



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Recomendaciones para emplear
servicios de alimentación en las
actividades que realizan las
unidades académicas y
administrativas universitarias

El organizador debe tomar en cuenta:

- Si la actividad requiere alimentación, según el público, tiempo de desarrollo y tipo de actividades.
- Después de lo anterior, realizar la contratación según el tipo de actividad, la hora en la que se realiza y tipo de público.
- Contratar servicios de alimentación que cuenten con los cursos de manipulación de alimentos y otros permisos pertinentes.
- Si son actividades masivas y se utilizan camiones de comida deben considerarse los permisos del Ministerio de Salud.
- Seguir los lineamientos planteados por las diferentes unidades para el préstamo de sus espacios.
- Coordinar con Seguridad y Tránsito la entrada y estacionamiento del servicio de alimentación.
- Debe atender el servicio cuando llegue e informar de antemano al contratado las condiciones del lugar donde se realiza la actividad:
 - El tipo de espacio y donde se ubica.
 - Si cuentan con toma corriente.
 - Abastecimiento de agua.
- Brindar la dirección exacta y las entradas para el ingreso de la empresa contratada.

- El uso de materiales alternativos renovables, compostables o reutilizables. No se permite el plástico de un solo uso, esta directriz aplica a todas las actividades propias del quehacer universitario, dentro o fuera de sus instalaciones.
- La promoción de comida costarricense.
- Priorizar la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos, eligiendo las frutas, los alimentos sin azúcares refinados, sin grasas saturadas o bajos en grasa.
- Ofrecer opciones vegetarianas y evitar los alimentos que puedan producir reacciones alérgicas como las semillas, la leche entera o los camarones.
- Evitar el uso del licor en cualquier actividad, y si se brinda, que sea bajo los siguientes parámetros:
 - No más de dos copas por persona.
 - No se puede dar licor a estudiantes.

El servicio de catering debe acatar los siguientes lineamientos:

- El servicio de alimentación contratado debe llegar con puntualidad una hora y media antes de la actividad.
- Aportar el mobiliario que requieren.
- Llevar las bolsas para retirar la basura y residuos de las instalaciones.
- Las personas que atiendan el servicio de alimentación deben presentarse debidamente identificados y permanecer en el área asignada para el servicio.
- Guardar la presentación personal adecuada para un servicio de alimentación.
- Los alimentos deben llegar listos para servir.
- La loza debe estar en buen estado.
- No se permite el uso de plástico de un solo uso o de estereofón en ninguna actividad relacionada a la Universidad de Costa Rica. Esto incluye:
 - Pajillas y removedores.
 - Bolsas de empaque.
 - Vajilla desechable de plástico (platos, cucharas, tenedores, cubiertos, y vasos).
 - Contenedores de alimentos como cápsulas y envases plásticos de alimentos para llevar.
 - Plásticos adhesivos para proteger alimentos.

