

Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA)

Informe a la Rectoría

Avances en Tema de Sodas- Comedor Institucionales 2012-2013

A OCTUBRE, 2013

Plan de Trabajo SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

1. Sesiones 2013 de la Comisión Coordinadora SISAUNA:

- Cumplimiento de la 4 sesiones establecidas en el Plan de Trabajo 2013, conforme oficio VVE-O-049-2013 y VVE-O-073-2013 de enero del 2013 con la programación SISAUNA.

SESIÓN	DÍA	HORA	LUGAR	ESTADO
No. 01-2013	Miércoles 20 de Febrero , 2013	1:30 p.m.	Sala Emilia Prieto	Se realizó el 20 de Febrero, 2013
No. 02-2013	Miércoles 22 de Mayo , 2013	1:30 p.m.	Sala CONSECO	Se realizó el 22 de Mayo, 2013
No. 03-2013	Miércoles 21 de Agosto , 2013	1:30 p.m.	Sala CONSECO	Se trasladó para el 11 de Setiembre, 2013
No. 04-2013	Miércoles 23 de Octubre , 2013	1:30 p.m.	Rectoría	Se trasladó para el 15 de Octubre, 2013

Plan de Trabajo SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- 2. Incorporar el tema de SISAUNA en el POA de las instancias involucradas:**
 - En el período 2012 de formulación del POA-2013 se remite la propuesta de meta y actividades operativas, para su incorporación en el objetivo correspondiente por parte de las instancias involucradas.
 - El POA-2013 de las instancias involucradas incorpora las metas y actividades operativas del tema SISAUNA, a fin de visibilizar el trabajo que realizan las instancias que atienden esta temática.
 - Para el POA-2014 se mantiene la inclusión de este tópico, con la solicitud de asignación presupuestaria a la VDES.

Plan de Trabajo SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

3. Sesiones de coordinación 2013 con concesionarios:

- Se han ejecutado las 2 sesiones con los Concesionarios de Sodas Institucionales conforme lo programado.

SESIÓN	DÍA	HORA	LUGAR	ESTADO
No. 01-2013	Miércoles 26 de Junio , 2013	1:30 p.m.	Sala CONSECO	Se realizó el 26 de Junio , 2013
No. 02-2013	Miércoles 25 de Setiembre , 2013	1:30 p.m.	Sala CONSECO	Se realizó el 25 de Setiembre , 2013

- Se programó una sesión adicional de la Comisión Coordinadora SISAUNA para la “*Presentación de Informes de Evaluación de la Percepción del Servicio de las Sodas Institucionales*”, a cargo de las Direcciones Ejecutivas (Jueves 21 de Noviembre – 8:00 a.m. – Museo de Cultura Popular).

Plan de Trabajo SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

4. Capacitación 2013:

- Las capacitaciones son dirigidas tanto a las Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo (administraciones de contrato) como a los Concesionarios de Sodas, y se han organizado en atención a lo programado (1 realizada y 1 convocada).

SESIÓN	DÍA	HORA	LUGAR	ESTADO
No. 01-2013	<i>Miércoles 22 de Mayo, 2013</i>	8:30 p.m.	Sala CONSECO	<i>Se realizó el 22 de Mayo, 2013</i>
No. 02-2013	<i>Miércoles 20 de Noviembre, 2013</i>	1:30 p.m.	Museo de Cultura Popular	<i>Se realizará el jueves 21 de Noviembre, 2013</i>

Plan de Trabajo SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

Las temáticas de las capacitaciones 2012-2013 que se han brindando:

- Concesión de instalaciones públicas para el servicio de soda comedor y Servicios de Alimentación, cargo de Proveduría y Asesoría Jurídica.
- Gestión Integral de los Residuos Institucionales, a cargo de UNA-Campus Sostenible.
- Aspectos Generales Sobre Manipulación de Alimentos, a cargo de Corporación Manzaté.
- Medidas de seguridad en el uso y resguardo de cilindros de gas, a cargo de CIEUNA.
- Plan de preparación y atención de emergencias en sodas institucionales, a cargo de CIEUNA.
- Alternativas de Meriendas Saludables, a cargo de Nutricionista.
- Programas de Higiene y Limpieza en las Sodas Institucionales , a cargo de Nutricionista.
 - Charla sobre Análisis Microbiológicos en Sodas, a cargo del Laboratorio de Análisis Ambiental, EDECA.

