER UNA MEDIDA PALIATIVA, SOBRE TODO PARA LAS SEDES REGIONALES.**

#### **ACUERDO FIRME.**

A diciembre de 2023 se sigue a la espera de respuesta de este acuerdo de SISAUNA.

### **PLAN DE TRABAJO 2024**

En la sesión 05-2023 se presenta Plan de Trabajo 2024 de SISAUNA y se avala por unanimidad.

En el anexo 02, se aprecia copia del documento.

### **OTROS ASPECTOS ANALIZADOS EN SISAUNA**



**A. Apertura de sodas, vencimiento de contratos precarios y licitaciones.**

En la sesión 01-2023 del 15 de febrero 2023 se informó sobre las fechas de apertura de las sodas y de vencimiento de contratos, según el siguiente cuadro:

SODA	APERTURA 2023	Vigencia Permiso de funcionamiento MS	Vigencia Precario	ESTADO LICITACIÓN
FCEN	Apertura 9/1/2023	Hasta 16/3/2023 el	Hasta 30/6/2023, se va a solicitar ampliación de precario hasta el 30/12/2023	Iniciarán proceso para el 2024
Padre Royo	Apertura 9/1/2023	Hasta 15/7/2023 el	Hasta 30 de agosto 2023	Para iniciar el 1/9/2023, la cual está en proceso en la Proveduría
FCTM	Apertura 9/1/2023	Hasta 31/1/2024 el		Con vigencia hasta enero 2025
CIDE	Apertura 9/1/2023	Hasta 15/2/2023 el		Con vigencia hasta el 17/12/2024 según oficio UNA-PI-RESO-088-2022 del 22/3/2022
Museo	Apertura 19/2/2023	Hasta 23/03/2025 el	Hasta el 8/12/2023 para el 2024 una Comisión instalada por la Rectoría, está analizando el tipo de contratación a seguir con esta soda.	
Veterinaria	Apertura 9/1/2023	Hasta 17/01/2024 el	Hasta el 23/5/2023 según UNA-R-RESO-093-2022 del 11/5/2022.	Se inició proceso licitatorio en la Proveduría

Benjamín	Apertura 9/1/2023	Hasta agosto 2023	Hasta el 17/8/2023	Se inició proceso licitatorio en Proveeduría
Nicoya	Apertura 16/1/2023	Hasta el 14/3/2023	Está en licitación desde el 1/9/2021 por cuatro años - Contrato 2021-0006	
Liberia	Esperan abrir en febrero con las clases, pendiente firma de licitación	Hasta el 5/4/2023	Hasta el 31/12/2022 según resolución UNA-RESO- 049-2022 del 7/3/2022 -	Están esperando que se firme licitación, esperan abrir con el inicio de clases.
Pérez Zeledón	Se espera abrir en el II ciclo			
Coto	Se espera abrir en el II ciclo			
Sarapiquí	Se espera abrir en marzo 2023 concesionario Sr. Byron Gómez Reyes	Vigencia del 1 de febrero hasta el 31 de diciembre 2023	Hasta diciembre 2023	

## **B. Compra de diversos rótulos para las sodas comedor.**

En la sesión 01-2023 del 15 de febrero 2023 de la Comisión Coordinadora de SISAUNA, se acuerda contratar varios rótulos informativos para las sodas del Campus Benjamín Núñez y para las sodas que requieran rotulación.

