

UNIVERSIDAD NACIONAL
VICERRECTORÍA DE VIDA ESTUDIANTIL
SISTEMA INSTITUCIONAL DE SODAS Y AFINES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
(SISAUNA)

INFORME ANUAL
2020

Integrantes SISAUNA

Dra. Alejandra Gamboa Jiménez, Vicerrectora de Vida Estudiantil, quien coordina
MBA. Gabriela Vega Vindas – Directora Ejecutiva –Vicerrectoría de Vida Estudiantil
Mag. Dennis Víquez Ruiz - Director Ejecutivo – Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
Lic. Mario Vargas León, Director Ejecutivo de la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar
Licda. Ericka Villalobos Hernández, Directora Ejecutiva - CIDE
Licda. Maribel Arias Marín, Directora Ejecutiva - Facultad de Ciencias de la Salud
Licda. Ivonne Solano Campos – Coordinadora Administrativa- Campus Sarapiquí
MBA. Ivannia Montero Robles, Directora Ejecutiva - Sede Regional Chorotega
M.Sc. Cindy Palacios Rojas, Directora Ejecutiva - Sede Regional Brunca
M.Sc. Margarita Silva Hernández, Representante Museo de Cultura Popular
Srita. Ruby Betancourt Losada, Representante de la FEUNA
Licda. Jenny González Murillo, Nutricionista- Depto. de Salud
M.Sc. Julián Rojas, Representante - UNA Campus Sostenible
Licda. Laura Salas Sánchez, Representante - Vicerrectoría de Administración

Invitadas permanentes

MED. Patricia Sandoval Murillo – Vicerrectoría de Vida Estudiantil
Lic. Ligia González Vargas - Proveeduría Institucional
Ing. Ericka Barboza Oviedo – PRODEMI

Contenido

Presentación	3
Sesiones realizadas.....	4
Análisis Microbiológicos	4
Aplicación de instrumento de inspección	5
Informe del Área Nutricional	6
Informe del Área Ambiental	7
Informe del Área Gestión Financiera	12
Informe de PRODEMI.....	14
Informe del Área de Seguridad Institucional	22
Informe Presupuestario	23
Comisiones y Subcomisiones	24
Otros aspecto considerados en SISAUNA.....	30
Conclusiones y Recomendaciones	32

Presentación

El Sistema Institucional de Sodas (SISAUNA) es la instancia que debe velar por el adecuado funcionamiento de las sodas comedor, en los distintos Campus Universitarios, tomando como referente las normas institucionales y buscando prioritariamente la calidad del servicio para el usuario.

Este sistema está constituido por la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, la Vicerrectoría de Administración, las Direcciones Administrativas de las facultades, centros y sedes que tienen sodas asignadas, representante de UNA Campus Sostenible, la nutricionista del Depto. de Salud y representante del Directorio de la FEUNA, quienes presentan el siguiente informe de labores 2020, fundamentado en el Plan de Trabajo establecido para este año, según los siguientes apartados:

- Sesiones realizadas durante el presente año, donde se detalla la cantidad de sesión ordinarias y extraordinarias que se realizaron.
- Análisis microbiológicos, según programación establecida para el año 2020.
- Aplicación de instrumentos de inspección, de acuerdo a lo programado anualmente, pero que para este año se reorientó la forma de evaluación.
- Informe del Área Nutricional, presentado por la especialista del Departamento de Salud de la UNA.
- Informe del Área Ambiental, a cargo del máster Julián Rojas de UNA Campus Sostenible.
- Informe del Área de Gestión Financiera, enviado por el Br. Esteban Rosales del Programa de Gestión Financiera.
- Informe de PRODEMI, presentado por el Ing. Francisco Miranda Muñoz, Director de PRODEMI.
- Informe del Área de Seguridad Institucional, enviado por el MBA. Brayan Baldí Jiménez – Jefe del Área de Seguridad de la UNA.
- Informe Presupuestario, a cargo del máster Patricia Sandoval, Profesional de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.
- Comisiones y subcomisiones de SISAUNA, donde se detalla trabajo realizado desde estas instancias.
- Otros aspectos considerados por SISAUNA, tales como: creación de mecanismo electrónico de almacenamiento en *google drive*, exoneración de pagos del I y II ciclo y resultados preliminares de la encuesta sobre “Disminución de Desperdicios” de UNA Campus Sostenibles.

Sesiones realizadas

La Comisión Coordinadora del SISAUNA realizó cinco sesiones ordinarias y dos sesiones extraordinarias, durante el año, según el siguiente detalle:

Número	Sesión	Fecha
01-2020	Ordinaria	11 de marzo de 2020
01-2020	Extraordinaria	16 de junio de 2020
02-2020	Ordinaria	5 de agosto de 2020
03-2020	Ordinaria	26 de agosto de 2020
04-2020	Ordinaria	30 de setiembre de 2020
05-2020	Ordinaria	28 de octubre de 2020
02-2020	Extraordinaria	25 de noviembre de 2020

Todos los acuerdos fueron comunicados oportunamente, excepto uno que fue tomado en el acta de la sesión ordinaria 03-2020 del 26 de agosto 2020, que está vinculado con el Catálogo de Colores establecido para los servicios de alimentación de la UNA, el cual fue creado entre el año 2010 y el año 2015, pero que a la fecha no se ha podido encontrar dicho catálogo entre los archivos históricos de SISAUNA.

Análisis microbiológicos

La contratación de los análisis microbiológicos está a cargo de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, y se programan anualmente, según el siguiente detalle:

CICLO	MESES	LUGAR
I ciclo	Abril - Mayo	Campus Omar Dengo Campus Benjamín Núñez Soda La Fonda del Museo Cultura Popular
II ciclo	Setiembre - Octubre	Sede Regional Chorotega Sede Regional Brunca Campus Sarapiquí

Para el año 2020, estos análisis no se contrataron, debido a la emergencia nacional por COVID 19, la cual obligó a cerrar todas las sodas comedor, desde el mes de marzo a diciembre 2020.

Aplicación de instrumento de inspección del contrato por parte de los/as Directores/as Ejecutivos/as

La aplicación de este instrumento se programa anualmente en los meses de junio y octubre del 2020, sin embargo, por estar cerradas todas las sodas comedor no se aplicaron este año.

Además, como parte de los acuerdos de la sesión ordinaria 01-2020 del 11 de marzo 2020 de SISAUNA y considerando los oficios UNA-FCEN-OFIC-044-2020, UNA-FCTM-OFIC-083-2020, UNA-FCSA-OFIC-046-2020 y UNA-CIDE-OFIC-056-2020 de fecha 10 de febrero del 2020, relacionados con las observaciones realizadas al instrumento de evaluación que se aplica en los servicios de alimentación de las sodas institucionales, se acordó:

REALIZAR UN TALLER EL DIA 16 DE ABRIL DE 1:30 P.M. A 5:00 P.M., CON EL FIN DE MODIFICAR LA METODOLOGÍA DEL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE LAS SODAS INSTITUCIONALES, DONDE PARTICIPEN TODOS LOS DIRECTORES EJECUTIVOS CON SODAS A CARGO, LA NUTRICIONISTA Y EL REPRESENTANTE DEL PROGRAMA UNA CAMPUS SOSTENIBLE.

Dicho taller se realizó el viernes 24 de abril de 2020, con el fin de modificar la guía de evaluación de las sodas institucionales y se acordó trabajar en una nueva plantilla para la metodología de evaluación, según las siguientes áreas:

- Infraestructura
- Servicio
- Nutrición
- Ambiente
- Multas y Sanciones

Para esta labor, se incorporaron todas las personas miembros de SISAUNA a un área específica de trabajo, con el fin de presentar los resultados el 15 de mayo 2020, sin embargo, este proceso se atrasó por el cambio de gestión universitaria y por el receso institucional. Por lo que en el acta de la sesión ordinaria 04-2020 del 30 de setiembre del 2020 se retoma el tema y se acuerda:

1. DELEGAR A LA MED. SANDOVAL MURILLO Y AL MAG. VIQUEZ RUIZ A REALIZAR UN CRONOGRAMA DE TRABAJO DE LA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE SODAS POR MEDIO DE TALLERES, EN COORDINACION CON LAS PERSONAS INTEGRANTES DE CADA ÁREA.
2. SOLICITAR A LA MED. SANDOVAL MURILLO Y AL MAG. VIQUEZ RUIZ ELEVAR AL PLENARIO DE SISAUNA LA PROPUESTA FINAL DE LA METODOLOGIA DE EVALUACION DE SODAS, EN EL AÑO 2021.

Así mismo, en la sesión ordinaria 05-2020 del 28 de octubre de 2020 de SISAUNA, se estableció trabajar según el siguiente cronograma:

Cronograma sobre la Guía de evaluación:

- Taller de inducción a cargo de los coordinadores: 18 de noviembre 2020 a las 2 p.m. de manera virtual.
- Entrega de producto por parte de los miembros SISAUNA: 17 febrero 2021
- Taller de validación a cargo de los coordinadores: 28 de abril 2021
- Compilación de la información para el segundo semestre del 2021
- Metodología aprobada para su aplicación en el año 2022

NOTA: Cada equipo debe realizar su programa de trabajo.

Informe del Área Nutricional

En el acta de la sesión ordinaria 05-2020 del 28 de octubre 2020 de SISAUNA, se conoce oficio UNA-VVE-CSISA-20-2020 del 13 de octubre 2020, firmado por la Licda. Jenny González Murillo, mediante el cual remite el informe del área de nutrición a SISAUNA y adjunta al informe las inspecciones realizadas durante los meses de febrero y marzo del 2020; antes de declararse la emergencia sanitaria por la COVID-19, ante la cual se cancelaron las demás inspecciones.

En el informe se detalla que los servicios de alimentos inspeccionados fueron son los siguientes: Tierra y Mar, Padre Royo, CIDE, Veterinaria y Sarapiquí.

En el mes de enero no se realizaron visitas por la poca afluencia de usuarios a los servicios de alimentos, y en la primera visita del año se acostumbra a hacer una inspección general del servicio, instalaciones, equipo y utensilios. Así como revisar lo pendiente del año anterior.

Se manifiesta que todos los servicios de alimentos deben llevar a la práctica el Plan de Higiene y Desinfección, de las instalaciones, equipos y utensilios, así como utilizar de forma adecuada y constante las boletas de registro.

Deben reforzar las prácticas de almacenamiento de los alimentos crudos y preparados en las unidades de refrigeración y congelación.

Desde años anteriores y de forma reiterativa se insiste en mejorar la presentación de las guarniciones vegetales, cuidar su método de cocción para mantener un color y apariencia agradable, textura firme y agregar poca sal. Y aumentar las opciones de meriendas saludables en la barra y disminuir las preparaciones altas en grasa y azúcares.