Plan de Trabajo SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

5. Evaluación Integral de cada soda:

La Comisión Coordinadora SISAUNA acordó para el 2013, ejecutar una PROPUESTA INTEGRAL DE EVALUACIÓN, que incorpora:

Evaluaciones específicas a cargo de instancias de apoyo al SISAUNA (evaluación ambiental y evaluación nutricional)

- UNA Campus Sostenible
- Nutricionista Dpto. Salud

Evaluación de la percepción del servicio
Seguimiento a la implementación de las acciones de mejora

- Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo
- VVE

Inspección del cumplimiento del contrato

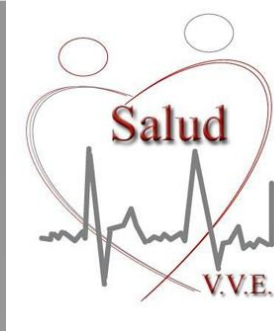
- Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo

Evaluación Aspectos Ambientales

Rangos de Calificación	Desempeño ambiental	SODA	AÑO 2011	AÑO 2012
de 35 a 49	Deficiente	<i>Padre Royo</i>	58%	68%
de 50 a 54	Regular	<i>Exactas y Naturales</i>	52%	63%
de 55 a 59	Bueno	<i>Tierra y Mar</i>	58%	65%
de 60 a 75	Ambientalmente aceptable	<i>CIDE</i>	55%	71%
		<i>Nicoya</i>	54%	58%
		<i>Liberia (*)</i>	40%	25%

- (*) NOTA: Mediante la presentación de este informe de evaluación ambiental 2011-2012, se solicitó la toma de medidas pertinentes, con énfasis en la Soda de Liberia. Las acciones puntuales a corregir son que no se registra el peso de residuos generados, no hay evidencia que se haga buen manejo de residuos; sin embargo, en éste sentido UNA Campus Sostenible ha recibido la solicitud de capacitación. Asimismo, sobre el aspecto de que vendían comida para llevar en estereofón se corrige con el nuevo concesionario; además, la planta de tratamiento de aguas estuvo por un período fuera de servicio, de manera que para la evaluación 2013 se espera una mejora importante.
- La Soda de Medicina Veterinaria y Soda CIEMHCAVI presentó los instrumentos de evaluación ambiental, pero por cambio del concesionario en el año 2012, el Programa UNA Campus Sostenible no lo incorporó para efectos de informe comparativo 2011-2012. El resto de sodas no presentaron el diagnóstico ambiental (Sede Brunca y Sarapiquí).*

Evaluación Aspectos Nutricionales

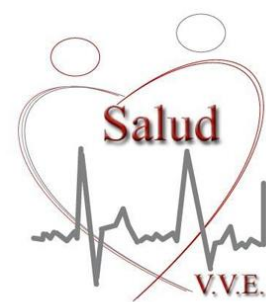


El Informe a Mayo 2013 establece la siguiente clasificación:

Criterio de evaluación:
Deficiente
Regular
Bueno

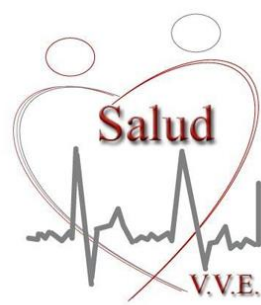
SODA	Observaciones y Recomendaciones	Sirven porciones más pequeñas que lo establecido en el contrato
<i>Padre Royo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Vidrio lateral de la barra de caliente está quebrado, riesgo físico. • Funcionarias maquilladas. • Algunas funcionarias arrastran el pantalón. • No se utilizan zapatos antideslizantes. • Estantes de la bodega oxidados. • Bodega de vegetales y frutas sucias y desordenadas. • Uso de guantes. • Uso de cucharas proporcionadoras. • Utilizar correctamente la redcilla (personal y funcionarios). 	Arroz blanco
<i>Tierra y Mar</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionarias maquilladas. • Venden bolsita con mango (consomé, sal, salsa lizano, etc.) • Gallo pinto muy grasoso. • Uso de guantes. • Uso de cucharas proporcionadoras. • Reglamento del servicio. 	Arroz blanco

