Confronto delle confezioni per l’asporto

Compila una scheda per coppia piatto/contenitore. Prima verifica la documentazione con il fornitore; prova soltanto impieghi ammessi. Scheda operativa, non prova di conformità o validazione alimentare.

Piatto/porzione g o ml: ____ Stato e condizioni previste: ____ Percorso: ____ Attesa prevista min: ____ Borsa: ____ Responsabile: ____

Verifica	Soluzione A	Soluzione B
Codici contenitore/coperchio	____	____
Documenti ricevuti, versione e data	____	____
Alimenti/tempo/temperatura d’uso compatibili, verificati da	____	____
Uso microonde/forno previsto e ammesso	____	____
Quantità minima e spazio necessario	____	____
Istruzioni di conferimento verificate	____	____

Osservazione della prova	A	B
Orario confezionamento / arrivo	____	____
Tempo effettivo minuti	____	____
Chiusura e sigillo	____	____
Perdite, deformazioni, aperture	____	____

Osservazione della prova	A	B
Condensa e aspetto del piatto	____	____
Controllo alimentare secondo procedura: riferimento ed esito	____	____
Difetto essenziale: esclusa o nuova prova	____	____

Costo €/ordine = somma di quantità × costo unitario di tutti i componenti. Stessa base IVA. Esempio simulato: 2×0,32+2×0,10+0,18+0,04=1,06 euro. Non include posate, trasporto fornitura o difettosi. ND resta costo sconosciuto, non zero. Nessun calcolo automatico.

Componente	Quantità A/ordine	€/pezzo A	Quantità B/ordine	€/pezzo B
Vaschetta	____	____	____	____
Coperchio	____	____	____	____
Sacchetto	____	____	____	____
Sigillo / altro	____	____	____	____

Totale A €/ordine: ____ Totale B €/ordine: ____. Le quantità dei componenti possono differire anche quando il piatto e la porzione sono uguali.

Scelta: ____ Motivo: ____ Dubbio da chiudere prima dell'uso: ____ Nuova prova necessaria in caso di cambio piatto, codice o condizioni: ____.