



REGULAMENTUL

de organizare și funcționare a cantinelor - restaurant studențești din cadrul Universității Transilvania din Braşov

Preambul

Prezentul Regulament stabilește modul de organizare și funcționare a cantinelor-restaurant studențești din cadrul Universității Transilvania din Braşov. Conținutul prezentului Regulament a fost elaborat în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative: Legea învățământului superior nr.199/2023 cu modificările și completările ulterioare, Codul drepturilor și obligațiilor studenților, Carta Universității Transilvania din Braşov.

Capitolul I. Dispoziții generale

Art. 1 Cantina - restaurant studențească este o unitate a universității în care se asigură prepararea și servirea mesei pentru studenți, cadre didactice, cercetători, personalul TESA și alte categorii de personal care au calitatea de invitat/partener al universității.

Art. 2 La Universitatea Transilvania din Braşov funcționează 2 cantine – restaurant studențești, acestea fiind grupate în cadrul Serviciului Cantine.

Art. 3 Cantinele - restaurant studențești din cadrul Universității Transilvania din Braşov desfășoară activități de preparare, servire, conservare și depozitare a alimentelor și a produselor agroalimentare necesare pentru prepararea hranei.

Capitolul II. Organizarea și funcționarea cantinelor – restaurant studențești

Art. 4 Direcția Generală Administrativă (DGA) are în subordine cantinele-restaurant ale universității și răspunde de organizarea și desfășurarea activităților acestora.

Art. 5 Pentru serviciile oferite studenților, activitățile cantinelor – restaurant sunt supervizate și evaluate periodic (lunar) de către Prorectoratul cu studenții și legătura cu mediul economic și socio – cultural (ProSME).

Art. 6 Strategiile de îmbunătățire continuă a activităților din interiorul celor două cantine – restaurant ale universității sunt propuse DGA și supervizate de către ProSME.

Art. 7 Cantinele-restaurant funcționează pe întreaga perioadă a anului universitar, cu excepția vacanțelor. Programul de funcționare al cantinelor-restaurant este de luni până vineri, în intervalul orar 12:30-16:30.

Art. 8 Conducerea și desfășurarea activităților cantinelor - restaurant studențești este asigurată de către șeful Serviciului Cantine. Controlul intern la nivelul cantinelor - restaurant studențești este efectuat de către Șeful Serviciului Audit Intern.

Art. 9 ProSME formează un grup de 3 studenți care se preocupă de respectarea programului de servire a mesei, de calitatea și diversitatea preparatelor culinare, de eventualele reclamații și sugestii ale studenților și de alte aspecte ce țin de buna funcționare a cantinelor – studențești (inclusiv sugestii la meniuri). Conducerea cantinelor va avea cel puțin o întâlnire lunară de lucru cu grupul studenților pentru analiza sugestiilor și reclamațiilor.

Art. 10 Meniurile la cantinele - restaurant se stabilesc săptămânal de șeful serviciului cantine. Acesta va înainta periodic unei comisii de experți din cadrul Facultății de Alimentație și Turism, rețetarele meniurilor asociate spre aprobare, ulterior acestei aprobări, rețetarele sunt avizate și de Prorectorul cu studenții și legătură cu mediul economic.

Art. 11 Normele de profilaxie la cantinele-restaurant, cele de transport, depozitare, păstrare, conservare și preparare a alimentelor sunt cele stabilite de organele sanitare. Se impune respectarea riguroasă a normelor legale în vigoare.

Art. 12 Este interzisă intrarea persoanelor străine în blocul alimentar fără a respecta procedura specifică vizitatorilor realizată conform normelor în vigoare.

Art. 13 La cantinele studențești funcționează sistemul de servire a mesei cu meniu „à la carte”. Acest sistem presupune, în funcție de solicitările persoanelor care servesc masa, oferirea unui meniu, cu plata pe loc, în sistem cash sau card. Prin sistemul „à la carte” se poate oferi o gamă variată de preparate culinare de bucătărie, cofetărie și patiserie, cafea, fructe etc. În situația epuizării unor meniuri, la solicitarea studenților pot fi servite preparate de tip - minaturi.

Art. 14 În cadrul celor 2 cantine - restaurant ale universității pot servi masa numai următoarele categorii de clienți: studenții români ai universității (la ciclurile de licență, masterat, doctorat), studenții străini aflați la studiu în universitate, personalul universității (cadre didactice și nedidactice), cercetători, personalul Casei de Cultură a studenților, personalul Clubului Sportiv Universitar, personalul Dispensarului studențesc și personalul Poliției de campus. Pentru toate aceste categorii, la calculul prețului se aplică o regie de 20%.