Evaluación Aspectos Nutricionales



<i>CIDE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • En relación con lo establecido en el contrato cumple en forma general. 	Arroz blanco, guarnición vegetal y ensalada.
<i>Medicina Veterinaria</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Mesas del comedor sucias. • Microondas sucios. • Paredes y ventanas del comedor con polvo y telarañas. • No se utilizan zapatos antideslizantes. • Funcionaria maquillada. • Basureros deben estar limpios. • No se utilizan cucharadas proporcionadoras para servir. • Uso de guantes. • Uso de cucharas proporcionadoras. • Botas. • Uniformes extras. • Limpiones blancos. • Lavado y desinfección de los limpiones. • Toallas desechables. • Uso del cloro. 	<p>Arroz blanco, pasta guarnición vegetal.</p> <p>(*) El concesionario a partir de la recomendación adquirió las cucharas proporcionadoras y está pendiente la vista para darles la inducción sobre el uso de las mismas.</p>
<i>Pérez Zeledón</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ideas de meriendas saludables y platos fuertes. • Gramaturas. 	Filete de pescado, frijoles blancos con cerdo, lentejas con cerdo y verduras, arroz blanco, frijoles y la porción de papaya.
<i>Coto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ordenado, aseado. • Estantes de madera, se sustituyeron por una alacena. • Uso de guantes. • Uso de cucharas proporcionadoras. • Zapatos antideslizantes. 	Arroz blanco.
<i>CIEMHCAVI</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionarios/as no utilizan delantal, ni zapatos antideslizantes. • Bodega de alimentos presenta deficiencias en orden y aseo. • Utilizar cucharas proporcionadoras. 	<p>Arroz blanco</p> <p>Ensalada</p> <p>Filete de pescado</p>

Evaluación Aspectos Nutricionales



Evaluación pendiente a programación y según disponibilidad de transporte: Exactas y Naturales, Sarapiquí, Museo de Cultura Popular, Liberia y Nicoya.

- Los resultados de la evaluación se comunican mediante informe a las administraciones de contrato, para la toma de acciones correctivas.
- Mediante Circular No. VVE-C-12-2013 del 13 de mayo del 2013, se recuerda a las Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo, en atención a las recomendaciones remitidas por la Licda. Jenny González Murillo, Nutricionista del Departamento de Salud, como resultado de las visitas a los servicios de alimentos de las sodas institucionales y conforme a la Programación Anual SISAUNA, la **importancia de asegurar desde la administración de los contratos, que dichas recomendaciones sean atendidas a la brevedad posible, así como dejar constancia de dicho cumplimiento.**

Inspección Cumplimiento Contrato

Las Direcciones Ejecutivas con Sodas Institucionales a su cargo, aplican semestralmente el Instrumento de Inspección para la verificación del cumplimiento de las sodas comedores conforme contrato, y presentan los resultados en el mes de mayo y octubre 2013.

(*) Las Sodas de la Sede Chorotega, Sede Brunca y Sarapiquí no presentaron el instrumento.