Informe del Área Ambiental

En el acta de la sesión ordinario 05-2020 del 28 de octubre de 2020 de SISAUNA, se conoció el informe de resultados de gestión de residuos sólidos orgánicos, grasas, aceites de las sodas y generación de compost en el I ciclo 2020 en la UNA, elaborado por el máster Julián Rojas Vargas y la Br. Yanory Monge Fernández.

Entre los principales aspectos del informe presentado tenemos:

Gestión de residuos orgánicos en sodas

Se realizó un registro de la cantidad de residuos orgánicos crudos y cocinados generados por las sodas del Campus Omar Dengo: Padre Royo, CIDE, CIUNA, Facultad de Tierra y Mar (Agrarias) y Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (Biología) (Figura 1). Además de estas se agrega las sodas del Liceo Humanístico, Interuniversitaria de Alajuela, y Informática, y Veterinaria del Campus Benjamín Núñez. En cada soda se establecieron previamente dos recipientes rotulados, uno para residuos orgánicos crudos y otro para residuos orgánicos cocinados. Todos estos residuos fueron recolectados de enero a marzo 2020, de lunes a viernes, por funcionarios de UNA Campus Sostenible y en vehículos institucionales.

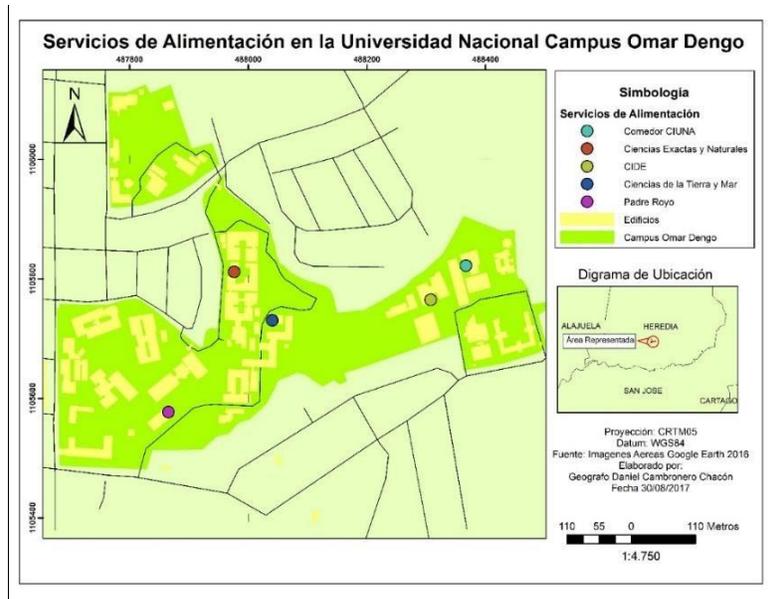


Figura 1. Ubicación de las sodas del campus Omar Dengo

Estos residuos fueron trasladados al Centro de Acopio Institucional (CAI) donde se anotó en planillas la fecha y hora de recolección, lugar o soda de procedencia, y el peso de cada tipo de residuo por medio de una balanza Ocony TI500. Los residuos orgánicos crudos se utilizan

para generar compost en el CAI y los residuos orgánicos cocinados son enviados a la Finca Santa Lucía de la Universidad Nacional para alimentación porcina y otras semanas se procesa en una compostera automatizada.

Generación de compost

Para este proceso los residuos orgánicos son triturados en una máquina BRIGGS & STRATTON 8.5 HP. Luego de triturados pasan por un extrusor que escurre el residuo y minimiza su humedad. Luego de escurridos son depositados en alguna de las tres composteras giratorias en el CAI (Figura 2) o en una compostera automatizada que funciona con electricidad llegando a generar abono en 24 horas. Además, a parte de las tres composteras para orgánicos se cuenta con dos composteras especiales, una para residuos de jardín, otra para residuos de madera (Figura 2). Además, se llevó un registro del peso de residuo colocado en las compostera, el peso de pellets u hojas que se le agregó para controlar procesos de mucha humedad, así como los pesos de las cosechas húmedas y secas de cada una de las composteras, por día y al mes



Figura 2. Composteras giratorias, de jardín, de madera y automatizadas ubicadas en el CAI

Además de esto, el programa realiza la inspección de composteras giratorias que se encuentran distribuidas en diferentes edificios del Campus Omar Dengo () y Benjamín Núñez (), así como en los Campus regionales de Pérez Zeledón, Sarapiquí, Coto, Liberia y Nicoya. Cada una de ellas fue visitada una vez al mes para la respectiva evaluación dándose una nota que va de deficiente (<80), regular (80-89), aceptable (90-99) y optimo (100) (Figura 3). En sedes regionales se hacía la evaluación cada vez que hubiera oportunidad de hacer una visita a este campus.

Evaluador(a): _____		Puntaje obtenido _____						
Fecha: _____		Puntaje obtenido _____						
CAP: No	Evaluación Ambiental de las Composteras	Campus OMAR DENGO						
Item	Evaluación Ambiental de las Composteras Manejo de residuos	Ponderación	D	R	A	O	Total	Observaciones
			1- 7,9	8- 8,9	9- 9,5	10		
1	No Presenta malos olores	1	0	0	0	10	10	
2	No Presenta lixiviados acumulados	1	0	0	0	10	10	
3	No Presenta larvas de moscas u otro	1	0	0	0	10	10	
4	No Presenta residuos leñosos, huesos, limones u otro que afecte el proceso	1	0	0	0	10	10	
5	NO Presenta residuos inorgánicos	1,5	0	0	0	10	15	
6	La compostera se encuentra limpia	1	0	0	0	10	10	
7	El material en compostaje no presenta exceso de humedad o exceso de pellets	1,5	0	0	0	10	15	
8	Se cuenta con bitácora y se esta utilizando adecuadamente	1	0	0	0	10	10	
9	La compostera se encuentra en un lugar adecuado que permite su funcionamiento correcto	1	0	0	0	10	10	
VALORACIÓN		OPTIMO				100		
* Puntos observables por el evaluador Escala: Deficiente >80 Regular 80-89 Aceptable 90-99 Óptimo 100								

Figura 3. Aspectos evaluados en cada compostera

Residuos de grasas y aceites

En cada soda ya mencionada se proporcionó un recipiente, espátula, cepillo y colador para la extracción de residuos de lodos de las trampas de grasa por parte de funcionarios de las sodas, y trasladados al CAI por funcionarios del programa UNA Campus Sostenible dos veces a la semana. Posteriormente este lodo es procesado en el CAI, colocándose en lechos de secado y en las composteras para la generación de abono. De igual forma fueron evaluadas las trampas de grasa de las cuatro sodas del Campus Omar Dengo y las dos de Benjamín Núñez (Figura 4). Cada una de ellas fue visitada una vez al mes para la respectiva evaluación dándose una nota que va de deficiente (<80), regular (80-89), aceptable (90-99) y optimo (100). En sedes regionales se hacía la evaluación cada vez que hubiera oportunidad de hacer una visita a este campus.

Evaluador(a): _____		Puntaje obtenido _____						
Fecha: _____		Puntaje obtenido _____						
	Ubicación:	Campus				Evaluador		
Item	Evaluación Ambiental de las Trampas de Grasa Manejo de Trampas de Grasa	Ponderación	D	R	A	O	Total	Observaciones
			1- 7,9	8- 8,9	9- 9,5	10		
1	La trampa de grasa cuenta con todos los instrumentos de limpieza en buen estado (Pazcón, balde, cepillo de acero, espátula)	1	0	0	0	0	0	
2	Los instrumentos de limpieza se encuentran limpios y en buen estado	1	0	0	0	0	0	
3	La trampa de grasa ha sido limpiada según el cronograma o presenta exceso de grasa y residuos	1	0	0	0	0	0	
4	Las pilas de lavado cuentan con pazcones para recolectar los residuos sólidos	1	0	0	0	0	0	
5	Los residuos se disponen y almacenan según el protocolo de manejo de residuos de las trampas de grasa (UNA CS o de manera ordinaria).	1	0	0	0	0	0	
6	La trampa no cuenta con fugas, se encuentra cerrada y se observa funcionando adecuadamente	2	0	0	0	0	0	
7	Los residuos de la trampa de grasa no cuentan con agua	1	0	0	0	0	0	
8	La rejilla se encuentra en buen estado, en posición correcta, y está colocada en las guías correspondientes	2	0	0	0	0	0	
VALORACIÓN		DEFICIENTE				0		
* Puntos observables por el evaluador Escala: Deficiente >80 Regular 80-89 Aceptable 90-99 Óptimo 100								

Figura 4. Aspectos evaluados en cada trampa de grasa

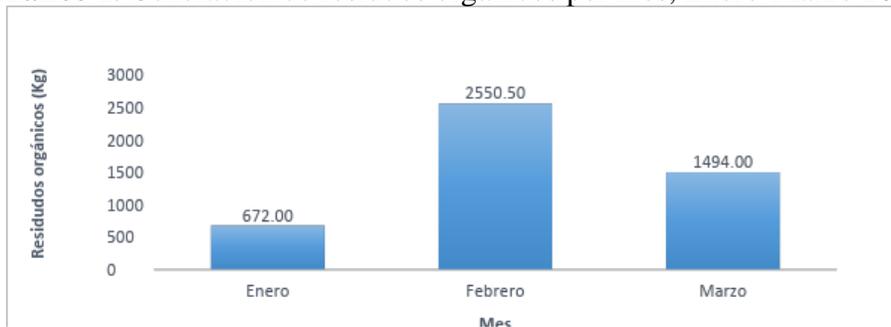
Además, se recolectaron residuos de aceite residual que las sodas ya no van a utilizar por funcionarios del programa UNA Campus Sostenible. Este aceite se utiliza después para la generación de combustible por parte de empresas interesadas.

Resultados

Gestión de residuos orgánicos crudos y cocinados

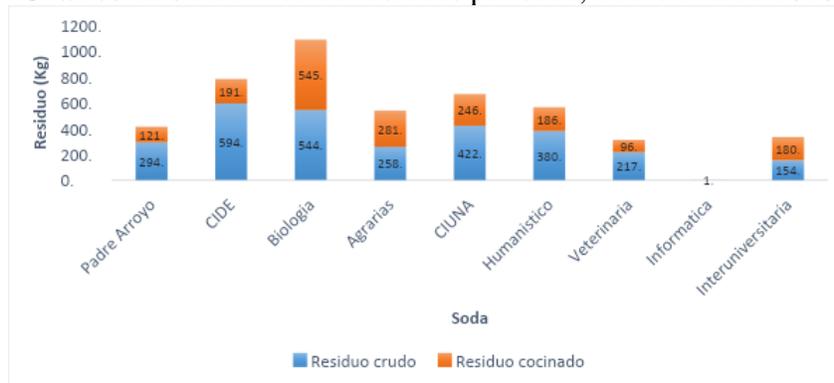
Se recolectó un total de 4,76 toneladas de residuo orgánico (2,86 toneladas de residuo orgánico crudo y 1,84 toneladas de cocinado) (Gráfico 1). A nivel de cada soda, la soda de FCEN generó la mayor cantidad de residuos (Gráfico 2).

