

REGULAMENTUL
PRIVIND DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ
ÎN ORAȘUL ȘTEFAN VODĂ

Anul 2024

Prezentul regulament este elaborat în conformitate cu prevederile, Codului civil al Republicii Moldova Nr. 1107 din 06-06-2002; Codului contravențional al Republicii Moldova Nr 218 din 24-10-2008; Codului fiscal al Republicii Moldova Nr. 1163 din 24-04-1997; Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154 din 28-03-2003; LP Nr. 436 din 28-12-2006 privind administrația publică locală; LP Nr. 160 din 22-07-2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător; LP Nr. 231 din 23-09-2010 cu privire la comerțul interior; LP Nr. 845 din 03-01-1992 cu privire la antreprenariat și întreprinderi; LP Nr. 93 din 15-09-1998 cu privire la patenta de întreprinzător; LP Nr. 105 din 13-03-2003 privind protecția consumatorilor; LP Nr. 221 din 19-10-2007 privind activitatea sanitară veterinară; LP Nr. 1456 din 25-05-1993 cu privire la activitatea farmaceutică; LP Nr. 278 din 14-12-2007 privind controlul tutunului; LP Nr. 1100 din 30-06-2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice; LP Nr. 57 din 10-03-2006 viei și vinului; LP Nr. 291 din 16-12-2016 cu privire la organizarea și desfășurarea jocurilor de noroc; HG Nr. 1090/2017 cu privire la organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Sănătate Publică; HG Nr. 473 din 03-07-2012 pentru aprobarea Reglementării tehnice „Bere și băuturi pe bază de bere”; Regulamentul sanitar privind normativele admise de emitere a zgomotului și a vibrației la desfășurarea activităților de comerț interior, aprobat prin HG Nr. 181 din 15-03-2019;

CUPRINS:

I. ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ	4
II. COMERȚUL CU AMĂNUNTUL	5
III. COMERȚUL CU RIDICATA	6
IV. COMERȚUL AMBULANT	6
V. INTERDICȚII PRIVIND COMERCIALIZAREA UNOR PRODUSE SAU PRESTAREA UNOR SERVICII	8
<i>Comercializarea producției farmaceutice</i>	<i>9</i>
<i>Comercializarea producției alcoolice</i>	<i>9</i>
<i>Comercializarea vinului, produselor obținute pe bază de must și produselor vitivinicole aromatizate ambulate</i>	<i>11</i>
<i>Comercializarea berei</i>	<i>11</i>
<i>Comercializarea produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora</i>	<i>12</i>
<i>Jocurile de noroc</i>	<i>13</i>
VI. DISPOZIȚII FINALE ȘI TRANZITORII	14
Anexă nr. 1. Cerințe privind organizarea și desfășurarea comerțului ambulant mobil stradal	15
Anexă nr. 2. REGULI SPECIFICE de desfășurare a comerțului în piețe	24
Anexă nr. 3. Regulament privind organizarea teraselor de vară/sezoniere	31
Anexă nr. 4. la regulamentul privind desfășurarea activității de comerț în orașul Ştefan Vodă. Schema amplasării zonelor în care se permite comerțul ambulant	34
Anexă nr. 5. la regulamentul privind desfășurarea activității de comerț în orașul Ştefan Vodă. Schema amplasării pieților.	35
Anexă nr. 6 la regulamentul privind desfășurarea activității de comerț în orașul Ştefan Vodă. Instituții publice, medicale, de învățământ. Lăcașe de cult. Monumente	36
REGULAMENT privind modul de indicare a prețurilor produselor oferite consumatorilor	38
REGULAMENT SANITAR pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare	43
REGULAMENTUL SANITAR pentru unitățile de alimentație publică	49
Anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior NOMENCLATORUL unităților comerciale	65
Anexa nr. 7 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior modele notificări	82

1. Prezentul Regulament stipulează cerințele privind organizarea activității de comerț interior, inclusiv comerțul cu amănuntul, comerțul cu ridicata și comerțul ambulant.

2. Tipologia unităților comerciale se stabilește conform nomenclatorului prevăzut în anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior (în continuare – *Legea nr. 231/2010*).