PRESENTACIÓN APLICACIÓN DE INSTRUMENTO DE INSPECCION DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

<i>SODA</i>	<i>Promedio General de Cumplimiento</i>	<i>Observaciones</i>
<i>Padre Royo</i>	93,33	No tienen publicado el menú No está colocado el buzón de sugerencias No se dispone de Plan de Higiene y Desinfección
<i>Tierra y Mar (Agrarias)</i>	88,89%	No cuentan con buzón de sugerencias Pendiente cambio de piso y cielo raso 50% del mobiliario pendiente de cambiar.
<i>CIDE</i>	95%	No existen condiciones para una distribución óptima del mobiliario. No cuentan con rótulos para el procedimiento recomendado del lavado de manos del personal.
<i>CIEMHCAVI</i>	86%	No han realizado fumigaciones en este último semestre Los servicios sanitarios no cumplen con la Ley 7600
<i>Medicina Veterinaria</i>	80%	No están limpios los pisos, mesas, paredes y ventanas No está limpia el área de preparación de alimentos y almacenamiento No cuentan con rótulos sobre el correcto procedimiento lavado de manos Las instalaciones no cumplen con la Ley 7600 Empleados no atienden con cortesía
<i>Exactas y Naturales (Biología)</i>		No se realizó evaluación, porque el concesionario está por terminar contrato.

Evaluación de la Percepción del Servicio

- Las Direcciones Ejecutivas aplicarán en el II Semestre 2013 la evaluación del servicio de sodas propuesta por el Sr. Esteban Araya y realizarán una presentación comparativa (programada para noviembre 2013) de éstos resultados con los obtenidos en el 2012.
- Asimismo, la Vicerrectoría de Vida Estudiantil coordinará en el II Ciclo 2013, lo requerido para garantizar la aplicación de la “METODOLOGÍA PARA EVALUACIONES EN LAS SODAS ESTUDIANTILES SISAUNA” elaborada por los/as funcionarios/as Edgar Núñez y Patricia Sandoval, a fin de aplicar la evaluación en los meses de marzo y abril del 2014. Esta evaluación requiere contar con al menos un año (2015) para ejecutar el Plan de Mejoras una vez obtenidos los resultados de los instrumentos.

Seguimiento Informe General 2011

- La Comisión Coordinadora del SISAUNA en atención a sus acuerdos da seguimiento al Informe 2011 del Estado de Situación de las Sodas Comedores, el cual considera el tema de las sodas asociado con la salud humana y a partir de un análisis desde la visión de Universidad Promotora de la Salud, busca determinar y lograr las mejores condiciones posibles de operación y funcionamiento para el 2015, por lo que dicho ejercicio de seguimiento es necesario a fin de procurar el avance gradual por año en cada una de las sodas universitarias.
- En el 2012 se brinda seguimiento a dicho informe, el cual en el 2011 presentó el siguiente cuadro general de resultados.

Otros Informes de Instancias de Apoyo

Sección de Tesorería y Sección de Vigilancia:

- Informe sobre el estado de los pagos 2012-2013 presentado en febrero y junio 2013, por concepto de servicios públicos (agua y electricidad) y alquileres a esa fecha.
- Sobre el cobro de períodos anteriores adeudados se logró trámite de elaboración de los finiquitos con la Oficina de Asesoría Jurídica: Carolina Coronado (Soda Padre Royo y FCEN canceló deuda en su totalidad), María Elena Cortes (CIDE) y Mainor Murillo (FCTM).
- En el 2012 se remitieron recomendaciones generales de seguridad (oficio VVE-SISAUNA-015-2012) emitidas por la Jefatura de la Sección de Vigilancia, a fin de verificar en cada una de las sodas el cumplimiento de los aspectos de seguridad física.
 - La actualización del diagnóstico sobre seguridad y vigilancia de las sodas sigue pendiente.

Otros Informes de Instancias de Apoyo

Obras de Mantenimiento y Planeamiento:

- Informe sobre estado de la instalación de medidores eléctricos en las sodas comedor que no cuentan actualmente con dichos medidores independientes, así como hidrómetros a cargo de la Sección de Mantenimiento para la medición del consumo de agua en sodas que están pendientes.
- Listado de requerimientos de obras presentando anualmente de manera integrada (2012-2013) a la Sección de Mantenimiento.
- Informe del Área de Planeamiento Espacial sobre Obras de Infraestructura y Mobiliario Sodas Institucionales 2012-2013.
 - Planteamiento SISAUNA de realizar un Plan de Inversión Integral de manera que se atienda una soda por año. Dicha propuesta fue avalada por la Vicerrectoría de Desarrollo y actualmente Planeamiento se encuentra realizando la actualización del diagnóstico.