Se contratan y entregan los siguientes rótulos a sodas:

3 rótulos acrílicos de 75 x 35 cm (1 Soda CIDE – 2 Soda FCTM)



De 11:00 a.m. a 1:30 p.m.  
la SODA es EXCLUSIVAMENTE  
para ingerir alimentos

3 rótulos acrílicos de 75 x 35 cm (2 Soda CPBN – 1 Soda Veterinaria)

De 11:00 a.m. a 2:00 p.m.  
la SODA es EXCLUSIVAMENTE  
para ingerir alimentos

8 rótulos acrílicos Sodas CPBN – CIDE – FCTM – Museo

 UNIVERSIDAD NACIONAL  
COSTA RICA

En caso de emergencia o requerimiento de seguridad llámenos

**CENTRO DE MONITOREO**  
**2277-3497 ~ 2277-3243**  
correo: [centromonitoreo@una.cr](mailto:centromonitoreo@una.cr)

Supervisores de seguridad: 2562-6046  
Área administrativa : 2562-6044 / correo: [seguridad@una.cr](mailto:seguridad@una.cr)

2 rótulos acrílicos Soda Campus Coto



2 rótulos acrílicos Soda Campus Sarapiquí



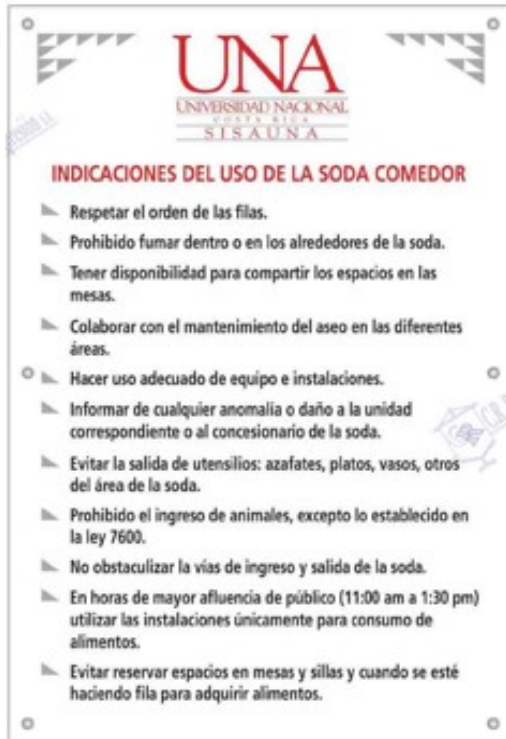
2 rótulos acrílicos Soda Pérez Zeledón



## 1 rótulo acrílico Soda Museo



## 6 rótulos para sodas otros Campus



Rótulos acrílicos sodas Campus Omar Dengo y Benjamín Núñez



Rótulos acrílicos de entrada en las sodas:









### **C. Traslado de activo de nutricionista a UNA Campus Sostenible**

En la sesión 01-2023 la Dra. Jenny González solicita el aval de SISAUNA para el traslado del activo N00147405 equipo de compuestos polares, para el máster Julián Rojas de UNA Campus Sostenible, este equipo usa un calibrador que se requiere comprar cada vez que se utiliza el equipo y cuesta treinta mil colones. La jefatura del Depto. de Salud, solicita un acuerdo de SISAUNA para poder hacer el traslado del activo, por lo que se autoriza un visto bueno para el traslado de dicho activo.

### **D. Fumigaciones**

Sobre este tema, en la sesión 01-2023 de SISAUNA se consulta al máster Julián Vargas de UNA Campus Sostenible la forma de atención de este tema en sodas, a lo que indicó que el concesionario debe mantener siempre una adecuada protección del ingreso de roedores e insectos, se debe realizar la limpieza de manera abundante con vinagre en las instalaciones donde se ha detectado la presencia de animales. Si fuera necesario hacer la fumigación, se debe solicitar el aval a la Comisión de Gestión de Plagas (CGP), dado que solo ellos pueden autorizar la aplicación de los productos, gestionarlo directamente con el máster Julián Rojas.

También se recomendó lavado de paredes y pisos con aguas jabonosas y bicarbonato de sodio; además cada director ejecutivo o administrador de contrato debe coordinar con el área de Salud Laboral para realizar el debido procedimiento.

En la sesión 05-2023 del 11 de octubre de 2023, el máster Julián Vargas indica que el CGP no es una comisión vinculante sino más bien voluntaria, ha sido compleja la participación para cada situación que se ha dado en la UNA.