3. Unitățile comerciale sunt proiectate și amplasate în conformitate cu prevederile Normativului în construcții NCM B.01.05.

4. Activitatea de comerț se notifică autorităților administrației publice locale în conformitate cu prevederile art. 13-17 din Legea nr. 231/2010.

5. Comerciantul desfășoară activitatea de comerț în conformitate cu programul de activitate (orarul de funcționare) al unităților comerciale notificat în temeiul art. 14 alin. (6) lit. d) din Legea nr. 231/2010 și al cerințelor specifice privind programul de activitate al unităților comerciale stabilite în prezentul Regulament.

6. Programul de activitate al unităților comerciale se afișează la intrarea în unitate, la un loc vizibil din exterior, cu indicarea zilelor de muncă și de odihnă, precum și a intervalului orelor de muncă și a pauzei de masă.

7. Consumatorii sunt deserviți în unitățile comerciale în timpul orelor de program. La ora încheierii programului de activitate se interzice accesul consumatorilor în incinta unității comerciale, însă toți consumatorii prezenți în sala de vânzare sunt deserviți în modul stabilit. Deservirea consumatorilor după încheierea programului de activitate, în conformitate cu prezentul punct, nu se consideră activitate extraprogram.

8. Închiderea unității comerciale pentru reparații (reutilare), precum și redeschiderea după reparații se realizează cu informarea prealabilă, prin orice mijloace de comunicare disponibile ale administrației publice locale, cu indicarea termenului preconizat pentru închidere. În cazul în care unitățile comerciale își desfășoară activitatea de comerț în cadrul întreprinderilor, instituțiilor și organizațiilor, închiderea/redeschiderea lor se coordonează și cu administrațiile acestora. Informația cu privire la închiderea unităților se prezintă cu 15 zile înainte de închidere și cu 5 zile înainte de redeschidere, fără depunerea notificării de comerț.

9. Despre închiderea unității comerciale pentru reparații (reutilare), despre termenul preconizat sau despre funcționarea acesteia după un program special în zilele de sărbătoare nelucrătoare sau în zilele următoare după zilele de sărbătoare nelucrătoare, consumatorii sunt informați, cu cel puțin 5 zile înainte de data preconizată, printr-un aviz afișat într-un loc vizibil, lângă programul de activitate, precum și prin orice mijloace de comunicare disponibile.

10. Unitățile comerciale cu amănuntul care comercializează produse agroalimentare nu pot fi închise mai mult de două zile consecutive, cu excepția unor cauze obiective de nefuncționare (reparații, reutilare, incidente etc.).

11. Personalul unității comerciale poartă ecuson cu indicarea prenumelui și a funcției.

12. Comerciantul este responsabil de siguranța și calitatea mărfurilor expuse spre comercializare. În caz de depistare a înrăutățirii indicilor calității mărfurilor până la expirarea termenelor de valabilitate, comerciantul este obligat să le excludă din comerț.

13. Comerciantul este obligat să dispună de documente, pe suport de hârtie sau în format electronic, ce atestă calitatea și siguranța (inofensivitatea) produselor. La solicitarea consumatorului, comerciantul este obligat să îi ofere adresa URL (link) la pagina web pe care poate fi vizualizat sau descărcat documentul respectiv în format electronic sau să îi pună la dispoziție copia documentului pe suport de hârtie. Comerciantul păstrează și,

respectiv, are obligația să ofere consumatorului documentele nominalizate pe perioada aflării produselor în vânzare, inclusiv pentru perioada termenului de valabilitate a produselor comercializate.

14. Consumatorul este în drept să primească informații cu referire la mărfurile cumpărate, termenul de valabilitate și data-limită de consum a produselor, existența documentelor ce atestă calitatea și siguranța (inofensivitatea) produsului achiziționat, precum și să cântărească greutatea mărfurilor cumpărate la aparatul de cântărit de control.

15. Mijloacele de măsurare utilizate în unitățile de comerț trebuie să fie verificate metrologic, în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016 și să corespundă Listei oficiale a mijloacelor de măsurare și a măsurărilor supuse controlului metrologic legal, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.1042/2016.