RESUMEN DEL ESTADO ACTUAL DE LAS SODAS Y AFINES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL SEGÚN DIAGNÓSTICOS

Junio de 2011

SODAS / DIAGNÓSTICO	PADRE ROYO #1	EXACTAS Y NATURALES #2	TIERRA Y MAR #3	CIDE #4	VETERINARIA #5	CS. MOV. HUMANO #6	PÉREZ ZELEDÓN #7	COTO #8	NICOYA #9	LIBERIA #10	SARAPI- QUÍ #11	FONDA MUSEO CULTURA POP. #12 *
Evaluación General												
Desempeño Ambiental												
Nutricional												
Seguridad y Vigilancia					2	2	2	2	2	2	2	
Alquileres												
Servicio público de luz												
Servicio público de agua												
Infraestructura (APE)		3		4	5			6			7	
Mobiliario(APE)												

Notas: * La Fonda es de reciente comunicación a SISAUNA, por lo que está pendiente su atención.

1. Estas sodas no se les ha realizado diagnóstico nutricional debido al reciente comunicado, apertura o firma del contrato.
2. El diagnóstico de Seguridad y Vigilancia correspondiente a estas sodas está pendiente.
3. En la soda de Exactas y Naturales está pendiente la realización de una ampliación y 2da. planta
4. La soda del CIDE necesita ampliar espacio para atención de usuarios y colocar salidas de emergencia.
5. La soda de Veterinaria requiere adecuación de servicios sanitarios y construcción de rampa en acceso principal (Ley 7600)
6. La soda de Nicoya necesita salidas de emergencia en cocina y salón
7. En la soda de Sarapiquí está pendiente la ampliación y construcción de un alero

Simbología:

ACEPTABLE
DEBE MEJORAR
REQUIERE CORRECCIÓN O INTERVENCIÓN

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Mediante Circular VVE-015-2012 del 19 de setiembre del 2013, se comunican a los Concesionarios de los Servicios de Alimentos de la Universidad Nacional y a la Comunidad Universitaria, las “Disposiciones institucionales orientadas a la disminución de las grasas y azúcares en los alimentos ofrecidos por las sodas estudiantiles a los usuarios”.
- Mediante oficio VVE-1552-2012 del 29 de octubre del 2012, se remite un resumen de las obligaciones generales de los concesionarios de instalaciones públicas soda comedor y servicios de alimentación en la Universidad Nacional.

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Mediante oficio VVE-1437-2012 se remite al Consejo Universitario, la Propuesta de “Modificación al Acuerdo del Consejo Universitario sobre la Composición y Funciones del Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA)”, el cual constituye un avance importante en la actualización del quehacer de sus integrantes y las instancias de apoyo.
- El 18 de febrero del 2013, mediante oficio VVE-O-214-2013 se remite a la Vicerrectoría de Desarrollo, la solicitud de confirmación sobre la asignación de los recursos por concepto de pago de alquileres de las Sodas Institucionales al FOP de SISAUNA, y se confirma el traslado del 50% de éstos recursos a SISAUNA lo cual permitió ejecución 2013 y formulación 2014.

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Mediante oficio VVE-O-222-2013 del 20 de febrero del 2013, se remite a la Comisión Coordinadora SISAUNA, copia del criterio emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica sobre el procedimiento a seguir cuando los incumplimientos por parte de los concesionarios de las Sodas Comedor Universitarias persisten, son reiterativos y no se llevan a cabo las acciones correctivas, ni las recomendaciones que se emanan por parte de las instancias competentes y el SISAUNA.
- Mediante oficio VVE-O-251-2013 del 27 de febrero del 2013, dirigido a la Med. Mayela Solano Quirós, Coordinadora del Museo de Cultura Popular, se le solicita formalmente incorporarse a la Comisión Coordinadora SISAUNA, destacando la labor de fiscalización que el marco legal de funcionamiento de “La Fonda” bajo la figura de permiso precario (según resolución R-0628-R-2009 del 22 de octubre del 2009).