Gráfico 1. Generación de residuos orgánicos por mes, Enero-Marzo 2020



Fuente: Elaboración propia con datos de UNA Campus Sostenible

Gráfico 2. Generación de residuos por soda, Enero-Marzo 2020

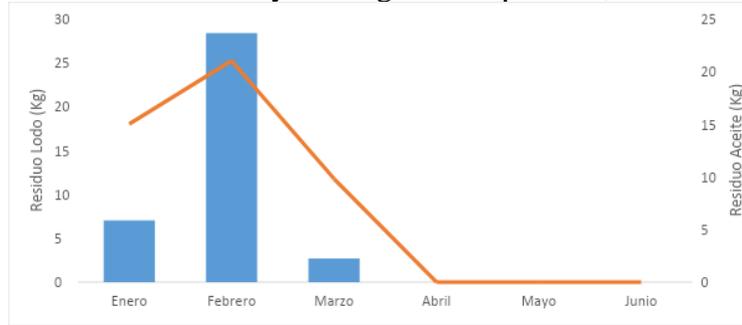


Fuente: Elaboración propia con datos de UNA Campus Sostenible

Residuos de grasas y aceites:

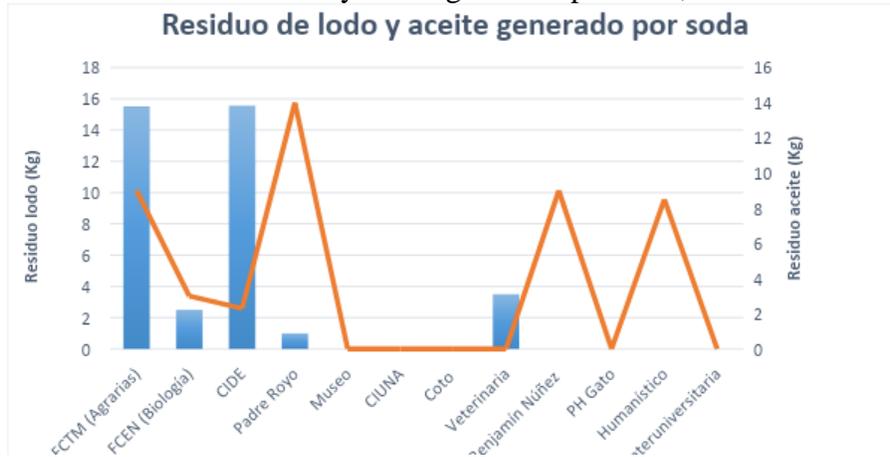
Se recolectó un total de 38,5 Kg de residuo de lodo de las trampas de grasa y 45,5 Kg de residuo de aceite (Figura 5). La soda de FCTM y CIDE fueron las que presentaron mayor generación de lodo y aceite.

Gráfico 5. Residuo de lodo y aceite generado por mes, enero-marzo 2020



Fuente: Elaboración propia con datos de UNA Campus Sostenible

Gráfico 6. Residuo de lodo y aceite generado por soda, enero-marzo 2020



Fuente: Elaboración propia con datos de UNA Campus Sostenible.

Tabla 3. Evaluaciones trampas de grasa 2020

Resultado mensual de las evaluaciones a las trampas de grasa Febrero 2020	
Soda	Feb
FCEN	100
FCTM	99,5
CIDE	92
Soda Padre Royo	100
Escuela de Medicina Veterinaria	10
Campus Benjamín Núñez	10
Pérez	-
Coto	-
Sarapiquí	-
Nicoya	-
Liberia	-

La información que se logró recopilar durante enero a marzo del 2020 es insuficiente para llegar a conclusiones o hallazgos relevantes y muchos planteamientos tuvieron que modificarse o suspenderse.

Por otro lado, con respecto a la campaña de reducción de desperdicio de alimentos se está llevando a cabo de manera virtual para sensibilizar a la población y lograr resultados positivos cuando se retome la presencialidad en la institución. Además, se incluyen algunos links de publicaciones y las referencias bibliográficas.

Informe del Área de Gestión Financiera

En el acta de la sesión ordinaria 05-2020 del 28 de octubre 2020 de SISAUNA, se conoció el informe presentado por el Br. Esteban Rosales del Programa de Gestión Financiera de fecha 27 de octubre de 2020, sobre ingresos por alquiler de sodas, según el siguiente detalle:

SODA PADRE ROYO

En relación con la soda Padre Royo, no muestra ingreso en este período, por motivo de estar en contrato precario, además se exoneró de pago de alquiler y servicios para el segundo ciclo 2020, según el oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020.

SODA DE TIERRA Y MAR

La soda de Tierra y Mar presenta un ingreso de ₡608 350.00 correspondiente a los meses de Enero y Febrero 2020. Tiene pendiente los meses de Marzo a Junio 2020, según el oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020 se exoneró de pago de alquiler y servicios para el segundo ciclo 2020.

SODA DE EXACTAS Y NATURALES

La soda de Exactas y Naturales presenta un ingreso de ₡300.000.00, correspondientes a los meses de Enero y Febrero 2020. Mediante oficio UNA-FCEN-OFIC-160-2020 se exoneró de pago para los meses de Marzo a Junio 2020 y con el oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020 se exoneró de pago de alquiler y servicios para el segundo ciclo 2020.

SODA DE CIENCIAS DE MOVIMIENTO HUMANO

Esta soda presenta un ingreso de ₡374 106.55 correspondientes al mes de Enero y Febrero 2020. Presenta exoneración de pago de alquiler según resolución UNA-PI-RESO-0122-2020 de suspensión del contrato 2015-2021 y se exonera de pago de alquiler del segundo ciclo según oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020.

SODA DE VETERINARIA

La soda presenta un ingreso de ₡199.582,00 correspondiente al mes de Enero 2020, tiene pendiente los meses de Febrero a Junio 2020 y presenta una exoneración de pago de alquiler del 2do ciclo según oficio UNA-PGF-OFIC-509-2020 y oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020.

La soda del CIDE presenta un ingreso de ₡600.000,00 correspondientes al mes de Enero y Febrero 2020, tiene pendiente los meses de Marzo a Junio 2020 y presenta una exoneración de pago de alquiler del segundo ciclo según oficio UNA-PGF-OFIC-509-2020 y oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020.

SODA DE SARAPIQUI

La soda tiene contrato precario por lo que no paga alquiler, sin embargo, presenta una exoneración de pago de alquiler y servicios para el segundo ciclo; según oficio UNA-PGF-OFIC-509-2020 y oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-001-2020.

A continuación se presenta cuadro resumen de los datos de ingreso:

NOMBRE DE SODA	CONCESIONARIO	AÑO 2020												TOTAL		
		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE			
Soda Padre Royo	Yirleria Castro Garita															
Soda Tierra y mar	Yirleria Castro Garita	304 175,00	304 175,00													608 350,00
Soda FCEN	Minor Murillo Masis	100 000,00	200 000,00													300 000,00
Soda CIEMHCAV (Deportes)	Ana Alverado Mora	170 665,00	203 441,55													374 106,55
Soda Veterinaria	Erick Fonseca Balbano	199 582,00														199 582,00
Soda CIDE	Maria Elena Cortes Benevides	300 000,00	300 000,00													600 000,00
Soda Sarapiquí	Ana Hidalgo Ramirez															

Sobre este informe presentado por el Br. Rosales, se encontraron varias inconsistencias en los datos de cobro por morosidad de las sodas, por lo que SISAUNA acordó enviar al Programa de Gestión Financiera, los oficios emitidos por la Proveduría Institucional, sobre exoneración de pago de agua, luz y alquiler de las sodas, de marzo a diciembre, con el fin de actualizar la base de datos de dicha instancia.

Informe de PRODEMI

En el acta de la sesión ordinaria 02-2020 del 5 de agosto del 2020 de SISAUNA, el Ing. Francisco Miranda Muñoz – Director de PRODEMI – presenta el informe del estado de las obras (remodelaciones y mobiliario 2020), según el siguiente detalle:

Con respecto a Mobiliario:

1. Campus Nicoya: corresponde a una estantería de acero inoxidable que estaba para instalarse antes de la pandemia, pero por la cancelación de contratos (del primer semestre) se hizo una instalación hasta junio del 2020.
2. En el caso Museo de Cultura Popular existe una solicitud de realizar cambio en los muebles de madera, por otros más adecuados. Agrega que, en este caso se va a solicitar presupuesto a la Vicerrectoría Administración.
3. Y, por último, indica que, se hizo la gestión de mobiliario para la soda del Campus Coto, se realizó la estimación presupuestaria y se realizó la coordinación con la MED. Sandoval Murillo, pero esta solicitud estaría en condición de pendiente. Explica que el presupuesto si está disponible desde el 2019, pero la obra todavía no ha sido formalizada, posiblemente a inicios del próximo año se llevaría a cabo.

Con respecto a Obras, en términos generales, explica que:

1. En el Campus Coto hay varias obras que incluyen la soda comedor, este proyecto está en proceso de referéndum de la Contraloría General de la República, entidad que desde el principio realizó un rechazo del referendo por temas de IVA. Esto implica que exista un problema o confusión con la SUGEF, por lo que la Contraloría hizo esa salvedad y en este momento está rechazando el referendo. En próximos días la proveeduría deberá hacer el descargo correspondiente.

Una vez resuelta esta parte, se elabora la orden de compra para que PRODEMI proceda con la empresa correspondiente.

2. Sobre el edificio del Campus Pérez Zeledón (que incluye también la soda comedor). Se informa que es un edificio grande, está en proceso de adjudicación, ya se publicó la adjudicación en la GACETA, el periodo de firmeza vence el 6 de agosto 2020 y solo se queda a la espera de que no haya apelaciones.

En el caso de que esto no ocurra, se inicia el proceso de formalización de contrato correspondiente. Posiblemente, entre noviembre de este año y principios del próximo año se iniciaría la obra.

3. Casa Estudiantil: Al respecto indica que, se ha puesto en licitación cuatro veces. Comunica que, ha sido muy complejo y lo último que les informaron es que, había

sido declarado infructuoso por parte de la Contraloría General de la República. Agrega que, se presentó una apelación y esta fue rechazada, al rechazarse el proyecto se vuelve infructuoso, por lo que es importante analizar si se realiza un proyecto nuevo.