16. Comercianții sunt obligați să respecte normativele admise de emitere a zgomotului și a vibrației, stabilite în Regulamentul sanitar privind normativele admise de emitere a zgomotului și a vibrației la desfășurarea activităților de comerț interior, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.181/2019.

17. Unitatea comercială și teritoriul aferent sunt întreținute în curățenie în raza stabilită de administrația publică locală.

18. Comercianții sunt obligați să asigure respectarea drepturilor consumatorilor, conform Legii nr.105/2003 privind protecția consumatorilor. Informarea consumatorilor despre produsele și serviciile oferite se realizează în conformitate cu prevederile capitolului V din Legea nr.105/2003 privind protecția consumatorilor.

19. Angajații unităților comerciale care au acces la datele cu caracter personal sunt obligați să asigure confidențialitatea acestor date, în conformitate cu prevederile Legii nr. 133/2011 privind protecția datelor cu caracter personal. La prelucrarea datelor cu caracter personal, comercianții sunt obligați să întreprindă măsurile organizatorice și tehnice necesare pentru protecția datelor cu caracter personal împotriva accesului ilicit sau întâmplător, împotriva distrugerii, modificării, blocării, copierii, răspândirii ilicite sau neautorizate, precum și împotriva altor acțiuni ilicite.

20. Utilizarea tichetelor de masă de către unitățile comerciale se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr. 166/2017 cu privire la tichetele de masă și ale Regulamentului cu privire la modul de operare cu tichetele de masă, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 227/2018.

II. COMERȚUL CU AMĂNUNTUL

21. Mărfurile expuse spre vânzare dispun de indicatoare de prețuri vizibile și clar completate, conform cerințelor prevăzute de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și de anexa nr. **XXX** la prezentul regulament. Expunerea mărfurilor în sala de vânzare se efectuează în funcție de capacitatea unității comerciale, astfel încât să fie asigurată integritatea mărfii și să fie evitate riscurile de accidentare și/sau pagube materiale.

22. În vitrinele exterioare ale unităților comerciale care comercializează mărfuri nealimentare se expun doar mostre de mărfuri care sunt în vânzare. La solicitarea consumatorilor, mostrele de mărfuri din vitrine se vând în limita stocului disponibil, cu excepția obiectelor care constituie decorațiuni și a articolelor asupra cărora este prevăzut expres mențiunea „Nu se comercializează” sau „Mostră”.

23. Comercianții sunt obligați să asigure acces în unitatea comercială pentru persoanele cu nevoi speciale, în conformitate cu prevederile Legii nr. 60/2012 privind incluziunea socială a persoanelor cu dizabilități. Unitățile cu autoservire oferă consumatorilor coșuri

sau cărucioare speciale pentru comoditatea alegerii mărfurilor, prelucrate și menținute în stare sanitar-igienică corespunzătoare în scopul eliminării riscului de contaminare.

24. Comercianții unităților comerciale cu sistem de autoservire pun la dispoziția consumatorilor mobilierul necesar pentru păstrarea lucrurilor personale.

25. Produsele/mărfurile care nu aparțin unității comerciale pot fi păstrate în depozitele și încăperile auxiliare ale acesteia numai în bază de contract.

26. În cazul comercializării mărfurilor nealimentare de tipul articolelor vestimentare (îmbrăcăminte, încălțăminte, articole tricotate etc.), comercianții creează condiții pentru măsurarea lor, iar în cazul articolelor tehnice complexe și de altă natură care necesită verificare, asigură condiții pentru verificarea funcționării.

27. Comercianții sunt obligați să respecte interdicțiile privind vârsta consumatorului, stabilite prin prevederile Legii nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, Legii nr. 278/2007 privind controlul tutunului, Legii viei și vinului nr.57/2006. În cazul apariției dubiilor referitor la vârsta consumatorului, casierul sau vânzătorul este în drept să solicite un act ce demonstrează vârsta acestuia. Este interzisă comercializarea produselor reglementate prin actele normative indicate în prezentul punct în cazul imposibilității stabilirii vârstei consumatorului.