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Mediante oficio VVE-O-315-2013 del 18 de marzo del 2013, se remite a las Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo, el instrumento de diagnóstico-rápido elaborado por el Área de Investigación de la VVE para conocer el estado y funcionamiento del servicio estudiantil de microondas en sodas comedor institucionales, a fin de contar con criterios de asignación-distribución de estos equipos.
- El 19 de marzo del 2013, en seguimiento a los acuerdos tomados por la Comisión Coordinadora SISAUNA, se remite la Propuesta de Formato para la Coordinación de Cierres de Sodas Comedor por períodos de receso institucional.

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Mediante Circular VVE-C-17-2013 del 27 de mayo del 2013, se remite a las Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo, el diseño de un instructivo para lavado de manos, a fin de asegurar con las y los respectivos concesionarios la ubicación del mismo o similar en cada uno de los baños de las Sodas Comedor Universitarias, en cumplimiento de la normativa que señala la obligación de disponer de un procedimiento sobre lavado de manos para las y los usuarios de Sodas Institucionales.
- Mediante Circular VVE-C-19-2013 del 20 de junio del 2013, se remite a los Concesionarios de Sodas Institucionales y Direcciones Ejecutivas con Sodas a cargo, el horario de ingreso de vehículos proveedores de sodas, conforme oficio SS-239-2013 de la Sección de Vigilancia, estableciéndose el horario de conformidad con las recomendaciones realizadas por SISAUNA.

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Se aprobó procedimiento SISAUNA de cobro de consumo de agua en sodas institucionales que cuentan con instalación de hidrómetro (Sección de Mantenimiento y Sección de Tesorería).
- Se avaló campaña orientada a la concientización de la devolución de la vajilla y cubiertos de las sodas como servicio que beneficia a la misma población estudiantil.
- Se estarán distribuyendo afiches sobre procedimiento de lavado de manos con sello SISAUNA.

Principales Resultados SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

- Se logró concretar con el Laboratorio de Análisis Ambiental de la UNA, el servicio de los análisis microbiológicos que se aplicarán en el 2014 para las 12 sodas comedor, conforme el contrato y que a la fecha no se habían concretado, a saber:
 - Análisis fisicoquímico semestral de las aguas residuales generadas en el establecimiento, mediante la contratación de un laboratorio habilitado y acreditado (medición en días y horas normales de operación del establecimiento). Este monto lo reintegra el concesionario, mediante cobro de Tesorería.
 - Análisis de coliformes fecales y totales en alimentos listos para el consumo (refresco, plato fuerte, guarniciones y ensalada), en muestra de manos de manipuladores y muestra de superficies (tablas de picar). Este monto lo reintegra el concesionario, mediante cobro de Tesorería.
 - Análisis fisicoquímico de muestra de agua (Se aplicará Nivel N2 pero a un costo de Nivel N1). Este monto lo asume SISAUNA.

Pendientes SISAUNA 2013

Informe a la Rectoría

Sesión 21 de Noviembre, Museo de Cultura Popular

- De 8-12 a.m. Sesión Comisión Coordinadora SISAUNA:
 - Presentación de Informes de Evaluación de la Percepción del Servicio de las Sodas Institucionales, a cargo de las Direcciones Ejecutivas.
 - Presentación de Informe de Resultados Inspección II Semestre 2013.
- De 1-5 p.m. Capacitación con Concesionarios:
 - Tradición e Innovación en la Cocina: Una propuesta para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria, a cargo del Museo de Cultura Popular.
 - Procedimiento actualizado de Limpieza de Trampas de Grasa y Reciclaje de Aceites, a cargo del Laboratorio de Análisis Ambiental y UNA-Campus Sostenible.

Principales Retos SISAUNA

Informe a la Rectoría

- Aplicación de las recomendaciones que emiten las instancias de apoyo, de manera más expedita y documentada.
- Revisión integral del cartel de concesión de sodas para la mejora en el pliego de condiciones, con base en últimas experiencias.
- Mayor seguimiento informes y cumplimiento en la entrega de la información por parte de todas las administraciones de contrato.
- Actualización diagnósticos de seguridad y vigilancia para todas las sodas, así como de la propuesta integral de intervención de sodas por parte del Área de Planeamiento Espacial.