Se informa que en la próxima reunión con la M.Sc. Roxana Morales Mora, Vicerrectora de Administración, se deberán tomar decisiones para ver si se hace un proyecto nuevo. Agrega que, los profesionales que hicieron el diseño ya no se encuentran trabajando con PRODEMI lo que afecta la firma de planos y otros documentos. Además, que, hay cambios en la legislación y normativa institucional que es importante y se tiene que incluir en este proyecto, por ejemplo: todo lo que ha indicado Bomberos para los sistemas de gas LP, entre otros.

Manifiesta que, prácticamente estos diseños se tendrían que hacer nuevos. Sin embargo, se deberá esperar a lo resuelto por la Vicerrectora de Administración la cual definirá cómo se va a manejar la situación, porque prácticamente habría que abordarlo como un proyecto nuevo, esto a pesar de que es un proyecto que tiene todos los permisos aprobados. Señala que, esto implica una revisión más detallada sobre todo por el cambio de la normativa a nivel nacional.

Se le consulta al Ing. Miranda Muñoz, sobre el seguimiento a los acuerdos a que se habían llegado en la reunión del pasado 8 de mayo de 2020, con el Dr. Pedro Ureña Bonilla -Vicerrector de Administración- y su persona, relacionado a la posibilidad de atender algunos requerimientos que se tienen en las sodas, tales como:

- El sistema de gas LP para las 12 sodas (dado que las observaciones del especialista se realizaron para todas las sodas)
- Para la soda del CIDE: la posibilidad de colocar verjas, la necesidad de servicios sanitarios y duchas para el personal.
- Para la soda de la Facultad de las Ciencias de la Tierra y el Mar requieren mantenimiento en baños, pintura para toda la soda y ampliación del comedor.
- Para la soda de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales todo lo que corresponde a goteras, malos olores en los baños, revisión de desagües, lámparas de emergencia, detectores de humo, cambio o reparación de campana extractora de grasa.
- En el caso de la soda del Campus Benjamín Núñez: está pendiente el cambio de fregaderos, cambio o revisión de los extractores de grasa, construcción de pila pequeña para el Centro de Acopio de la soda.
- Para la soda de la Escuela de Veterinaria, se requiere cambio de canoas, cielo raso, paredes deterioradas por filtración de agua, traslado de tablero 220, pintura, arreglos en el piso de la cocina por fugas de agua, construcción de recinto de acopio.
- En la Soda del Campus Nicoya: goteras, lavatorios fuera de servicio, el piso no es antideslizante, cambio de puertas, lavamanos y lavaplatos, arreglo del techo.
- En la soda del Campus Liberia: cambio de lavamanos y lavaplatos

- En la Fonda del Museo se requiere una remodelación total: no hay ventilación en la cocina, los fregaderos son muy pequeños, no hay bodega, no hay servicio sanitario, ni duchas para el personal.
- En la Soda de Sarapiquí, los fregaderos son muy pequeños y no hay bodega de alimentos.

Además, se le solicita el procedimiento a seguir, para llevar a cabo lo acordado en esa reunión, ya que se iba a trabajar en lo que se pudiera ir adelantando desde PRODEMI en el I semestre 2020, fuera de las contrataciones y licitaciones pendientes.

El Ing. Miranda Muñoz manifiesta que, en efecto, ese era el acuerdo y solicita una reunión para coordinar con las jefaturas de la Sección de Mantenimiento, los trabajos a realizar.

Además, indica que conversará con la jefatura de mantenimiento para ver el avance de la programación de algunas de estas actividades según lo establecido en la reunión de mayo con las autoridades. Agrega que incluirá dentro de los puntos a tratar con la Vicerrectora de Administración actual, esta temática.

Sobre esta audiencia en SISAUNA, se toma el siguiente acuerdo:

Considerando:

- a. Oficio UNA-VVE-OFIC-296-2020 con fecha 16 de abril de 2020, dirigido a la Vicerrectoría de Administración, donde se plantean las necesidades de infraestructura de las 12 sodas de la UNA y al cual se le adjuntan tres anexos con la siguiente información:
 - En el primer anexo se detallan las necesidades de cada soda.
 - En el segundo anexo se adjunta minuta de reunión entre PRODEMI, CIEUNA y VVE para establecer las mejoras urgentes que se deben atender en los sistemas de gas LP, según diagnóstico realizado en el mes de noviembre 2019.
 - En el tercer anexo se incluyen requerimientos adicionales planteados para las sodas de las facultades del CIDE, Tierra y Mar, el Museo de Culturo Popular y la Sede Regional Chorotega.
- b. Lo discutido en esta sesión.

SE ACUERDA

1. SOLICITAR A LA MED. PATRICIA SANDOVAL MURILLO, PROFESIONAL EJECUTIVA DE LA VICERRECTORÍA DE VIDA ESTUDIANTIL Y AL ING. FRANCISCO MIRANDA MUÑOZ, DIRECTOR DE PRODEMI, INFORMAR MEDIANTE OFICIO A ESTA COMISIÓN DE LAS PRIORIDADES DE ATENCIÓN EN SODAS DEL II SEMESTRE 2020.

2. ACUERDO FIRME

En el acta de la sesión ordinaria 05-2020 del 28 de octubre 2020 de SISAUNA, se conoce oficio UNA-VVE-OFIC-719-2020 suscrito por la MED. Patricia Sandoval Murillo y el Ing. Francisco Miranda Muñoz, Director de PRODEMI, dirigido a la Dra. Alejandra Gamboa Jiménez –Coordinadora SISAUNA y Vicerrectora de Vida Estudiantil, relacionado con los requerimientos de las Sodas Institucionales, sistema de GAS LP, cobro del Cuerpo de Bomberos y aspectos de infraestructura y mobiliario de sodas, según el siguiente detalle:

Soda del CIDE:

Están pendientes las rejas para las ventanas y los servicios sanitarios para los funcionarios de las sodas.

En el oficio en marras se indica que, PRODEMI únicamente cuenta con un técnico para hacer trabajos de soldaduras en la Universidad, por lo que pasa a lista de espera. Con el tema de los servicios sanitarios por ahora no se podría hacer porque implica toda una remodelación del edificio.

Soda Facultad de las Ciencias de la Tierra y Mar:

Las cerraduras de las puertas de los baños, se pueden cambiar con la caja chica de SISAUNA y lo relacionado a la pintura se informa que lo están tramitando en los próximos días y con respecto a la ampliación del comedor no se puede considerar, debido a que ello implica remodelación de todo el edificio.

El Lic. Vargas León indica que, el Ing. Harold Calderón le dio la posibilidad de usar el pasadizo, para colocar más mesas y sillas, por lo que espera haya alguna respuesta positiva.

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales:

Se menciona que, está pendiente la compra y colocación de las lámparas de seguridad. Destaca que es importante mencionar que, PRODEMI fue con la empresa a ver los detectores de humo, pero aún no se han comprado y colocado las lámparas de seguridad.

En relación con las conexiones eléctricas, se requiere eliminar las realizadas de forma inadecuada (hechizas), no cambio de tomacorrientes eléctricos ni breakers. Además, considerando que el CIEUNA elaboró un diagnóstico al respeto y el mismo sugirió atender de forma pronta este aspecto, ya que son peligros latentes.

Facultad de Ciencias de la Salud-Soda Benjamín Núñez:

En el caso de los fregaderos, se indica que, se va a realizar la solicitud a PRODEMI para ver la posibilidad de realizar la compra mediante presupuesto SISAUNA. En relación con las pilas, se manifiesta que el fontanero está haciendo un análisis por el asunto de tratamientos de agua, por lo que queda en espera. En cuanto a la iluminación, se indica que se revisó todo el sistema de iluminación y está funcionando a un 100%. En el tema de revisión o cambio de los extractores de grasa, se indica que se requiere mantenimiento general y que se puede atender por caja chica.

Además, se recomienda solicitar el criterio técnico a PRODEMI, para realizar la contratación para las trampas de grasa y resolver este tema.

Con respecto a las cortinas de hierro, se va a hacer la solicitud de ese criterio, dirigida al Ing. Miranda Muñoz y con copia a don Wilmer Torrentes.

Soda de Veterinaria:

Se señala que, el lavamanos ya se arregló y el cambio de las cacheras están pendientes para una visita del fontanero. Asimismo, señala que, se realizaron mejoras en el techo, están por cambiarse canoas, los bajantes tienen pendiente boquillas y luego se haría un arreglo de paredes, pero depende de presupuesto. Sobre la construcción de un recinto de acopio manifiestan que se va a crear un sistema diferenciado para los residuos y el reciclaje en toda la UNA. En cuanto al traslado de tablero 220 w, es un proceso que requiere intervención del Colegio de Ingenieros y Arquitectos, por la nueva ley, por lo que por ahora queda pendiente.

Soda Nicoya:

Se informa que el cambio de la cubierta del techo del CEMEDE está programado para el 2021 y éste incluye el área de la soda comedor. Posteriormente se continuará con el piso para poner antideslizante.

Sobre las obras menores se atenderán en las siguientes giras programadas.

Soda Liberia:

Plantean revisar los lavamanos en las siguientes giras programadas.

Soda Museo de Cultura Popular:

El cambio de fregaderos está pendiente de autorización del presupuesto por parte de la Vicerrectoría de Administración, los demás cambios requieren una remodelación, la cual no está programada por las autoridades de la UNA.

Soda Sarapiquí, Sección Sarapiquí:

Los problemas de fugas y problemas en las ventanas se podrán atender en las siguientes giras al Campus. Sobre la bodega de alimentos, se requiere una remodelación, la cual no está programada por ahora.