III. COMERȚUL CU RIDICATA

28. Comerțul cu ridicata se desfășoară prin intermediul unităților comerciale de tip C, conform anexei nr. 5 la Legea nr. 231/2010, care dispun, după caz, de depozite, organizează păstrarea și prelucrarea produselor, completează stocurile de marfă, asigură suportul informațional, prestează servicii de transport, oferă și alte servicii aferente comerțului.

29. La desfășurarea comerțului cu ridicata, comercianții sunt obligați să respecte următoarele cerințe:

- 1) existența unor încăperi de depozitare dotate tehnic, corespunzătoare volumului și naturii produselor stocate;
- 2) utilizarea mijloacelor de măsurare și control verificate metrologic;
- 3) respectarea cerințelor tehnice privind vecinătatea locurilor de depozitare și expunere a mărfurilor.

IV. COMERȚUL AMBULANT

30. Comerțul ambulant se desfășoară, în conformitate cu art.21³ din Legea nr.231/2010, prin intermediul unităților de comerț ambulant în piețe, amplasamente sau în cadrul târgurilor, iarmaroacelor, manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare, în locurile stabilite în anexa XXX la prezentul regulament.

31. Tipurile unităților de comerț ambulant sunt stabilite în Nomenclatorul unităților comerciale, prevăzut în anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010.

32. Amplasarea unităților de comerț ambulant se efectuează ținându-se cont de prevederile Legii nr. 231/2010, de zonele funcționale prevăzute de Planul urbanistic general al localității și de cerințele stabilite în prezentul Regulament.

33. Unitățile de comerț ambulant se amplasează provizoriu, fără fundament. În caz de necesitate, reamplasarea/evacuarea acestora se efectuează conform prevederilor prezentului Regulament.

34. Se interzice comerțul ambulant în raza stabilită de administrația publică locală.

35. La solicitarea de eliberare a schemelor de amplasament, pentru amplasarea unităților comerciale ambulante pe teritoriul întreprinderilor, instituțiilor și organizațiilor, precum și

în raza de 10 m de la intrarea pe teritoriul acestora, comerciantul anexează acordul în scris al acestora.

36. Unitățile de comerț ambulant prin care se comercializează produse alimentare în aer liber trebuie să fie amplasate la o distanță de cel puțin 25 m de latrine, lăzi de gunoi, cloace. Distanțele se măsoară prin metoda ortodromică (în linie dreaptă), inclusiv prin utilizarea schițelor, planurilor sau altor scheme aplicabile, după caz.

37. Se interzice comercializarea prin unități de comerț ambulant:

1) a cărnii, a mezelurilor, a peștelui, a ouălor, a mierii de albine și a produselor alimentare perisabile, fără deținerea actelor permissive corespunzătoare, precum și fără utilizarea instalațiilor ori a utilajului corespunzător;

2) a băuturilor alcoolice, a vinului, a produselor obținute pe bază de must, a produselor vitivinicole aromatizate și a berii, cu excepția locurilor publice stabilite de către administrația publică locală în cadrul sărbătorilor naționale și tradiționale, precum și în cadrul târgurilor, al iarmaroacelor, al manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare;

3) a metalelor și a pietrelor prețioase, a bijuteriilor și a altor articole din metale prețioase, a bijuteriilor și articolelor spoite cu metale prețioase;

4) a armelor de foc și a munițiilor pentru ele, a balonașelor cu gaze neuroparalizante, precum și a armelor albe;

5) a echipamentului militar, a țeșăturilor de uniformă și a altor mărfuri din sortimentul militar sau asimilat cu cel militar (poliție, vamă etc.);

6) a articolelor pirotehnice, în conformitate cu Legea nr. 143/2014 privind regimul articolelor pirotehnice;

7) a preparatelor medicale umane sau veterinare;

8) a lenjeriei de corp, neambalate;

9) a tehnicii și a substanțelor chimice utilizate în agricultură, fără deținerea actelor permissive corespunzătoare, precum și fără utilizarea instalațiilor ori a utilajului corespunzător;

10) a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, a substanțelor toxice și a celor ușor inflamabile, cu excepția unităților comerciale amenajate corespunzător cerințelor privind depozitarea și comercializarea produselor indicate;

11) a produselor conservate prin ermetizare, precum și a băuturilor răcoritoare și alcoolice preparate în condiții casnice, a ciupercilor de pădure și de câmp, care nu au fost obținute ca și culturi agricole în condiții de producere corespunzătoare;

12) a următoarelor produse în vrac: făină, paste făinoase, crupe, zahăr, în afara structurilor/construcțiilor care asigură protecție contra condițiilor climaterice fără a avea cel puțin 3 pereți impenetrabili și tavan (în aer liber);

13) a articolelor tehnice complexe.

