

13. Prestación del servicio de cafetería y alimentación

CRITERIO	FORMA DE VERIFICACIÓN
La cafetería cuenta con iniciativas de ahorro energético, de consumo de agua y de disminución de carga contaminante en las aguas residuales y contar con un plan de manejo integral de residuos sólidos	El servicio de alimentación y cafeterías deberá demostrar de manera evidenciable la reducción en el consumo de recursos (indicadores de agua, energía, residuos, cumplimiento de metas)
La cafetería cuenta con programas de disminución de embalaje en los productos	La cafetería en el servicio de alimentación deberá demostrar de manera evidenciable la reducción en los residuos de embalaje o demostrar que el proveedor se encargue de estos
La cafetería evitará el uso de poliestireno expandido (más conocido como icopor) para servir alimentos	La cafetería y el servicio de alimentación deberán demostrar con indicadores la disminución o sustitución de usos del poliestireno expandido. Mostrar los elementos que se están utilizando para reemplazar el poliestireno expandido.
El proveedor está asociado a un programa para el aprovechamiento de aceites comestibles usados, o entregar a un usuario final para una buena disposición final adecuada	Declaración de la empresa que realiza el aprovechamiento del aceite comestible usado
Si se presenta la necesidad de realizar un control de plagas en las instalaciones, utilizar la ficha de servicio de control de plagas.	Certificado de la empresa donde conste la metodología de selección del proveedor de servicios de plaguicidas
Contar con un sistema de trampa de grasas si se necesita y establecer cronograma de limpieza periódica	Mostrar certificado de disposición final de las grasas y de mantenimiento periódico de las trampas de grasas
Gestión de productos químicos, buen almacenamiento de productos químicos de limpieza y desinfección, ver la posibilidad de cambiar estos productos químicos por otros amigables con el medio ambiente (biodegradables)	Listas y fichas de seguridad de los productos químicos utilizados, lista de productos sustituidos por otros más amigables
Preferir productos que se encuentren en empaques reciclables o biodegradables	Lista de productos empacados y la destinación de su empaque o embalaje
Considerar para el servicio de alimentación, elementos orgánicos, en cosecha y evitar productos congelados	Descripción de los alimentos a servir con sus soportes y/o justificaciones
Compra de productos alimenticios orgánicos o ecológicos	Lista de proveedores de productos orgánicos, definir por qué son orgánicos y cuál es la cantidad consumida (facturas de compra) o certificados de los productos orgánicos
Los aparatos electrónicos que se utilizan para la prestación del servicio, como microondas deben presentar sistemas de ahorro energético.	Fichas técnicas de los electrodomésticos e indicadores de ahorro energético

