



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ  
DIN CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur Nr.3-5, 400372 Cluj-Napoca  
Tel.+ 40-264-596.384; Fax + 40-264-593.792  
www.usamvcluj.ro

RC 35

## REGULAMENT PRIVIND ORGANIZAREA ȘI FUNȚIONAREA RESTAURANTULUI STUDENȚESC

Restaurantul “Agronomia” este compus din sala de mese a restaurantului studențesc, sala restaurantului (Pub) „Club Agronomia” situată în str. Moșilor nr. 2 și punctul de desfacere ale acestuia din incinta universității (Cafeteria USAMVCN)

**Art.1.** Restaurantul “Agronomia” este unitatea de alimentație publică în proprietatea și administrarea Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca având regulament propriu de funcționare.

**Art.2.** Restaurantul “Agronomia” și punctele alimentare aferente acestuia se află în subordinea Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, activitatea ei fiind coordonată de către, DGA și Serviciul Social prin Consiliul restaurantului.

Consiliul de administrare a restaurantului “Agronomia” este compus din:

- Prorectorul cu probleme sociale și studențești
- Director general administrativ;
- Prodecanii facultăților
- Prefectul studentilor
- Administrator restaurant;
- Reprezentanții studenților sau ai asociațiilor studențești reprezentative și legal constituite – câte unul de la fiecare facultate

**Art.3.** În localurile Restaurantului “Agronomia” și în punctele aferente acestuia servesc masa în general studenții universității, cadrele didactice, cetățenii de peste hotare aflați la studii în țara noastră, salariați ai U.S.A.M.V., candidații la concursul de admitere, alți membrii ai comunităților academice din Cluj și din alte localități, alte categorii de vizitatori (sportivi, artiști, vizitatori, etc.), cu plata cheltuielilor de regie potrivit normelor legale.

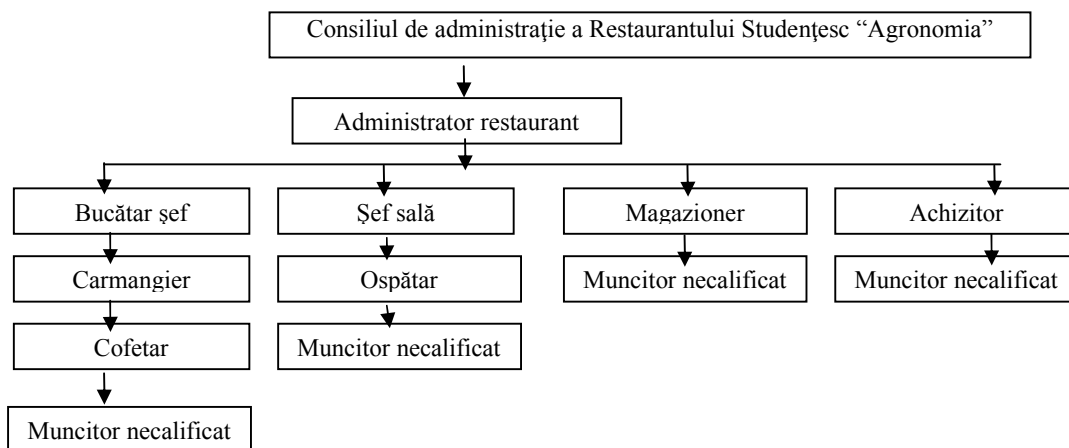
**Art.4.** Masa se poate servi pe bază de abonament și prin “sistemul a la carte”. Abonații servesc masa pe baza legitimației, cartelei de masă sau bonuri valorice eliberate contra cost de biroul de resort al *Serviciului Social*.

**Art.5.a.** Programul de funcționare a restaurantului “Agronomia” este stabilit de către Consiliul de administrare a restaurantului și este aprobat de către *Consiliul de administrație USAMVCN*.

**b.** În afara serviciului prestat în vederea servirii mesei, în cadrul restaurantului se pot organiza și alte activități specifice servirii mesei, cu caracter ocazional (simpozioane, banchete, baluri, etc.) cu cerere vizată de Consiliul restaurantului și aprobată de Direcția generală administrativă.

**Art.6.** Valoarea alocației de masă pentru studenți sau după caz, cuantumului regiei (în cazul servirii a la carte) va fi stabilită prin regulamentul de taxe la propunerea Consiliul restaurantului și va fi aprobat de către Consiliul de administrație a USAMVCN.