Sobre esta nota y considerando los comentarios de los/as Directores/as Ejecutivos/as al respecto, se acuerda y se comunica mediante oficio UNA-VVE-CSISA-ACUE-011-2020, lo siguiente:

CONSIDERANDO:

1. La Ley General de Salud y el Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento otorgados por el Ministerio de Salud, en la cual se debe de contar con la autorización o permiso sanitario de Funcionamiento para operar en el territorio nacional, según sea la actividad.
2. El Reglamento de Registro Sanitario de Establecimientos Regulados por el Ministerio de Salud No. 32161.
3. La publicación del DECRETO EJECUTIVO N° 41150-MINAE-S “Reglamento General para la Regulación del Suministro de Gas Licuado de Petróleo” del 4 de mayo de 2018, que en su artículo 10 establece como requisito para el otorgamiento o renovación del permiso sanitario de funcionamiento (PSF) de los establecimientos que utilicen gas LP, deberán presentar un informe técnico de inspección emitido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica (BCBCR) o por un profesional colegiado inscrito en el Registro de Responsables Técnicos (RRT).
4. La minuta de reunión del 08 de mayo de 2020 se analizó los requerimientos de infraestructura de las sodas comedor, con la participación del Dr. Pedro Ureña Bonilla –Vicerrector de Administración de ese momento, del Ing. Francisco Miranda Muñoz –Director de PRODEMI-, de los Directores/as Ejecutivos/as de Facultad, Centro, Sede o Campus a cargo de sodas, de la Dra. Susana Ruiz Guevara – Vicerrectoría de Vida Estudiantil de ese momento y otros invitados; donde se le presenta al Vicerrector de Administración, oficio UNA-VVE-OFIC-296-2020 enviado el 16 de abril 2020, que plantea las necesidades de infraestructura de las 12 sodas de la UNA; requerimientos de las sodas de los años 2018 y 2019 que no se han podido atender; minuta de reunión del 20 de enero 2020 de PRODEMI, SISAUNA y la VVE con los requerimientos y observaciones del último estudio del sistema de gas LP, realizado en noviembre del 2019 a las 12 sodas y que a la fecha no se han atendido; y un archivo en Excel con los requerimientos actualizados de las sodas. Como acuerdo en esta minuta se estableció una siguiente reunión entre las partes para analizar la posible atención de obra menor, mediante fondos adicionales para la caja chica de SISAUNA y proyección de atención de obra mayor.
5. El acta 02-2020 de SISAUNA, de fecha 05 de agosto del 2020, donde se presenta informe al año 2020 del estado de las obras en proceso de remodelación (sodas Coto, Pérez Zeledón y Casa Estudiantil) y compra de mobiliario (sodas Nicoya, Museo y Coto), a cargo Ing. Francisco Miranda Muñoz, pero no se atendieron los requerimientos planteados en la reunión del 8 de mayo 2020 con el Vicerrector de Administración de ese momento, por lo que SISAUNA solicita al Ing. Miranda Muñoz en coordinación con la MED. Patricia Sandoval Murillo, Profesional Ejecutiva de la VVE, enviar por escrito la atención de prioridades de las sodas para el II semestre 2020.
6. El oficio UNA-VVE-OFIC-719-2020 del 1 de octubre 2020, firmado por la MED. Patricia Sandoval, Profesional Ejecutiva de la VVE y el Ing. Francisco Miranda Muñoz, Director de PRODEMI, mediante el cual se informan los compromisos de atención de las sodas para el II semestre 2020. Este oficio se presentó en la correspondencia de la sesión 05-2020 de SISAUNA, sin embargo, generó mucha molestia entre los Directores/as Ejecutivos/as de Facultad, Sede o Campus a cargo de sodas, por la escasa respuesta por parte de PRODEMI a las necesidades de mejoras y reparaciones de infraestructura de los servicios de alimentación de la UNA.
7. El listado adjunto, donde se detallan las fechas de vencimiento de los permisos sanitarios de las 12 sodas de la UNA, en el cual se determina que 4 sodas tienen el permiso vencido (FCTM, Museo de Cultura Popular, Benjamín Núñez y Medicina Veterinaria) 4 sodas con vencimiento para el permiso el 31 de enero 2021 (FCEN – CIDE – Padre Royo – Coto), 1 soda no tiene permiso (Recinto Sarapiquí), 2 sodas están sin adjudicatario (P.Z. y Nicoya) y 1 soda no se envió datos (Liberia).
8. Las reincidentes solicitudes de requerimientos de obras menores y mayores, por parte de las Direcciones Ejecutivas de Facultad, Sede o Campus a cargo de sodas, sin atención por parte de PRODEMI.
9. La urgencia de una intervención inmediata en todas las sodas universitarias, por el deterioro que han sufrido a través de los años.
10. El peligro inminente en los sistemas de gas LP de las sodas universitarias, a partir de las mejoras solicitadas por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica y por el Ing. Juan Pablo Arias Cartín, especialista contratado para el estudio realizado en noviembre del 2019 en las sodas de la UNA.
11. Los peligros inminentes de las personas que acuden a la soda de la Escuela de Ciencias Veterinarias.

12. La institución desde la administración activa debe ser previsorio para en la atención oportuno de los servicios de soda, esto con el fin de garantizar la continuidad del servicio a la comunidad universitaria y visitantes.
13. La indignación de las Direcciones Ejecutivas de Facultad, Sede o Campus a cargo de sodas, dado que esta problemática es una situación histórica de más de hace 4 o 5 años.
14. Lo discutido en la sesión por los integrantes de SISAUNA.

SE ACUERDA

1. SOLICITAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN UNA INTERVENCIÓN INTEGRAL EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE LA UNA (12 SODAS), CON EL FIN DE QUE PRODEMI REALICE UN INFORME INTEGRAL DEL ESTADO SITUACIONAL REAL DE LAS SODAS Y UN PLAN DE ACCIÓN A CORTO Y MEDIANO PLAZO (COSTEADO), PARA SOLUCIONAR LOS PROBLEMAS DE OBRA MENOR Y OBRA MAYOR QUE REQUIEREN DICHAS INSTALACIONES.
2. SOLICITAR AL ING. FRANCISCO MIRANDA MUÑOZ, DIRECTOR DE PRODEMI, QUE EN ATENCIÓN A LA NOTA UNA-VVE-OFFIC-719-2020, ESTA COMISIÓN LE SOLICITA:
 - a. *Aval de contratación para la revisión de los sistemas de gas LP, por parte de los adjudicatarios de sodas, para contratar especialistas en el área y no solo al Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica, tal y como lo establece el Decreto Ejecutivo N° 41150-MINAE-S en su artículo 10.*
 - b. *Eliminar en la soda de la FCEN todas las conexiones "hechizas".*
 - c. *Programación de cambio de trampa de grasa de la Soda Pbro. Benjamín Núñez o aval para realizar dicha contratación desde SISAUNA.*
 - d. *Justificación técnica de la no autorización para colocar motor eléctrico en las cortinas metálicas de la soda Pbro. Benjamín Núñez y posible alternativa de solución.*
 - e. *Justificar técnicamente la no autorización de cambio de tablero eléctrico 220v en la Soda de la Escuela de Medicina Veterinaria y posible alternativa de solución.*
 - f. *Cronograma de visitas técnicas a las sodas para revisión de los sistemas de gas LP, sistemas eléctricos, goteras, e infraestructura en general, antes de reapertura de las instalaciones.*
3. EXHORTAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN QUE PRIORICE DENTRO DEL PLAN INSTITUCIONAL LAS MEJORAS QUE REQUIEREN LAS SODAS, DEBIDO A QUE EL NIVEL DE RESPONSABILIDAD QUE SE ASUME EN LAS DIRECCIONES EJECUTIVAS DE LAS FACULTADES, CENTROS, SEDES Y RECINTO ES MUY ALTA Y RIESGOSA, ESPECIALMENTE POR EL DETERIORO DE LAS INSTALACIONES DE LAS SODAS COMEDOR DE LA UNA, POR FALTA DE MANTENIMIENTO, ASÍ COMO, POR LOS POSIBLES CIERRES TÉCNICOS QUE PODRÍAN GENERARSE POR EL INCUMPLIMIENTO DE LO DICTAMINADO POR EL MINISTERIO DE SALUD.
4. ACUERDO FIRME.

Al respeto, el 03 de diciembre de 2020 el Ing. Miranda, envía el oficio UNA-PRODEMI-OFFIC-576-2020 dirigido a la M.Sc. Roxana Morales Ramos Vicerrectora de Administración y a Dra. Alejandra Gamboa Jiménez Vicerrectora de Vida Estudiantil, en seguimiento al acuerdo UNA-VVE-CSISA-ACUE-011-2020 relacionado con diferentes temas de las instalaciones de las Sodas Institucionales e informa:

1. En lo que respecta al punto 2 del acuerdo remitido, les indico:
 - a. Desde PRODEMI no se ha emitido ningún criterio técnico relacionado con alguna obligatoriedad de realizar las inspecciones de las instalaciones de gas LP de las sodas institucionales por parte del Departamento de Ingeniería del Benemérito Cuerpo de Bomberos, de hecho, la solicitud de inspección la ha realizado cada concesionario de sodas sin la participación o injerencia de PRODEMI, por lo que estos procedimientos han sido realizados al margen de la instancia que represento.

Siendo que debe cumplirse un requisito de certificación de cumplimiento de las instalaciones de gas LP para la renovación de permisos de funcionamiento de cada soda y conociendo que existen empresas que brindan estos servicios, desde PRODEMI no existe objeción en que se tramite estos servicios con instancias distintas al Benemérito Cuerpo de Bomberos, pues estas empresas están facultadas para establecer la certificación requerida.

b. Se estará remitiendo a la Vicerrectoría de Administración una propuesta de plan de atención de instalaciones de Sodas con personal de las Secciones de Mantenimiento de PRODEMI para el primer trimestre de 2021, una vez avalado el plan se estará comunicando a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil lo correspondiente y en función de la prioridad de atención indicada en el oficio UNA VVE-OFIC-1057-2020.

c. Los trabajos de cambio de la trampa de grasa en la Soda del Campus Benjamín Núñez pueden ser realizados mediante una contratación de la SISAUNA, realizando las coordinaciones técnicas correspondientes con el Ing. Willmer Torrentes Espinoza, jefe de la Sección de Mantenimiento Electromecánico. d. Se harán las valoraciones pertinentes para definir los aspectos técnicos necesarios para brindar una solución al tema de cortinas arrollables en la Soda del Campus Benjamín Núñez, tanto desde el punto de vista civil como electromecánico.

d. Durante el último trimestre de 2020 se realizaron mejoras en los tableros de las instalaciones del Hospital de Especies Menores de la Escuela de Medicina Veterinaria, a partir de los trabajos de mejora se ha logrado determinar la posibilidad de trasladar los circuitos de alimentación de las instalaciones de la Soda de Medicina Veterinaria a tableros existentes ubicados en espacios accesibles a la Sección de Mantenimiento Electromecánico, se realizarán las valoraciones de capacidad de tableros y acometidas correspondientes con el fin de realizar el cambio de la alimentación de los circuitos de la Soda desde alguno de los tableros intervenidos. Estas labores no era posible realizarlas hasta no realizar las mejoras ejecutadas en estos tableros.

e. A la fecha se ha trabajado en diferentes mejoras de las instalaciones de gas LP de varias sodas del Campus Omar Dengo y Benjamín Núñez, de igual forma se harán las valoraciones y atención de actividades en función del plan que será presentado a la Vicerrectoría de Administración para revisión y aprobación.