Todavía no se ha estandarizado ni regularizado los productos que la mayoría de los miembros de la Comisión están de acuerdo que se utilicen, primero se erradicaron los productos piretroides y organofosforados que son cancerígenos, neurotóxicos y otros efectos más a la salud, hay una gama de productos nuevos, amigables con el ambiente, pero en una de las últimas sesiones todavía el toxicólogo está analizando algunos de esos productos; no se ha podido avanzar en el plan de control de plagas porque todavía no se sabe que aplicar y no está el listado de productos permitidos o los recomendados, se está trabajando en ello, sin embargo, actualmente se atienden consultas de



la siguiente manera:

1. Se solicita a la Comisión una inspección para determinar el requerimiento, porque se está tratando de cambiar la cultura de la fumigación a una condición más integral, este aspecto ya se estandarizó a nivel de la Vicerrectoría de Administración, se envió una circular, donde se indica que no se puede hacer ninguna contratación de gestión de plagas, si no hay un visto bueno de la Comisión (CGP), dado que el proceso se trasladó de Salud Laboral a esta Comisión. Se envió circular informando que en caso de que se requiera, se debe solicitar la inspección al CGP, luego se emite un informe y posteriormente se solicitan las medidas preventivas y correctivas que tiene que acatar la instancia solicitante.

2. El plan de control de plagas se tendría una vez que se establezcan los productos que se pueden utilizar, cuál es el mecanismo, el tipo de fumigación o el tipo de medida a atender porque la mayoría de las medidas que se toman tienen que ver con PRODEMI y no sabemos si esta instancia tiene capacidad material para atender las medidas correctivas o preventivas para mejorar las instalaciones. Se espera este año tener la definición de los productos para desarrollar un plan claro para el 2024 y hacer la correspondiente contratación. Se ha avanzado y normalizado mucho los procesos en cuanto a que no todo es fumigación sino las medidas que hay que tomar previo a las situaciones, ya que la mayoría de los productos que se estaban utilizando para fumigar no eran compatibles con sistemas de alimentación, por eso las contraindicaciones de no fumigar cocinas.

Se solicita al máster Rojas que este informando del seguimiento al acuerdo UNA-CSISA-ACUE-001-2022 de SISAUNA.

El máster Julián Rojas reitera que si se requiere alguna inspección con respecto al control y gestión de plagas en las sodas, que se envíe solicitud a la Comisión para su atención, según el procedimiento actual.

## **E. Sobre acreditación de sodas como espacios de no violencia**

En la sesión 02-2023 de SISAUNA del 19 de abril de 2023, se brinda audiencia a la máster Viviana Umaña del Depto. de Orientación y Psicología como representante de la Comisión de implementación de políticas contra el hostigamiento sexual de la UNA, quien informar que



el INAMU tiene una capacitación que se llama espacios seguros para mujeres, lo que busca es que cualquier mujer que esté sufriendo hostigamiento sexual, acoso callejero, pueda tener un espacio en el cual pueda albergarse momentáneamente y sentirse segura. La capacitación es de 12 horas, divididas en 3 sesiones de cuatro horas cada una, es una capacitación virtual, y se da una certificación lo que brinda que la instancia quedaría certificada como espacio seguro para mujeres, puede participar desde un miembro de la soda o todo el personal, lo que se requiere es llenar un formulario, firmar el formulario con el compromiso de que se denunciará algún caso que se haya tenido, para llevar un control estadístico y se presentará un informe cada 6 meses.

Al respecto se informa que en el caso de la Soda Padre Royo y el CIDE el contratista ya se inscribió, pero no le han enviado respuesta.

La máster Viviana Umaña, indica que cada 2 meses se brinda la capacitación y comenta que consultó porque en los lineamientos dicen que es para comercios, pero también se puede capacitar a personal de departamentos u oficinas, para que las personas de la Comunidad Universitaria sepan que aquí es un espacio seguro en caso de que estén sufriendo algún tipo de hostigamiento sexual.