Art. 15 Toți clienții beneficiari ai tarifelor cu regie 20% au obligația de a prezenta la casa de marcat un document care să ateste calitățile menționate la art. 14 cardul virtual de student, legitimația de serviciu.

Art. 16 Pentru categoriile de personal cu statutul de invitat/partener al universității se aplică o regie de 30%.

Art. 17 În cantinele-restaurant ale universității precum și în alte spații utilizate temporar corespunzător pentru servirea mesei, universitatea poate organiza mese festive în cadrul evenimentelor desfășurate sub egida universității, cu respectarea reglementărilor legale privind localurile de alimentație publică. Pregătirea și organizarea meselor festive se face în regim de alimentație publică, cu participarea personalului cantinelor. Aceste evenimente se fac în conformitate cu legislația în vigoare, cu aprobarea conducerii universității, astfel încât să nu afecteze procesul de servire al mesei pentru studenți.

Art. 18 În cadrul cantinelor – restaurant ale universității este interzisă organizarea unor mese asociate unor petreceri de tip cununie, nuntă, botez, sau a unor mese după înmormântare, indiferent de solicitanți.

Art. 19 La servirea meselor pot participa, pe bază de voluntariat sau în cadrul unor stagii de practică, ai Universității Transilvania din Brașov; de asemenea, ProSME împreună cu conducerea Serviciului Cantine, poate organiza grupuri studențești (pe bază de selecție), beneficiari de burse din venituri proprii de tip Internship Student-Campus, în vederea desfășurării unor activități temporare suport pentru cantinele-restaurant; acești studenți vor fi, în prealabil, instruiți și autorizați de șeful Serviciului Cantine.

Art. 20 Cantina studentească are încadrat personal funcțional și de servire în conformitate cu normele stabilite de ministerul de resort. Personalul angajat utilizează, în condiții optime, bunurile din dotarea cantinei și are obligația să asigure:

- gestionarea bunurilor din dotarea cantinelor;
- desfășurarea lucrărilor de conservare și depozitare a produselor agroalimentare și alimentare pentru cantină;
- servirea mesei;
- prepararea hranei în condiții calitative și cantitative corespunzătoare;
- efectuarea curățeniei zilnice și generale în cantină și în zonele adiacente;
- buna funcționare și întreținere a instalațiilor și a utilajelor din dotarea cantinei;
- aplicarea normelor stabilite de organele sanitare, de pază contra incendiilor precum și celelalte sarcini stabilite de organele ierarhic superioare;
- aplicarea normelor de securitate a muncii și igienico-sanitare.

Art. 21 Șeful Serviciului Cantine este subordonat Direcției General Administrative și Prorectoratului cu studenții și legătura cu mediul economic și socio - cultural. Acesta are următoarele responsabilități:

- răspunde nemijlocit de gestionarea bunurilor cantinelor, a alimentelor și de buna funcționare a cantinelor;
- instruește personalul cantinelor privind normele de protecție a muncii, normele igienico-sanitare, de pază contra incendiilor și urmărește respectarea acestora;
- coordonează aprovizionarea cu alimente și produse agroalimentare în cantitățile necesare preparării hranei, depozitarea și conservarea acestora potrivit normelor igienico-sanitare;
- răspunde de buna organizare a activității personalului din cantină, de buna funcționare a instalațiilor, a aparatelor și a mașinilor din dotare, a curățeniei din cantină și din jurul acesteia;
- face propuneri cu privire la dotarea cantinelor cu veselă, tacâmuri, echipamente și mobilierul necesar;
- întocmește și supune spre aprobare programul de aprovizionare al cantinelor cu alimente și produse agroalimentare;
- participă la întocmirea meniurilor și răspunde de respectarea acestora, de calitatea și cantitatea hranei preparate și servite;
- afișează meniul zilnic la intrarea în cele două cantine – restaurant și pe portalul universității;
- urmărește afișarea zilnică a listelor cu necesarul de alimente care se scot din magazie și a celor ce se restituie;
- asigură scoaterea alimentelor din magazie și pregătirea acestora pentru prepararea hranei;
- verifică numărul persoanelor care s-au prezentat la masă;
- verifică, prin sondaj, dacă porțiile servite corespund cantităților stabilite pentru meniul din ziua respectivă;
- răspunde de recuperarea pagubelor produse cantinei de către clienți sau de către personalul cantinei;
- îndeplinește și alte responsabilități stabilite de conducerea Universității Transilvania din Brașov.