**Art.7.** Organigrama de funcționare a restaurantului « Agronomia » este următoarea:



**Art.8.** În vederea desfășurării în bune condiții a activității la restaurantul studențesc „Agronomia”, Serviciul Social, prin administratorul restaurantului va întocmi în timp util planurile de alimentare cu produse agroalimentare, de curățenie, precum și a inventarului „moale”, temeinic justificate, în funcție de numărul de persoane care servesc masa, capacitățile de depozitare și disponibilitățile financiare existente.

**Art.9.** Studenții care servesc masa la restaurant au următoarele drepturi:

- Să folosească toate bunurile puse la dispoziție în cadrul restaurantului;
- Să facă aprecieri directe (administratorului de restaurant) sau prin reprezentantul studenților în consiliu cu privire la:
  - Întocmirea meniurilor;
  - Programului de funcționare;
  - Cantității și calității produselor servite;
  - Curățeniei și calității servirii;
  - Alte aspecte din activitatea restaurantului „Agronomia”.

**Art.10.** Studenții care servesc masa la restaurantul „Agronomia” au următoarele îndatoriri:

- Să folosească cu grijă bunurile materiale din dotarea restaurantului;
- Să nu scoată din incinta restaurantului inventarul acestuia;
- Să respecte modul de organizare a serviciilor de către administrația restaurantului;
- Să aibă o ținută vestimentară și civică corespunzătoare de servire a mesei;
- Să se comporte civilizată în relațiile cu colegii și personalul angajat;
- Să nu intre în blocul alimentar;
- Să prezinte legitimația de student dacă este solicitată.

**Art.11.** Drepturile și îndatoririle personalului angajat sunt stipulate în fișa postului și în contractul colectiv de muncă.

**Art.12.** Toate persoanele care servesc masa și care produc pagube materiale sau scot din incinta restaurantului veselă, tacâmurii, scaune, etc., răspund material pentru acestea, procedându-se la eșalonarea și recuperarea, de la cei vinovați a pagubelor. În cazul în care autorul faptei nu este identificat (cu excepția intrărilor prin efracție), răspund material angajații restaurantului.

**Art.13.** Baza materială a restaurantului „Agronomia” este parte a patrimoniului și este în gestiunea administratorului de restaurant (sau după caz repartizată pe subgestiuni), care răspunde de utilizarea judicioasă a acesteia, conform legilor în vigoare.

**Art.14.** Administratorul de restaurant sesizează *Consiliul de administrare a restaurantului* cu privire la orice deficiență apărută în procesul de producție sau de deservire și împreună cu acesta caută soluții pentru înlăturarea acestora în cel mai scurt timp.

**Art.15.** Baza materială a restaurantului „Agronomia” poate fi folosită (fără a împiedica procesul de deservire a mesei și respectând normele de igienă și celelalte prevederi legale) pentru instruirea practică a studenților și elevilor care urmează secții de profil: TPPA, IMAPA, CEPA, Montanologie, etc.

**Art.16.** Programarea orelor de practică a studenților în incinta restaurantului „Agronomia” se va face cu consultarea administratorului și cu aprobarea Consiliului de administrare a restaurantului

**Art.17.** Anual Consiliului de administrare a restaurantului, va propune lucrările de igienizare necesare obținerii *Autorizației sanitare de funcționare* și urmărește realizarea lor după aprobarea și finanțarea lor de conducerea consiliului de administrație a universității.

**Art.18.** Consiliul restaurantului stabilește, în funcție de dinamica activității la un moment dat, necesarul de personal angajat și evaluează gradul de calificare al acestuia, luând măsurile care se impun.

**Art.19.** La restaurantul „Agronomia” pot fi angajați și studenți ai Universității în norma de ½ sau ¼ (part time) aceștia fiind retribuiți conform legilor în vigoare, administrația restaurantului stabilindu-le programul în funcție de orarul acestora astfel încât această activitate să nu perturbe procesul didactic.

**Art.20.** În colaborare cu Direcția Județeană de Muncă și Formare Profesională și cu alte structuri guvernamentale, la restaurantul „Agronomia” se pot desfășura cursuri de calificare în domeniile specifice acestei activități atât pentru personalul angajat al universității cât și pentru studenții acesteia.

**Art.21.** Prezentul regulament intră în vigoare la data de 29.01.2013, dată la care regulamentul anterior se consideră abrogat.

**Art.22.** Prezentul regulament va suferi modificări în conformitate cu legislația în vigoare.

RECTOR,  
Prof.dr. Doru Pamfil

Vizat Oficial juridic,  
Viorel Apostu