Por lo anterior se exhorta a cada uno de los presentes, que son los líderes que tienen a cargo las sodas institucionales, para que matriculen al personal de las sodas comedor, y se vuelva una red de apoyo para la comunidad universitaria.

A diciembre de 2023 la única soda certificada es la FCTM, sin embargo, en lista de espera para llevar el curso están las sodas Padre Royo, CIDE y FCEN.

## **F. Consulta a asesoría jurídica sobre contaminación de alimentos**

En la sesión 05-2023 de SISAUNA, se conoce correo electrónico del 21 de agosto de 2023, mediante el cual el Lic. Gerardo Solís Esquivel -director Asesoría Jurídica, da respuesta a consulta sobre aclaración de si existe jurisprudencia interna sobre cómo debe realizarse una denuncia por contaminación en un alimento que se compró en una soda de la UNA, sobre todo si lo que se hace es poner videos en facebook no institucionales, de un lugar que no se sabe dónde es, ni si el producto se compró en alguna soda de la UNA. En estos casos cuál es el debido



proceso, como se constata la evidencia, en caso de denuncias o quejas en los servicios de sodas comedor o cafetines. Es interés de SISAUNA realizar un protocolo al respecto, pero necesitamos saber a qué jurisprudencia debemos acogernos y si cuentan con algún protocolo en la UNA, que nos pueda servir de base al respecto”.

**RESPUESTA:** En relación con su consulta, corresponde señalar que más que un tema de jurisprudencia o criterios establecidos previamente, lo cierto es que para cualquier denuncia como la que indica debe procurarse primero, seguir un debido proceso por la instancia competente y segundo, contar con los elementos probatorios suficientes que permitan llevar a cabo la investigación de lo denunciado con un sustento sólido como para poder arribar a conclusiones comprobables y certeras.

En este sentido, de la revisión de los artículos 5 incisos b), e) y f) del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas, corresponde al SISAUNA velar porque el sistema de sodas funcione de forma óptima; no obstante es a las Direcciones Administrativas (en especial si se les otorga el carácter de Administradores de Contratos, conforme al artículo 11 del Reglamento de Contratación Administrativa de la UNA) y a la Proveduría Institucional (ambos en virtud de los numerales 6.2. incisos a) y c), así como 9.1 inciso c) del mencionado Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas, a las instancias que les compete garantizar el debido proceso señalado previamente.

De conformidad con lo anterior, la SISAUNA no es la instancia competente para dar trámite a eventuales denuncias y su rol debe limitarse a comunicar cualquier hecho que hagan de su conocimiento a la Dirección Administrativa respectiva (esto en el tanto sea posible identificar si la denuncia pública posibilita la identificación de la Soda correspondiente, so pena de archivar el asunto por imposibilidad material).

En caso de que la Dirección Administrativa ostente el carácter de “administrador de contrato”, corresponderá a esta realizar una investigación inicial (preliminar), en la que deberá realizar todas las acciones que considere convenientes para comprobar si existieron los hechos denunciados o no, resguardando la eventual confidencialidad del denunciante (pues si bien pudo hacerlo mediante publicación en redes sociales, eventualmente utilizó un pseudónimo o bien, no reveló su rostro o identidad en esta) y haciendo por su propia iniciativa aquellas averiguaciones en pos de acercarse a la verdad de lo denunciado.



En dichas circunstancias, de encontrar algún tipo de irregularidad o eventual incumplimiento contractual, deberá hacer esto de conocimiento de la Proveduría Institucional y entregar todas las pruebas que haya podido recabar (documentales, testimoniales o como en este caso, referencia a la publicación en redes sociales y si le fue posible descargarla o preservarla en algún formato de archivo que pueda adjuntar electrónicamente como elemento de prueba), para que sea esta la que decida el inicio y de trámite a un procedimiento administrativo ordinario por incumplimiento contractual, de ameritarlo. No obstante lo anterior, previo a tomar acciones como las señaladas, en la relación entre el contratista, el responsable del contrato y la Proveduría, también deben considerarse congruentes con el debido proceso las prevenciones y verificaciones de cumplimiento de estas, previo a tomar medidas más drásticas como el inicio de un procedimiento administrativo (en especial en un caso del servicio de Sodas, en el que se brinda directamente atención a los miembros de la Comunidad Universitaria, visitantes y público en general).