Así mismo, el 03 de diciembre de 2020 el Ing. Miranda, envía oficio UNA-PRODEMI-OFIC-577-2020 a la MBA. Gabriel Vega Vindas -Directora Ejecutiva Vicerrectoría de Vida Estudiantil- en seguimiento al oficio UNA-VVE-OFIC-1057-2020, en relación a aspectos de atención en las instalaciones de las sodas institucionales, e informa que desde PRODEMI se trabaja en un plan de atención de diferentes actividades pendientes en las sodas institucionales y según los listados revisados con la MED. Patricia Sandoval Murillo, este plan será remitido a la Vicerrectoría de Administración y se espera la aprobación correspondiente en la primera semana

de enero 2021, con el fin de incluir la compra de materiales requeridos con el primer reintegro de fondos de trabajo del mes de enero próximo. La atención de los trabajos se hará según el orden de prioridad establecido en el oficio de referencia y además indica que, en el mes de noviembre 2020, se han realizaron adecuaciones importantes en varias sodas del Campus Omar Dengo y de la Escuela de Medicina Veterinaria en lo que respecta a instalaciones de Gas LP, y se continuará con estos trabajos durante el primer bimestre de 2021, con el fin de cumplir con muchos de los aspectos solicitados para estas instalaciones.

Informe del Área de Seguridad Institucional

En el acta de la sesión ordinaria 05-2020 del 28 octubre 2020 de SISAUNA, se conoce y se da por recibido el oficio UNA-SSI-OFIC-781-2020 del 27 de octubre 2020, firmado por el máster Brayan Baldí Jiménez - Jefe de la Sección de Seguridad Institucional – sobre el tema de seguridad de “Sodas Institucionales”, mediante el cual manifiesta que desde el año 2015 han presentado valoraciones sobre este tema y han detectado 3 aspectos principales para mejorar la seguridad en dichos recintos:

A) Seguridad Física. Se requiere reforzamientos estructurales en dichos recintos para prevenir intrusiones y robos durante las horas de cierre de los establecimientos, específicamente reforzamientos en paredes, ventanas y puertas.

B) Seguridad Electrónica. Se refiere a los insumos tecnológicos de seguridad que alertan sobre hechos delictivos durante las horas de cierre cuando se logra vulnerar la seguridad física, así como durante las horas de apertura para registrar cualquier anomalía o hecho ilícito. En ese sentido se requiere que los sistemas de alarma sean monitoreados o locales, así como a las cámaras de video que registran imágenes 24 horas al día para generar evidencias de cualquier situación que pueda ocurrir en estos sitios. Es importante, informar que actualmente se están llevando a cabo contrataciones ante la proveeduría para adquirir sistemas de seguridad electrónica para estos espacios (cámaras y sistemas de alarma)

C) Los procesos operativos de las sodas en relación con la seguridad de los campus. Se refiere al ordenamiento y estructuración de los procesos operativos relacionados con el funcionamiento de estos centros para que sean armoniosos con el esquema de seguridad y se les faciliten adecuadamente minimizando los riesgos e inconvenientes. Se deben considerar los procesos de recibo de mercaderías, horarios de atención a proveedores, procesos de carga y descarga de mercancías, uso de parqueos y las regulaciones para vehículos pesados existentes en la Universidad.

Tales aspectos fueron abarcados mediante los oficios UNA-SSI-INV-004-2016 del 3 de febrero y el oficio UNA-SSI-OFIC-354-2017. Con motivo de que dichos procesos y recomendaciones a la fecha no han variado, así como durante el presente año,

por motivos del COVID 19 las instalaciones no han estado en uso desde que se decretaron las políticas de “no presencialidad”, se puede afirmar que el estatus de seguridad se mantiene en los mismos términos y sin mayores eventos que comentar.

Informe presupuestario

En el acta de la sesión ordinaria 03-2020 del 26 de agosto de 2020 de SISAUNA, la máster Patricia Sandoval Murillo, Profesional Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, presenta el informe presupuestario de SISAUNA e indica que se realizaron las siguientes inversiones:

- Sistema de seguridad de la soda de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, y en muebles de acero inoxidable.
- Cinco hornos microondas industriales, para todas las sodas
- Quedó pendiente el traslado de doscientos mil colones a UNA Campus Sostenible, para compra de diversos utensilios para las sodas, en cuanto ingrese la caja chica de SISAUNA, se realizará el traslado.

A la vez, comunica que de los ₡22.932.595,00 que se aportaron al presupuesto de SISAUNA para el 2020, se ejecutaron ₡9.934.776,20 por lo cual existe una no ejecución de ₡12.997.818,80.

Este monto no ejecutado corresponde a las contrataciones de análisis microbiológicos (dado el cierre de las sodas de marzo a diciembre 2020, por la contingencia del COVID 19), algunos requerimientos de los sistemas de gas LP, que fueron asumidos por PRODEMI y no ejecución de viáticos para giras. Por lo que se recomendó hacer devolución de este presupuesto a la Vicerrectoría de Administración.

Al respecto se acordó:

CONSIDERANDO:

- a) El Presupuesto asignado a SISAUNA para el año 2020 por la suma de ₡22.932.595,00 millones de colones.
- b) La situación de crisis sanitaria, que no ha permitido que se realicen todas las contrataciones previstas para el seguimiento de los servicios de alimentación.
- c) El presupuesto de SISAUNA no ejecutado por la suma de ₡12.997.818,80 millones de colones
- d) La anuencia de realizar la devolución a la Vicerrectoría de Administración para su ejecución en otras partidas presupuestarias.

SE ACUERDA:

- 1. TRASLADAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN LA SUMA DE ₡12.997.818,80 MILLONES DE COLONES, EL CUAL CORRESPONDE AL PRESUPUESTO NO EJECUTADO DE SISAUNA, A CAUSA DEL CIERRE DE LAS SODAS INSTITUCIONALES DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA POR COVID-19.**
- 2. ACUERDO FIRME.**

Comisiones y Subcomisiones de SISAUNA

Análisis del Reglamento para el funcionamiento institucional de sodas

En el acta de la sesión ordinaria 03-2020 del 26 de agosto 2020 de SISAUNA, se analizaron los oficios UNA-APEUNA-079-2020 del 6 de marzo 2020 y UNA-AJ-DICT-229-2020 del 12 de mayo 2020 sobre la propuesta de modificación al artículo 4 del Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas, al respecto y luego de analizar la propuesta enviada mediante notas UNA- VVE-OFFIC-238-2020 y UNA-VVE-OFFIC-239-2020, se acuerda:

CONSIDERANDO:

- a) Oficios UNA-VVE-OFFIC-238-2020 y UNA-VVE-OFFIC-239-2020 de fecha 03 de marzo del presente, donde se plantea la propuesta de modificación al Artículo 4 "Composición de la Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines", del Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas
- b) El Oficio UNA-APEUNA-079-2020 del 6 de marzo 2020, relacionado con la modificación al artículo 4 del "Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas."
- c) El oficio UNA-AJ-DICT-229-2020 del 12 de mayo, relacionado con la propuesta de modificación normativa que se remite consiste en una adición al artículo 4 del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas.
- d) La necesidad expresa de los integrantes de la Comisión Coordinadora del SISAUNA, de contar con el apoyo de todas las instancias técnicas del Sistema.
- e) El requerimiento expresado por las personas integrantes de este Sistema de designar a una instancia o un profesional como administrador de sodas, con el objetivo de administrar, controlar y supervisar las 12 sodas de la UNA.
- f) La atención prioritaria a la calidad y al mejoramiento del servicio brindado a los usuarios de las sodas.
- g) La anuencia de la Comisión Coordinadora del SISAUNA de realizar un análisis a profundidad, con la intención de encontrar soluciones al mejoramiento de las sodas a mediano plazo.
- h) La necesidad de reestructurar el modelo de funcionamiento actual del sistema de sodas institucionales, donde se consignen los aspectos planteados anteriormente.
- i) La discusión generada en la sesión 03-2020.

SE ACUERDA:

1. CONFORMAR UNA COMISIÓN AD HOC PARA QUE ELABORE LA PROPUESTA DE MODELO DE FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA INSTITUCIONAL DE SODAS Y AFINES DE LA UNA, LA CUAL ESTARÁ INTEGRADA POR LA MBA. GABRIELA VEGA VINDAS (COORDINADORA), MED. PATRICIA SANDOVAL MURILLO, MAP. GLORIANA VILLEGAS SÁNCHEZ, M.SC. DENNIS VÍQUEZ RUÍZ, LIC. MARIO VARGAS LEÓN, LICDA. JENNY GONZÁLEZ MURILLO, LICDA. ERICKA HERNÁNDEZ VILLALOBOS Y LA REPRESENTACIÓN ESTUDIANTIL (FEUNA).

2. ACUERDO FIRME.

En el acta de la sesión ordinaria 03-2020 del 26 de agosto 2020 de SISAUNA, se presenta el estado de situación de las subcomisiones, según el siguiente detalle:

Subcomisión Protocolo: Integrada por la MED. Patricia Sandoval Murillo, quien entrega instructivo de seguimiento, para que sirva de guía a la persona funcionaria a cargo de la Dirección Ejecutiva de Facultad, Centro, Sede o Recinto que tiene a

cargo soda comedor, el cual fue elaborado desde marzo de 2019 y se encuentra en el Drive de SISAUNA, para consulta de sus integrantes.

Al respecto, se acuerda trasladar esta información a la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA, para que sea considerado en la elaboración del modelo de sodas.

Subcomisión Contratos: Conformada por la Licda. Ligia González Vargas, el Lic. Mario Vargas León y la MED. Patricia Sandoval Murillo para elaborar una propuesta estándar de contrato para las sodas institucionales, sin embargo, a la fecha no se ha podido cumplir en esta tarea, debido a que no se cuenta con los siguientes aspectos: Ponderación de la evaluación nutricional (aspectos metodológicos), evaluación de calidad del servicio (pendiente respuesta de la Escuela de Administración de la UNA), cláusulas de Multas y sanciones del contrato y aspectos metodológicos de la evaluación ambiental. Además, se informa que se elaboró una propuesta de cartel licitatorio, pero no incluye los aspectos anteriormente citados, por lo que está a nivel de borrador.

Se acuerda, trasladar esta información a la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA.

Subcomisión Capacitación, Higiene y Desinfección: Integrada por la Licda. Jenny González Murillo, el M.Sc. Julián Rojas Vargas, la Licda. Ericka Villalobos Hernández y la M.Sc Margarita Silva Hernández. Informan que durante estos años han realizado varias capacitaciones con los concesionarios de las sodas, se ha trabajado con el tema de limpieza de trampas de grasa y el manejo de los residuos orgánicos, así como trabaja en la inocuidad de los alimentos tanto en la revisión como en los planes de limpieza y desinfección, se realizan inspecciones de manipulación de los alimentos, protocolos de limpieza de trampas de grasa. Está en proceso de revisión el “Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos” y durante el año se realizan tres inspecciones nutricionales, administrativas y ambientales. Entre los retos, se tiene más capacitaciones, con de todas las personas miembros de la Comisión Coordinadora del SISAUNA y personal nuevo, estandarización de los sistemas de evaluación, revisión de las plantillas técnicas de evaluación del área ambiental, nutricional y administrativa, entre otros. Además, se plantea que con la apertura de los servicios de alimentación para el 2021, se considere incluir a la Sub COE en los procesos de revisión de los protocolos.