38. La comercializarea mărfurilor nealimentare de uz personal (îmbrăcăminte, încălțăminte etc.) urmează să fie create condiții pentru probarea lor. În cazul lipsei acestor condiții, comercializarea lor în unitățile de comerț ambulant se interzice.

39. Se interzice comercializarea concomitentă în aceeași unitate a mărfurilor alimentare neambalate/preambalate și a mărfurilor nealimentare. Ambalajul mărfurilor alimentare trebuie să fie de la producător/procesator sau aplicat de către comerciant astfel ca să prevină impurificarea produsului cu praf, apă, vapori sau alte substanțe volatile.

40. Este interzisă amplasarea produselor alimentare direct pe sol (caldarâm, pământ, podea sau trotuar). Se admite amplasarea produselor agricole și alimentare vegetale în

stare brută amplasate pe sol cu condiția utilizării materialelor impenetrabile care să prevină contactul direct cu acestea în cazul comerțului din unități de tipul 42 și 44 din Nomenclatorul unităților comerciale, prevăzut în anexa nr. 5 la Legea nr.231/2010.

41. Comercializarea în cadrul unităților ambulante a băuturilor pentru consumul la pahar se admite în pahare de unică folosință.

Cerințele privind organizarea și desfășurarea comerțului ambulant mobil stradal sunt stipulate în anexa nr. 1 la prezentul Regulament.

V. INTERDICȚII PRIVIND COMERCIALIZAREA UNOR PRODUSE SAU PRESTAREA UNOR SERVICII

42. Se interzice vânzarea mărfurilor din suprafețele neincluse în suprafața comercială a unității comerciale, precum și în afara orelor stabilite de program, cu excepția situațiilor descrise la pct. 7.

43. Comercianții care comercializează mărfuri în vrac, cu excepția comercializării prin intermediul unităților ambulante, sunt obligați să pună la dispoziția consumatorilor aparate de cântărit de control verificate metrologic în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016, care oferă posibilitatea verificării corectitudinii greutății produsului. Aparatele de cântărit de control se amplasează într-un loc accesibil în sala de vânzare.

44. Achitarea pentru mărfurile procurate/serviciile prestate se efectuează în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 141/2019 cu privire la aplicarea echipamentelor de casă și de control la efectuarea decontărilor.

45. Casierul sau vânzătorul care recepționează banii pentru marfă, în numerar, prin card bancar sau alte instrumente IT, este obligat să efectueze operațiunea de achitare după cum urmează:

1) în cazul achitării în numerar:

a) să rostească distinct suma primită de la consumator și să pună acești bani, într-un loc vizibil pentru consumator;

b) să elibereze plătitorului bonul de casă/documentul fiscal emis de echipamentul de casă și de control pentru operațiunea economică efectuată, care trebuie să corespundă sumei real achitate;

c) să anunțe consumatorului restul ce i se cuvine și să i-l înmâneze împreună cu bonul de casă/documentul fiscal emis de echipamentul de casă și de control pentru operațiunea economică efectuată;

2) în cazul achitării cu cardul bancar sau alte instrumente IT (de ex., aplicații telefon):

a) să rostească distinct suma totală spre achitare;

b) să prezinte consumatorului terminalul pentru aplicarea cardului bancar;

c) să elibereze consumatorului bonul de casă/documentul fiscal emis de echipamentul de casă și de control pentru operațiunea economică efectuată, care trebuie să corespundă sumei real achitate.

46. Consumatorul este în drept să verifice corectitudinea calculului și, după caz, să solicite recalcularea sumei cumpărăturilor.

47. Se interzice folosirea dispozițiilor de încasare ce nu corespund cerințelor stabilite prin Legea contabilității și raportării financiare nr. 287/2017.