Al respecto se anexa el criterio UNA-AJ-DICT-237-2019 del 28 de mayo de 2019, rendido por esta Oficina y que puede servir de orientación a la consultante. De conformidad con lo indicado previamente, se recomienda a la SISAUNA más que establecer un procedimiento, protocolo u otro instrumento, coordinar con la Proveduría Institucional primero y establecer si esta medida es procedente, así como la forma en que la Comisión Coordinadora puede colaborar para la efectiva atención de futuras denuncias o hechos de los que pueda tener conocimiento, relacionados con posible mal funcionamiento en una de las Sodas.

#### **G. Consulta a Proveduría Institucional sobre documentos que forman parte del expediente administrativo del contrato de las sodas comedor**

---

En la sesión 05-2023 de SISAUNA se recibe respuesta a oficio UNA-VVE-OFFIC-537-2023, mediante el cual la Mag. Kattia Castro Arias - jefa, Sección de Contratación Administrativa da respuesta con oficio UNA-SCA-OFFIC-0904-2023 del 31/08/2023 indicando lo siguiente: En contratación el contrato incorpora todos los demás documentos que hacen parte del proceso de contratación pública y que forman parte del expediente administrativo, a saber: el cartel, la oferta, subsanes, aclaraciones entre otros, es decir si las cláusulas están en el cartel se entienden incorporadas en el contrato; por tanto, no es necesario

replicar en el documento denominado contrato todo el clausulado establecido en el pliego de condiciones, ya que de acuerdo con la norma se entiende por incluido tanto lo indicado en el cartel como en la oferta. Por otra parte, es importante recordar que las cláusulas y multas para poder ser aplicadas durante el proceso de ejecución contractual, deben estar incorporadas en el pliego de condiciones, por lo cual deben ser incluidas desde la definición del objeto del contrato por el administrador del contrato durante el proceso de definición de las especificaciones técnicas y deben estar presentes en la solicitud que se realiza para dar inicio al procedimiento de contratación pública; adicionalmente le indico que multas y cláusulas penales deben ser proporcionales, razonables y verificables.

#### **H. Trampas de grasa sodas CIDE – Nicoya y Liberia**

En la sesión 05-2023 de SISAUNA se analiza la problemática presentada en las trampas de grasa de las sodas CIDE, del Campus Nicoya y del Campus Liberia por lo que no se pudieron realizar los análisis de aguas en dichas sodas, por ello se acuerda realizar una reunión con el Ing. Willmer Torrentes de PRODEMI, el con máster Julián Rojas de UNA Campus Sostenible y con la máster Patricia Sandoval de la VVE, para buscar una solución a los problemas presentados.

Al respecto se realiza reunión por teams el 19 de octubre de 2023 (UNA-VVE-MINU-111-2023 del 20/10/2023) con los funcionarios MBA. Cristian González H. -director ejecutivo de la VADM, con el Ing. Francisco Miranda M. -director de PRODEMI-, con el Ing. Willmer Torrentes de PRODEMI, con el máster Julián Rojas de UNA Campus Sostenible y con la máster Patricia Sandoval de la VVE y al respecto se llega a los siguientes acuerdos:

Sobre la trampa de grasa del **CIDE**:

- a. Delegar a UNA Campus Sostenible girar instrucción, a fin de que las trampas de grasa de las sodas comedor tengan una periodicidad de limpieza semanal.
- b. Encargar a PRODEMI para que analice en el I semestre 2024, si la trampa de grasa de la soda del CIDE requiere sustitución y/o reubicación, así como la capacidad de esta, entre otros aspectos a considerar.