A partir de esta solicitud, se toma el siguiente acuerdo:

CONSIDERANDO:

1. El decreto Ejecutivo No 37308-S, sobre el Reglamento para los servicios de alimentación al público, emitido por la Presidencia de la República y el Ministerio de Salud.
2. Los lineamientos generales para servicios de alimentación al público, debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19) LS-CS-008.
3. El posible re-establecimiento de todos los servicios del país, y en este caso particular los servicios de sodas comedor y Museo de Cultura Popular de la UNA.
4. Que es necesario poseer las condiciones fundamentales para el resguardo de la salud pública, razón por la cual se requiere establecer los requisitos pertinentes para el funcionamiento de los establecimientos que brindan los servicios de alimentación al público.

5. La necesidad de contar con un protocolo de emergencia, ante la crisis sanitaria por el COVID-19, para los establecimientos de sodas comedores y Museo de Cultura Popular.
6. La experiencia de la Licda. González Murillo en cuanto al seguimiento de los servicios de alimentación de la UNA y los desafíos que se presentan ante esta situación sanitaria.
7. El apoyo que puede brindar el Departamento de Salud, que está adscrito a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.
8. La discusión generada en la sesión 03-2020.

SE ACUERDA:

1. **DESIGNAR A LA LICDA. JENNY GONZÁLEZ MURILLO, NUTRICIONISTA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD Y MIEMBRO ACTIVO DEL SISTEMA DE SODAS INSTITUCIONALES Y AFINES DE LA UNA, PARA QUE DISEÑE EL PROTOCOLO DE REACTIVACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS DE LA UNA, ANTE LA CRISIS SANITARIA POR LA COVID-19.**
2. **SOLICITAR A LA DRA. NORMA SALAZAR BALTODANO, DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD Y MIEMBRO DE LA SUB COMISIÓN INSTITUCIONAL DE EMERGENCIAS DE LA UNA (SUBCOE), EL ACOMPAÑAMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE ESTE PROTOCOLO, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS INSTITUCIONALMENTE.**
3. **SOLICITARLE A LA LICDA. GONZÁLEZ MURILLO QUE UNA VEZ SE CUENTE CON EL PROTOCOLO, REALICE LA PRESENTACIÓN ANTE EL SISAUNA.**
4. **ACUERDO FIRME.**

Así mismo, en el acta extraordinaria 02-2020 del 25 de noviembre del 2020, se presenta el documento “Lineamiento general para la reapertura de los servicios de alimentos de la Universidad Nacional” y se toma el siguiente acuerdo:

CONSIDERANDO:

1. El cumplimiento de los criterios técnicos establecidos en la Normativa Jurídica, las Normas técnicas institucionales y aquellas que se han definido mediante los Decretos Ejecutivos emitidos por el Poder Ejecutivo en los preparativos y respuesta ante la emergencia por COVID-19.
2. El Lineamiento general para servicios de alimentación al público en atención a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19) del Ministerio de Salud, aprobado el día 30 de abril del 2020.
3. El Reglamento de Registro Sanitario de Establecimientos Regulados por el Ministerio de Salud No. 32161.
4. La circular UNA-R-CIRC-079-2020 sobre el Plan de organización del ciclo académico y la estrategia de regreso gradual y seguro a la UNA 2021 en el contexto de la pandemia, publicado en el correo institucional el día 24 de noviembre del presente año.
5. La exposición del “Lineamiento General para la reapertura de los Servicios de Alimentos de la Universidad Nacional”, realizada por la Licda. Jenny González Murillo, Nutricionista del Departamento de Salud e integrante de la SISAUNA.
6. El interés de este sistema en realizar una reapertura gradual y segura de las sodas universitarias a nivel institucional para el beneficio de la población universitaria y de la persona concesionaria.
7. El requerimiento de contar con un protocolo específico para cada soda comedor, para su apertura paulatina en todas las Facultad, Centros, Sedes, Sección Regional e instancias.
8. La posibilidad de elaborar un protocolo que contemple la elaboración de comidas preparadas en modalidad para llevar, de acuerdo con la normativa por la pandemia de la COVID-19, con el interés que la persona concesionaria o adjudicataria pueda brindar el servicio prontamente.
9. La propuesta de la MSc. Margarita Silva Hernández, Directora del Museo de Cultura Popular, en realizar la presentación de los protocolos específicos en bloque ante el Área de Salud Laboral para que su trámite sea más expedito, con el compromiso que la persona administradora de contrato (direcciones ejecutivas) elaboren el protocolo específico de cada soda y se establezca un periodo para la presentación de este documento.
10. El interés de este sistema en informar a la persona concesionaria o adjudicataria de las sodas comedor, del trabajo en consecuencia con el cumplimiento de lo que se establece en materia de permisos sanitarios y normativa a nivel nacional.
11. Que paralelamente a esta gestión, en atención a la propuesta del Mag. Dennis Viquez Ruiz, Director Ejecutivo de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, se recomienda a las personas concesionarias y adjudicatarias realizar una revisión de los menús, recetas estandarizadas de las recetas básicas del menú, revisión de los planes de desinfección, la limpieza profunda de las instalaciones, equipos y utensilios de los servicios de alimentos y la fumigación.
12. La comunicación expresa de la Dra. Alejandra Gamboa Jiménez-Coordinadora de SISAUNA- de contar con el asesoramiento de la Dra. Norma Salazar Baltodano, Directora del Departamento de Salud, para revisar previamente los protocolos específicos de cada soda comedor.

13. La revisión detallada del documento Lineamiento General para la reapertura de los Servicios de Alimentos de la Universidad Nacional realizada el día de hoy, por todas las personas miembros del SISAUNA, en la sesión extraordinaria 02-2020.

SE ACUERDA

1. **RECONOCER EL TRABAJO REALIZADO POR LA LICDA. JENNY GONZÁLEZ MURILLO, LA MED. PATRICIA SANDOVAL MURILLO Y EL M.SC. JULIÁN ROJAS VARGAS, EN LA ELABORACIÓN Y LA REVISIÓN DEL DOCUMENTO “LINEAMIENTO GENERAL PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL”.**
2. **ELEVAR EL PROTOCOLO DENOMINADO “LINEAMIENTO GENERAL PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL” AL ÁREA DE SALUD LABORAL.**
3. **INDICAR QUE, UNA VEZ APROBADO POR LAS INSTANCIAS CORRESPONDIENTES EL PROTOCOLO DENOMINADO “LINEAMIENTO GENERAL PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL”, SE DEBERÁ REMITIR AL SISAUNA EL PROTOCOLO ESPECÍFICO DE CADA SODA COMEDOR, PARA LA REVISIÓN PREVIA DEL DOCUMENTO.**
4. **RECOMENDAR A LAS DIRECCIONES EJECUTIVAS A CARGO DE SODAS COMEDOR, QUE SOLICITEN A LAS PERSONAS CONCESIONARIAS O ADJUDICATARIAS, QUE DEBEN DE ELABORAR EL PROTOCOLO ESPECÍFICO DE CADA SODA PARA UNA POSIBLE REAPERTURA, CON TIEMPO LÍMITE A DOS MESES DESPUÉS DE AVALADO EL LINEAMIENTO GENERAL PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA UNA.**
5. **RECOMENDAR A LA PERSONA CONCESIONARIA O ADJUDICATARIA, LA REALIZACIÓN DE UN PROTOCOLO PARA EL SERVICIO DE COMIDA PREPARADA PARA LLEVAR, COMO MEDIDA DE CONTINGENCIA PARA LA REAPERTURA GRADUAL Y EXPEDITA DE LA SODA Y COMO MECANISMO DE APOYO PARA A LA PERSONA CONCESIONARIA O ADJUDICATARIA.**
6. **SOLICITAR A LA DRA. NORMA SALAZAR BALTODANO, DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD QUE EN COORDINACIÓN CON LA LICDA. JENNY GONZÁLEZ MURILLO, NUTRICIONISTA DE ESE MISMO DEPARTAMENTO REVISAR EL PROTOCOLO ESPECÍFICO DE CADA SODA COMEDOR PREVIA REMISIÓN AL ÁREA DE SALUD LABORAL Y LUEGO A LA SUBCOMISIÓN INSTITUCIONAL DE EMERGENCIAS DE LA UNA (SUBCOE).**
7. **ACUERDO FIRME.**

Subcomisión Valoraciones Estudiantiles: Integrada por la M.A.P. Villegas Sánchez, el Sr. Diego Ilama Ureña, la Licda. Ivonne Solano Campos y la M.Sc. Cindy Palacios Rojas, plantean la posibilidad de aumentar las visitas en todos los ámbitos, unificar criterios en los contratos en lo que concierne a las sanciones y multas, realizar encuesta a todos los usuarios, eliminar el proteccionismo hacia los(as) concesionarios(as), hacer seguimiento a las evaluaciones que se realizan, necesidad de contar con un profesional que ejerza la administración de sodas para el seguimiento, mejorar la respuesta en cuanto a las averías y requerimientos que presentan las sodas institucionales, precios excesivos en los “snacks” en las sodas institucionales. Buscando con ello un servicio de calidad estandarizado, ejercicio de supervisión igualitario, eficiente, constante, debidamente registrado, satisfacción en los usuarios y un cambio de cultura.

Al respecto, se acuerda trasladar esta información a la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA, para que sea considerado en la elaboración del modelo de sodas.

En el acta de la sesión ordinaria 04-2020 del 30 de setiembre de 2020 de SISAUNA, se presenta el estado de situación de las siguientes subcomisiones:

Subcomisión de Infraestructura y mantenimiento: Integrada por el M.Sc. Cristian González Hernández, la Arq. Karol Arroyo Hernández, la Licda. Laura Salas Sánchez, la Ing. Ericka Barboza Oviedo y la Licda. Ligia González, presentan la Guía de Inspección elaborada por la Arq. Arroyo Hernández y la Ing. Barboza Oviedo, la cual evalúa aspectos generales de una edificación, en cuanto a: accesibilidad, área de consumo, zona de servicio, área de cocina, área de preparación de alimentos, espacios de almacenamiento, espacio para empleados, espacio de cocinas, área administrativa, bodegas, cuartos eléctricos, mecánicos y de redes, condiciones de salubridad, desecho de las aguas residuales, eliminación de desechos, dispositivos de seguridad, tanques de agua, señalización e Instalaciones eléctricas. Se excluye el sistema de gas LP, por tratarse de un tema muy especializado. Se elabora una plantilla para cada soda (12 en total).