48. În cazul în care produsul are un anumit termen de garanție, comerciantul emite certificatul de garanție conform cerințelor stabilite în art. 18⁴ din Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor.

49. Mărfurile nealimentare alese de consumator pot fi rezervate în conformitate cu politica comercială a unității de comerț, cu aplicarea siglei „Rezervat”. După expirarea termenului de rezervare, marfa neachitată se repune în vânzare.

50. Termenul de păstrare a mărfurilor achitate îl stabilește comerciantul, de comun acord cu consumatorul, cu sau fără achitarea unei anumite plăți. Pe produsul vândut, dar neridicat din unitatea comercială este aplicată sigla „Vândut”. Pe durata termenului de păstrare și rezervare comerciantul poartă răspundere pentru integritatea și calitatea mărfii. La expirarea termenului stabilit, comerciantul poate expune în comercializare mărfurile achitate, cu restituirea către consumator a costului inițial al produsului, fără restituirea plăților pentru păstrare.

51. Intrarea copiilor cu vârsta de până la 6 ani în incinta unității de comerț cu autoservire se permite doar cu însoțirea unui adult.

Comercializarea producției farmaceutice

52. Ministerul Sănătății stabilește normative referitoare la spațiul, amplasarea și extinderea întreprinderilor și instituțiilor farmaceutice.

53. Farmaciile (filialele) nou-fondate vor fi amplasate la o distanță de cel puțin 250 de metri (cale accesibilă) de la farmacia (filiala) existentă și la o distanță de cel puțin 500 de metri (cale accesibilă) de la farmacia existentă cu funcție de preparare a medicamentelor extemporale.

54. Pentru înființarea farmaciei se stabilesc normative demografice. Numărul de locuitori este dovedit prin adeverința eliberată de autoritatea administrației publice locale.

55. Distribuirea cu amănuntul se efectuează prin intermediul farmaciilor comunitare care dețin licența respectivă, eliberată în conformitate cu legislația în vigoare. Toate întreprinderile și instituțiile farmaceutice, indiferent de forma juridică de organizare, de tipul de proprietate și de subordonare, eliberează medicamente numai cu condiția reflectării circuitului în sistemul informațional automatizat de evidență a circulației medicamentelor.

56. Depozitele farmaceutice, farmaciile și filialele acestora sînt conduse numai de farmaciști. Ca excepție, farmaciile și filialele farmaciilor amplasate în localitățile rurale pot fi conduse de laboranți-farmaciști care au calificarea corespunzătoare cerințelor stabilite de Ministerul Sănătății.

57. Medicamentele de uz veterinar sînt supuse înregistrării de Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului. În cazuri excepționale (epizootii, cataclisme, catastrofe ș.a.) Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului autorizează importul medicamentelor de uz veterinar și articolelor veterinare, neînregistrate în Republica Moldova.

Comercializarea producției alcoolice

58. Comercializarea producției alcoolice cu ridicata

1) Agenții economici care desfășoară activități în domeniul fabricării și circulației alcoolului etilic, fabricării medicamentelor, articolelor de parfumerie și de cosmetică cu utilizarea alcoolului etilic sunt obligați să dețină în proprietate depozite-tip pentru păstrarea alcoolului etilic.

2) Producția alcoolică ambalată fabricată în Republica Moldova, precum și cea importată se comercializează cu ridicata doar prin depozite specializate, deținute de agenții economici în modul stabilit de lege. Agenții economici sunt în drept să posede depozite specializate cu condiția că:

a) dețin licența respectivă;

- b) deţin drept de proprietate sau drept de folosinţă asupra încăperilor pentru depozite cu o suprafaţă de cel puţin 500 m²;
- c) deţin drept de proprietate sau drept de folosinţă asupra încăperilor pentru depozite cu o suprafaţă de cel puţin 200 m², pentru păstrarea şi comercializarea angro a berii şi a băuturilor pe bază de bere;
- d) dispun de autorizaţie din partea cel puţin a unui producător pentru vânzarea băuturilor alcoolice în regim de dealer.