Sobre la trampa de grasa de la soda del **Campus Liberia**:

Se acuerda el cambio de esta trampa de grasa para el I semestre 2024.

Sobre la trampa de grasa de la soda del **Campus Nicoya**:

El máster Julián Vargas indica que va a realizar visita al Campus Nicoya, para ver el estado de la trampa de grasa actual, porque no está seguro si requiere reubicación, cambio o si ya está funcionando bien. Posteriormente enviará su recomendación al respecto.

#### **I. Cambio de coordinación en subcomisión de procesos licitatorios y permisos precarios de las sodas comedor.**

En la sesión 05-2023 de SISAUNA se analizó la necesidad de reunirse de esta subcomisión, sin embargo, se evidenció que la coordinación está a cargo del representante de UNA Campus Sostenible y por los procesos que se atienden, se solicita derogar el acuerdo de esta designación y pedir a la representación de la Proveeduría que asuma la coordinación de dicha subcomisión.

Al respecto la Licda. Ligia González -representante de la Proveeduría- solicita enviar un oficio a su jefatura, indicando las funciones que tendrá que asumir el coordinador de esta subcomisión para que él lo autorice.

Se acuerda remitir el acuerdo al máster Nelson Valerio, con copia al máster Erick Alfaro, quien es el jefe directo de la Licda. Ligia González e informar al máster Julián Rojas, que ya no estará a cargo de la coordinación de esta subcomisión.

Finalmente, se indica que próximamente se realizará una reunión para ampliar y delimitar las funciones de esta subcomisión, así como agregar un considerando de todas las necesidades que tenemos de unificación de contratos, que esta subcomisión es un apoyo o filtro de lo que tiene que hacer la Proveeduría Institucional.

Por lo anterior, se tramita el acuerdo UNA-CSISA-ACUE-006-2023 el 6 de octubre de 2023, que a la letra dice.



## **CONSIDERANDO:**

1. Que la subcomisión de procesos licitatorios y permisos precarios de SISAUNA, es coordinada por el máster Julián Rojas Vargas, representante del Programa UNA Campus Sostenible.
2. Que, por la naturaleza de dicha subcomisión, es necesario realizar un cambio en la persona coordinadora, para que sea atendida por la representante de la Proveduría Institucional en SISAUNA, actualmente delegada en la Licda. Ligia González Vargas, quien asiste en calidad de invitada permanente.
3. Que la Licda. González Vargas, externó en la sesión 05-2023 de SISAUNA que, para poder asumir dicha designación, es necesario informar al máster Nelson Valerio Aguilar, director de la Proveduría Institucional, así como detallar las funciones para el respectivo análisis por parte de su jefatura, debido a que, le consume mucho tiempo las funciones diarias que desempeña de atención al público.
4. Que se han encontrado inconsistencias significativas en los contratos de las sodas comedor, y para SISAUNA es necesario contar con contratos unificados, con el fin de tener una versión estandarizada de los mismos y que la proveduría institucional al intervenir en su análisis pueda conocer y participar anticipadamente en la estandarización de estos.
5. Que dentro de las funciones que tendrá a cargo, la persona coordinadora de esta subcomisión, tenemos:
  - i. Convocar a la subcomisión de procesos licitatorios y permisos precarios, cuando la persona a cargo de la administración de sodas requiera tramitar un cartel licitatorio o permiso precario de soda comedor.
  - ii. Orientar a la subcomisión, para lograr estandarizar los diferentes contratos a tramitar.
  - iii. Asesorar a los administradores de contrato con soda comedor a cargo, sobre los documentos a presentar a la Proveduría Institucional o a la Rectoría UNA.
  - iv. Brindar el seguimiento correspondiente a dicha labor.