De esta presentación se toma el siguiente acuerdo:

CONSIDERANDO:

- a) La exposición realizada por la subcomisión de Infraestructura y mantenimiento en la sesión ordinaria 04-2020 sobre la propuesta de guía de inspección de las sodas universitarias.
- b) La contribución de la subcomisión de infraestructura y mantenimiento a la propuesta de sodas universitarias.
- c) Las variables expuestas por el Mag. Dennis Víquez Ruiz, Director Ejecutivo de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.
- d) Lo discutido en la sesión 04-2020 por los integrantes de SISAUNA.

SE ACUERDA:

- 1. REMITIR LA PROPUESTA DE LAS GUÍAS DE INSPECCIÓN DE LAS SODAS UNIVERSITARIAS A LA COMISIÓN AD HOC DE SISAUNA PARA SU VALORACIÓN Y ANALISIS PERTINENTE.**
- 2. RECOMENDAR A LA COMISIÓN AD HOC, RETOMAR LAS OBSERVACIONES SUGERIDAS POR EL MAG. DENNIS VIQUEZ RUIZ, DIRECTOR EJECUTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES SOBRE LA PROPUESTA PRESENTADA REFENTE A LA DEPRECIACION DEL EQUIPO DE LAS SODAS INSTITUCIONALES.**
- 3. CONSIGNAR ESTA INFORMACIÓN COMO INSUMO AL MODELO DE SODAS UNIVERSITARIAS QUE ACTUALMENTE ESTÁ ELABORANDO LA COMISIÓN SUPRACITADA.**
- 4. ACUERDO FIRME.**

Subcomisión Reglamentos y Alianzas: Integrada por la Vicerrectora de Vida Estudiantil, por la Directora Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil y por la MED. Patricia Sandoval Murillo, Profesional Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, quien informa que desde el 2019 esta subcomisión estuvo en conversaciones con el INA para la aplicación de una herramienta de diagnóstico de inocuidad para la soda de la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar, pero con el cambio de gestión y por las restricciones sanitarias a raíz del Covid-19, no ha sido posible la comunicación con el INA, por lo que sigue pendiente una reunión entre ambas instituciones.

Subcomisión Procesos licitatorios y permisos precarios: Integrada por el M.Sc. Julián Rojas Vargas, la Licda. Jenny González Murillo, la Licda. Ligia González Vargas, y el(la) Administrador(a) del contrato que requiera colaboración de la

subcomisión. Esta subcomisión orienta en el proceso de las contrataciones licitatorias y permisos precarios. Se ha colaborado con las sodas del Campus Benjamín Núñez, la contratación de la soda del Campus Pérez Zeledón y el contrato del Campus Sarapiquí. Se informa que se necesitan evaluaciones bien estructuradas para incluirlas, establecer un procedimiento de parte de SISAUNA para que los contratos antes de enviarlos a la Proveduría Institucional, tengan un visto bueno de SISAUNA para garantizar que sea un contrato más completo. También se está trabajando en mejorar las plantillas de evaluación y generar una metodología, válida para generar esas evaluaciones y aplicarlas. Se espera que este año esté listo el borrador para que sea valorado por el SISAUNA y que se incluya en el contrato.

Al igual que los anteriores acuerdos, se traslada la documentación a la Comisión *Ad Hoc* para su seguimiento.

Otros aspectos considerados en SISAUNA

1. En el acta de la sesión ordinaria 02-2020 del 5 de agosto de 2020, se considera que para dar seguimiento a las sesiones de SISAUNA, se requiere tener un mecanismo electrónico que facilite el seguimiento de la correspondencia y otros documentos de interés, por ello:

SE ACUERDA:

1. ESTABLECER UN MECANISMO DE ALOJAMIENTO DE ARCHIVOS MEDIANTE GOOGLE DRIVE PARA LA COMISIÓN PERMANENTE DE LA VVE DENOMINADA SISAUNA A PARTIR DEL 05 DE AGOSTO DEL PRESENTE AÑO, PARA LLEVAR EL SEGUIMIENTO DE LAS SESIONES REALIZADAS Y CONTRIBUIR AL ACCESO DE TODOS LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN.

2. ACUERDO FIRME

2. En reunión del 17 de abril de 2020, mediante la plataforma zoom con la máster Kattia Castro Arias de la Proveduría Institucional, se analiza la exoneración de pago de alquiler y servicios públicos para los concesionarios de las sodas comedor y se acuerda que Dirección Ejecutiva de Facultad, Sede o Instancia con soda a cargo, deberá realizar los trámites correspondientes, dadas las particularidades de cada contrato de soda, y se avalan las siguientes fechas para exoneración, del 17 de marzo al 19 de julio 2020.

3. En el acta de la sesión extraordinaria 01-2020 del 16 de junio de 2020, se toma el siguiente acuerdo sobre exoneración de pago:

CONSIDERANDO:

- a. El Decreto Ejecutivo 42227-MP-S, emitido el 16 de marzo de 2020, por el señor Carlos Alvarado Quesada, Presidente de la República; Silvia Lara Povedano, Ministra a.i. de la Presidencia y Daniel Salas Peraza, Ministro de Salud sobre la declaratoria de estado de emergencia nacional por el COVID-19 en la República de Costa Rica.
- b. Que las sodas institucionales están fuera de servicio desde del día que 17 de marzo del presente por la situación de emergencia nacional por COVID-19.
- c. El acuerdo de UNA-CONSACA-ACUE-114-2020, donde se expresa que las actividades docentes del II ciclo, III trimestre y III cuatrimestre del 2020 continuarán realizándose de manera presencial remota, apoyada por el uso de herramientas tecnológicas.
- d. Que los lineamientos administrativos emitidos por el Ministerio de Salud para el sector educación, hasta el momento, no hacen factible el regreso a la presencialidad.
- e. La situación por contingencia puede extenderse hasta el mes de diciembre del 2020.

SE ACUERDA:

1. SOLICITAR A VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN LA EXONERACION DEL PAGO DE ALQUILER Y SERVICIOS PÚBLICOS A LAS SODAS INSTITUCIONALES EN EL II CICLO 2020, EN VIRTUD DE QUE LAS ACTIVIDADES DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA CONTINUARÁN EN PRESENCIALIDAD REMOTA POR LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA NACIONAL POR EL COVID-19.

2. INFORMAR A LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN EL NOMBRE DE LAS SODAS UNIVERSITARIAS:

- SODA COMEDOR PADRE ROYO.
- SODA COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA TIERRA Y EL MAR.
- SODA COMEDOR DEL CIDE.
- SODA COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES.
- SODA COMEDOR DEL CAMPUS BENJAMÍN NÚÑEZ.
- SODA COMEDOR DE LA ESCUELA DE VETERINARIA.
- SODA COMEDOR DEL CAMPUS PÉREZ ZELEDÓN.
- SODA COMEDOR DEL CAMPUS COTO.
- SODA COMEDOR DEL CAMPUS NICOYA.

- SODA COMEDOR DEL CAMPUS LIBERIA.
- SODA COMEDOR DE LA SECCIÓN REGIONAL HUETAR NORTE Y CARIBE.

3. ENVIAR COPIA DE ESTE ACUERDO AL PROGRAMA DE GESTIÓN FINANCIERA PARA LO QUE CORRESPONDA.

4. ACUERDO FIRME.

4. En el acta ordinaria 05-2020 del 28 octubre 2020 de SISAUNA, el M.Sc. Julián Rojas Vargas, de UNA Campus Sostenible, muestra los resultados preliminares de la encuesta sobre “Disminución de Desperdicios”. En el informe final se van a establecer los datos por soda y por sede. La muestra recopilada va por 455 formularios, la mayoría son estudiantes entre 19 y 21 años, mayormente de género femenino. El Campus más visitado es el Omar Dengo. La Soda más visitada es Padre Royo y luego la soda de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

Se recalca que, es muy importante la participación de los estudiantes, por lo cual les solicita colaboración a los(as) directores(as) ejecutivos(as) para divulgar esta encuesta en la población estudiantil de cada facultad.

Por último, se muestra una infografía preliminar, con los siguientes datos:



Conclusiones y recomendaciones

El año 2020 se caracterizó por ser un año atípico en cuanto a funcionamiento de las sodas comedor de la Universidad Nacional, debido a que por la situación de contingencia por COVID 19, las sodas tuvieron que cerrar desde el 17 de marzo hasta el 31 de diciembre 2020, sin embargo, los procesos de gestión continuaron tal y como se evidencia en la cantidad de sesiones de la Comisión (siete durante el año) y las mejoras que se hicieron en infraestructura, sobre todo en el último trimestre del año.

El esfuerzo realizado por PRODEMI, a pesar de las limitaciones presupuestaria y de recursos que tiene este programa, demostró la mística laboral de los funcionarios, quienes realizaron mejoras en las instalaciones de las sodas, hasta dos semanas después haber iniciado el receso institucional en el mes de diciembre.

Así mismo, el aporte laboral de la nutricionista y de la Directora del Departamento de Salud, para salir a tiempo con los protocolos de apertura de sodas, por la contingencia del COVID 19, brindó mucha seguridad al trabajo que se realiza desde SISAUNA para tener los servicios de comedor al día, en cuanto a calidad, seguridad e inocuidad.

Por otro parte, la conformación de la Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA para elaborar la propuesta de modelo de funcionamiento del sistema, es una ardua tarea a desarrollar, dado que involucra todos los procesos de atención de SISAUNA y los cambios que se generen en los servicios de comedor como resultado de la situación de emergencia por COVID 19. A ello, se suma el cambio en la metodología de evaluación, que se espera llevará a feliz término la estandarización de contratos, la aplicación real de multas y sanciones y el seguimiento a los requerimientos en infraestructura y equipo de los servicios de comedor.

Definitivamente el trabajo en equipo de todos(as) los miembros del sistema, logrará superar los obstáculos que se le presenten a futuro y mirar de forma integral los servicios de comedor que se brindan en la UNA.

Entre las recomendaciones del período, se debe analizar la posibilidad institucional de mantener un presupuesto permanente para el Área de Mantenimiento de PRODEMI, exclusivamente para los servicios de comedor, con el fin de atender requerimientos mínimos, que por el alto tránsito en el uso de las instalaciones se deterioran, tales como: puertas, llavines, cacheras, cedazos, cielo raso, pintura, piso antideslizante, canoas y bajantes, entre otros.

Así mismo, analizar la viabilidad institucional de que el sistema esté ubicado en el área donde mejor se pueda orientar el trabajo de seguimiento de los procesos que conforman el sistema, tales como: cobros, licitaciones, mantenimiento, remodelaciones, vigilancia y ambiente.