3) Depozitele specializate trebuie să fie acoperite, îngrădite, dotate cu sistem de evidenţă computerizată, să corespundă cerinţelor de protecţie antiincendiară şi celor metrologice. În depozitele specializate nu poate fi păstrată altă producţie decât producţia alimentară. Alcoolul etilic se comercializează angro prin depozite-tip pentru păstrarea alcoolului etilic.

59. Comercializarea producţiei alcoolice cu ridicata cu amănuntul

1) Pot comercializa cu amănuntul producţie alcoolică numai agenţii economici:

- a) care au notificat autoritatea administraţiei publice locale conform Legii nr. 231/2010 cu privire la comerţul interior;
- b) care dispun, cu orice titlu, de spaţii comerciale cu o suprafaţă de cel puţin 20 m².

2) Pot comercializa cu amănuntul producţie alcoolică numai persoanele care au împlinit vârsta de 18 ani.

3) Procurarea producţiei alcoolice de import pentru comercializarea cu amănuntul se efectuează numai prin/de la depozite specializate.

60. Restricţii privind comercializarea cu amănuntul a producţiei alcoolice

Se interzice comercializarea cu amănuntul a producţiei alcoolice:

1) în unităţi comerciale ambulante, în pavilioane cu o suprafaţă totală mai mică de 20 m² inclusiv, cu excepţia cazurilor prevăzute la art. 21⁵ alin. (1) din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerţul interior;

2) în instituţii de învăţământ, medicale, preşcolare şi în alte instituţii de educaţie, în cămine pentru elevi şi studenţi, cât şi în preajma lor în raza de 100 de metri, la întreprinderi şi la şantierele de construcţii şi reparaţii;

3) în construcţiile sportive şi pe teritoriul aferent acestora, pe terenurile sportive;

4) în ospătării dietetice şi în cafenele pentru copii, în locuri de comerţ pentru copii şi adolescenţi;

5) în sediile autorităţilor publice, cu excepţia obiectelor staţionare de alimentaţie publică;

6) în preajma edificiilor de cult religios în raza stabilită de autorităţile administraţiei publice locale de comun acord cu reprezentanţii cultelor respective;

7) în cimitire, penitenciare, unităţi militare şi arsenale;

8) în întreprinderile de transport public;

9) prin depozite specializate;

10) în magazinele alimentare şi în alte puncte de comerţ cu amănuntul între orele 22.00–8.00;

11) în magazinele alimentare şi în alte puncte de comerţ cu amănuntul în ambalaj de plastic cu capacitatea mai mică de 0,25 litri.

12) persoanelor care nu au atins vârsta de 18 ani. Pentru a se asigura că persoana care cumpără producţie alcoolică a atins vârsta de 18 ani, comercianţii (vânzătorii) şi salariaţii oricăror întreprinzători care interacţionează cu cumpărătorul (inclusiv la livrare) sunt obligaţi să solicite de la cumpărător prezentarea actului de identitate sau a altui act oficial cu fotografia persoanei, care să ateste vârsta acesteia. În cazul în care cumpărătorul refuză

să prezinte actul de identitate, comerciantul (vânzătorul) și salariații oricăror întreprinzători care interacționează cu cumpărătorul (inclusiv la livrare) în sensul prezentului punct nu au dreptul să-i vândă acestuia ori să-i transmită fizic producția alcoolică livrată.

Comercializarea vinului, produselor obținute pe bază de must și produselor vitivinicole aromatizate ambulate

61. Agenții economici din domeniul comercializării produselor vitivinicole pot comercializa cu ridicata vinul, produsele obținute pe bază de must și produsele vitivinicole aromatizate ambalate numai dacă:

- 1) sînt înregistrați în Registrul vitivinicol;
- 2) dețin în proprietate sau în locațiune depozite specializate de construcție capitală cu o suprafață de cel puțin 200 m², acoperite și îngrădite, dotate cu sisteme computerizate de evidență și destinate exclusiv păstrării acestor produse.

62. Agenții economici pot comercializa cu amănuntul vinul, produsele obținute pe bază de must și produsele vitivinicole aromatizate numai dacă:

- 1) corespund prevederilor art. 14 alin. (1) din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior;
- 2) dispun, cu orice titlu, de suprafață totală a unității comerciale de cel puțin 20 m²;
- 3) dispun de personal implicat nemijlocit în activitatea de comercializare, cu vârsta de peste 18 ani.