## **SE ACUERDA:**

1. **DEROGAR EL ACUERDO UNA-VVE-CSISA-82-2019, TOMADO**

**EN LA SESIÓN ORDINARIA DEL 07 DE NOVIEMBRE DE 2019, DONDE SE NOMBRÓ AL MÁSTER JULIÁN ROJAS VARGAS, COMO COORDINADOR DE LA SUBCOMISIÓN DE PROCESOS LICITATORIOS Y PERMISOS PRECARIOS.**

**2. DESIGNAR A LA REPRESENTACIÓN DE LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL EN SISAUNA, PARA QUE ASUMA LA COORDINACIÓN DE LA SUBCOMISIÓN DE PROCESOS LICITATORIOS Y PERMISOS PRECARIOS.**

**3. SOLICITAR AL MÁSTER NELSON VALERIO AGUILAR, DIRECTOR DE LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL, INFORME EL NOMBRE DE LA PERSONA ENCARGADA DE ASUMIR DICHA SUBCOMISIÓN.**

**4. CONFIRMAR QUE LOS MIEMBROS QUE INTEGRAN ESTA SUBCOMISIÓN SON LA DRA. JENNY GONZÁLEZ MURILLO, EL M.SC. JULIÁN ROJAS VARGAS Y LA REPRESENTACIÓN DE LA PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL, QUIEN COORDINA.**

**5. ACUERDO FIRME.**

## **CONCLUSIONES**

- Para el año 2023 la asistencia a sesiones de la Comisión Organizadora de SISAUNA, superó en promedio general el 80%, mejorando con ello la asistencia de los años 2021 (78%) y 2022 (71.4%).

- Los análisis microbiológicos realizados en las sodas comedor evidenciaron altos niveles de SAAM, grasas y aceites, por lo que es necesario reforzar el control de limpieza de las trampas de grasa y la dosificación de los productos de limpieza utilizados en las sodas. Además, en 11 de las 12 sodas comedor se detectaron muestras con ECOLI, lo que obliga a reforzar el plan de higiene y desinfección de las sodas, así como el lavado de manos del personal que trabaja en las sodas.

- Según datos del área ambiental se realizaron dos evaluaciones durante el año, en los meses de agosto y setiembre, donde se evidencia que la limpieza de las trampas de grasa de las sodas, no se están realizando de la mejor manera, se evidencia desconocimiento del proceso lo que afecta las plantas de tratamiento de aguas.



- En el informe del área de nutrición, se indica que la nutricionista de la UNA realizó solamente 15 visitas de inspección de las 36 programadas en el plan de trabajo de SISAUNA, es decir que la meta se cumplió en un 41.66%, menos del 50% de lo programado.
- En este año se logró instalar el sistema de seguridad con cámaras en la soda Padre Royo, dando con ello seguimiento a las recomendaciones de la Sección de Seguridad de la UNA.
- En el informe del Programa de Gestión Financiera (PGF), se evidencian recibos de alquiler y agua pendientes de pago de las sodas de Liberia y Nicoya, con más de seis meses de atraso, generando con ello una situación de incumplimiento de contrato.
- Desde la VVE se asumieron los costos de inversión de la soda Padre Royo para:
  - cambio de mobiliario (mesas y sillas) por un monto de \$25.546,76
  - cambio del extractor de grasa por un monto de ¢4.617.540.00
  - diversos gastos de operación de SISAUNA por un monto de ¢1.102.383.86
- En el año 2023 se avanzó en un 95% en la propuesta del modelo de funcionamiento de las sodas comedor de la UNA, se espera que para el primer semestre del 2024 quede aprobado el modelo.
- El plan operativo anual 2023 de SISAUNA se logró en un 100% y se incluyeron 12 actividades adicionales para el para POA del 2024.
- Se lograron realizar los dos estudios solicitados por la Comisión Coordinadora de SISAUNA a las siguientes instancias:
  - Proveeduría Institucional:* Estudio sobre estandarización de precios, el cual tiene pendiente por parte de la Comisión, el análisis de viabilidad de la implementación del tercer escenario propuesto.
  - Programa de Gestión Financiera:* Estudios para establecer canon por arrendamiento de las sodas comedor y metodología de actualización, para el cual se estableció un cronograma de trabajo para los años 2024 – 2026 – 2027 y 2029.
- En el primer ciclo se lograron abrir 10 sodas comedor y para el segundo ciclo se lograron incorporar las sodas de Coto y Pérez Zeledón, logrando la apertura de las 12 sodas durante el año.