Art. 22 Accesul reprezentanților mass-media este asigurat în spațiul cantinelor-restaurant, exclusiv pentru informațiile de interes public și numai în cadrul conferințelor de presă organizate în acest scop de către conducerea universității sau al acțiunilor publice organizate de către universitate; în acest sens accesul este permis pe baza acordului conducerii universității, numai în spațiile care au legătură cu evenimentul organizat. Pentru alte activități accesul reprezentanților mass-media se face numai dacă există acordul scris al conducerii universității.

Capitolul III. Drepturile și obligațiile consumatorilor

Art. 23 Drepturile consumatorilor:

- să sesizeze ProSME și DGA cu privire la abateri de la cantitatea și calitatea produselor alimentare servite;
- să facă propuneri pentru îmbunătățirea meniului și a activităților din cantinele - restaurant;
- să folosească bunurile materiale ale cantinelor - restaurant destinate servirii mesei;
- să li se asigure, la recomandarea medicului, servirea unor meniuri dietetice, în cazul în care prezintă unele afecțiuni ale stării de sănătate;
- să li se asigure condițiile de igienă în conformitate cu normele sanitare specifice.

Art. 24 Obligațiile consumatorilor:

- să respecte programul de servire a mesei;
- să aibă o atitudine civilizată pe care să o manifeste în relațiile cu personalul funcțional și de deservire al cantinei;
- să folosească cu atenție bunurile materiale din cantină, puse la dispoziție;
- să respecte normele igienico-sanitare;
- să păstreze curățenia în sala de mese, în spațiile de folosință comune și din jurul cantinei;
- să prezinte la casele de marcat documente doveditoare care să susțină încadrarea prețului plătit în categoria preferențială de valoare minimă.

Art. 25 Persoanelor care iau masa la cantina le sunt interzise scoaterea din incinta cantinei a veselei și a tacâmurilor, intrarea în blocul alimentar, depozite, magazii, introducerea în cantină a animalelor, introducerea și consumul băuturilor alcoolice și a altor substanțe interzise de lege. Fumatul în incinta cantinelor – restaurant studențeschi este interzis.

Art. 26 Clienții care produc pagube localurilor cantinelor – restaurant, inclusiv bunurilor din interior sau care scot din incinte veselă și tacâmuri, răspund material pentru acestea, procedându-se la evaluarea și recuperarea pagubelor de la cei vinovați.

Capitolul IV. Resurse materiale și financiare

Art. 27 Mijloacele financiare necesare funcționării cantinei se constituie din:

- subvenții de la buget;
- regia aferentă cantinei studențeschi achitată de consumatori;
- venituri proprii;
- sponsorizări și donații de la persoane fizice și juridice, precum și altele, potrivit legii.

Art. 28 Mijloacele financiare constituite potrivit art. 27 se folosesc pentru acoperirea cheltuielilor privind:

- achiziționarea alimentelor și produselor alimentare necesare preparării hranei pentru consumatori;
- acoperirea cheltuielilor cu salariile personalului care deservește cantinele-restaurant;
- acoperirea cheltuielilor de dotare cu obiecte de inventar, a utilităților, a materialelor de curățenie și întreținere, reparații curente, acoperirea altor cheltuieli ocazionate de funcționarea cantinelor-restaurant.

Art. 29 Baza materială a cantinelor - restaurant se constituie din clădiri, instalații specifice, aparatură, veselă, tacâmuri, mobilier, depozite, produse alimentare și agroalimentare.

Art. 30 Gestionarea mijloacelor materiale și bănești aferente cantinelor – studențeschi revine Universității Transilvania din Brașov.

Capitolul V. Dispoziții finale

Art. 31 (1) Conducerea Universității Transilvania va asigura anual o perioadă necesară pentru reparații, amenajări și curățenie generală.

(2) Asigurarea mesei pentru studenții universității este prioritară în raport cu alte solicitări de servire a mesei.

(3) Prezentul Regulament intră în vigoare de la data aprobării lui în Senatul Universității.

Prezentul Regulament a fost discutat și aprobat în Ședința Senatului Universității Transilvania din Brașov din data de 24.07.2024.

Prof. dr. ing. Mircea Horia Țierean,
Președintele Senatului Universitar

