

2. Utilizarea, păstrarea, protecția, calitatea produselor/serviciilor: *entitatea adoptă conceptual de Control total al calității, adică aplică toate tehnicile și metodele de control al calității pentru aplicarea creșterii nivelului calității prin aceasta obține o creștere a eficienței și a productivității. Control calității este responsabilitatea fiecărui lucrator din firmă. Entitatea acordă o importanță mare conformității serviciilor cu standardele de calitate, acuratețea, politețea.*

3. Materiale, compatibilități, reglementări tehnice și standarde utilizate

Se precizează conformitatea și aplicabilitatea materialelor, legislația, reglementările tehnice și standardele aplicate.

Entitatea folosește:

- *standardizarea mărfurilor alimentare care asigură concordanța cu legislația*
- *asigurarea materiei prime să corespundă standardelor specific în legislațiile și reglementările naționale-reglementari tehnice*
- *Hotărârea nr.1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație public*

4. Cerințe privind calculul costului/prețului

Entitatea folosește indica'ii metodice privind contabilitatea costurilor de producție și calculația costului produselor și serviciilor

Calcularea prețului unitar se efectuează conform formulei: $P_u = (M_1 + M_2 + \dots + M_{15}) / 15 - D\%$

Unde,

Pu – reprezintă prețul unitar oferat;

M1–reprezintă media prețurilor afișate la toate stațiile din localitatea/regiunea specificată în pct. 1 pentru prima zi;

M2– reprezintă media prețurilor afișate la toate stațiile din localitatea/regiunea specificată în pct. 1 pentru a doua zi;

M15– reprezintă media prețurilor afișate la toate stațiile din localitatea/regiunea specificată în pct. 1 pentru a cincisprezecea zi;

D% –reprezintă discount-ul aplicat

5. Mostre

Se precizează modul de prezentare a mostrelor la toate produsele utilizate.

Entitatea folosește produse alimentare care se caracterizează printr-o mare varietate sortimentală, care rezultă prin posibilitățile multiple de asociere a materiei prime, cât și prin procesele tehnologice aplicate: la felul 1, 2, 3.

6. Echipamentele, instalațiile, utilajele, sculele, instrumentele, dispozitivele și alte obiecte necesare pentru prestarea serviciilor: *entitatea dispune de :*

- local;
- 2 schimburi de veselă, furculite, cutite;
- Echipamente necesare în alimentația publică pentru prepararea bucatelor;
- Ustensile și utilaje specific;
- Utilaje termice de pregătire la cald
- Cuptoare electrice etc.

7. Articole, produse și piese necesare instalațiilor

Ghid de bune practice pentru siguranța alimentelor

Sistemul de siguranța alimentelor HACCP

Produse alimentare

8. Definiții – MENIUL MODIFICAT LA FIECARE SAPTAMANA