- Se logro atender los requerimientos de rótulos de las sodas comedor, colocando 38 rótulos en total en las 12 sodas comedor.
- Sigue pendiente la contratación del plan de control de plagas de la UNA por parte de la Vicerrectoría de Administración, sin embargo, se presentó propuesta para atención del tema de control y gestión de plagas a cargo del CGP, en seguimiento a los casos que se presenten en las sodas comedor.
- Se inicio proceso de acreditación de las sodas comedor como espacios seguros para mujeres que son víctimas de violencia desarrollado por el INAMU, a diciembre 2023 se logró certificar a la soda de la FCTM y en lista de espera para llevar el curso están las sodas Padre Royo, CIDE y FCEN.

## RECOMENDACIONES

- Debido a que las visitas de inspección a sodas comedor, por parte de la nutricionista del Depto. de Salud, para el año 2023 se lograron en menos del 50% de lo programado y los análisis bacteriológicos en 11 de las 12 sodas salieron con evidencia de ECOLI, es necesario insistir con las autoridades universitarias, de contar con un recurso tiempo completo para SISAUNA en esta especialidad, con el fin de dar seguimiento a los diversos procesos que ofrecen los concesionarios de las sodas comedor de la UNA, vigilando especialmente los planes de higiene y desinfección, manipulación de alimentos y menús ofrecidos.
- Es necesario que UNA Campus Sostenible retome las capacitaciones de limpieza de trampas de grasa con el personal de las sodas comedor, para refrescar información sobre ubicación, metodología y periodicidad de la limpieza. Así mismo, es importante de los administradores de contrato realicen visitas periódicas a las sodas para dar seguimiento a la limpieza de las trampas, al plan de higiene y desinfección y a las bitácoras establecidas para los diferentes procesos de las sodas.
- Se requiere que PRODEMI establezca un plan de mantenimiento preventivo anual para las sodas, con el fin atender las mejoras que requieren los edificios más antiguos, tales como: CIDE – Padre Royo – FCTM.
- Dar seguimiento a la propuesta del modelo institucional de salud (MIS) en la comisión del Consejo Universitario, para su aprobación e



implementación, específicamente para el apartado de SISAUNA.

- Considerando los recibos de agua y alquiler acumulados por parte del concesionario de las sodas de la Sede Chorotega, es necesario que el administrador del contrato junto con el Programa de Gestión Financiera, desarrollen estrategias de cobro más eficientes para que el contratista de dichas sodas no acumule deudas con la UNA.

## ANEXOS

Anexo 1: Cronograma de trabajo de la subcomisión:

<https://agd.una.ac.cr/share/s/MlmMxCMdTBaD-XcTQ8ivIA>

Anexo 2: Plan de Trabajo 2024

<https://agd.una.ac.cr/share/s/FrgIORrkSqWBxuERXyQ1Pg>

Anexo 3: ACTAS 2023

Acta 01-2023: <https://agd.una.ac.cr/share/s/0NFgX9pbQ0ClpRjSWTmk0Q>

Acta 02-2023: <https://agd.una.ac.cr/share/s/ZCIL81BRQQOMFbhhZweJqQ>

Acta 03-2023: <https://agd.una.ac.cr/share/s/PxnBBBLWR2Kaea62sD84qQ>

Acta 04-2023: <https://agd.una.ac.cr/share/s/biwcDPiZRcGdjzgrVsNMkQ>

Acta 05-2023: <https://agd.una.ac.cr/share/s/z-LNfrDXTuSWr6aEzS18Xw>