62. Se interzice comercializarea cu amănuntul a vinului, a produselor obținute pe bază de must și a produselor vitivinicole aromatizate:

- 1) în unități comerciale ambulante, cu excepția cazurilor prevăzute la art.21⁵ alin. (1) din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior;
- 2) în instituții educaționale, inclusiv în cele de învățămînt preșcolar, în căminele pentru elevi și studenți, în instituții medicale, în întreprinderi și pe șantierul de construcții și reparații;
- 3) în obiectivele sportive și pe teritoriul aferent acestora, pe terenurile de sport;
- 4) în preajma edificiilor de cult, pe o rază stabilită de autoritățile administrației publice locale de comun acord cu reprezentanții cultelor religioase respective;
- 5) în cimitire, în penitenciare, în unitățile militare și în arsenale;
- 6) persoanelor care nu au împlinit vârsta de 18 ani, în condițiile stabilite la art.30 lit. j) din Legea nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice.

Comercializarea berei

63. Berea poate fi plasată pe piața angro și/sau cu amănuntul numai de către agenții economici care dețin licența și/sau autorizația de funcționare și autorizația sanitară respective. Depozitarea berii se face în încăperi curate, uscate, bine ventilate, întunecoase, ferite de razele solare și de îngheț. Depozitul pentru păstrarea berii autohtone și de import trebuie să fie dotat cu utilajul și instalațiile necesare pentru asigurarea regimului și condițiilor de păstrare în funcție de modul de tratare:

- a) berea pasteurizată se păstrează la temperatura de min. 2°C și max. 25°C;
- b) berea nepasteurizată se păstrează la temperatura de min. 2°C și max. 20°C;
- c) berea nefiltrată se păstrează la temperatura de min. 0°C și max. 5°C.

64. Se interzice comercializarea cu amănuntul a berii:

- a) în raza de 100 de metri instituțiile de învățământ, medicale, preșcolare și alte instituții de educație, în cămine pentru elevi și studenți, la întreprinderi, în locașurile de cult și la șantierele de construcții și reparații;
- b) persoanelor care nu au atins vârsta de 18 ani, confirmată documentar.

Comercializarea produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora

65. Se interzice expunerea vizibilă a produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora în spațiile comerciale accesibile publicului. Lista produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora disponibile pentru comercializare, cu indicarea prețurilor acestora, imprimată pe hârtie albă cu caractere negre, se prezintă de către vânzător la solicitarea cumpărătorilor adulți. Unitățile cu suprafața comercială mai mică de 20 m² ce comercializează produse din tutun, produse conexe, dispozitive și accesorii de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora trebuie să fie amplasate la o distanță de cel puțin 200 m de la instituțiile de învățământ și instituțiile medico-sanitare.

66. Se interzice comercializarea produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora:

1) persoanelor și de către persoanele cu vârsta de până la 18 ani Unitățile ce comercializează cu amănuntul produse din tutun, produse conexe, dispozitive și accesorii de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora sunt obligate să afișeze la un loc vizibil informația privind interzicerea vânzării produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora persoanelor cu vârsta de până la 18 ani și informația privind cuantumul amenzii aplicate pentru nerespectarea acestei interdicții. Pentru a se asigura că persoana care cumpără produse din tutun, produse conexe, dispozitive și accesorii de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora a atins vârsta de 18 ani, vânzătorii sînt obligați să solicite de la cumpărător prezentarea actului de identitate sau a unui alt act oficial cu fotografia persoanei, care să ateste vârsta acesteia. În cazul în care cumpărătorul refuză să prezinte actul de identitate, vânzătorul nu are dreptul să-i vîndă produse din tutun și produse conexe;

2) prin rețeaua de comerț ambulant, la tarabe sau teșghele improvizate, prin automate comerciale;

3) prin internet;

4) fără documente justificative, eliberate de producători sau importatori, care să demonstreze proveniența și să asigure trasabilitatea produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora;

5) în alt ambalaj decît cel original al producătorului sau cu ambalajul deteriorat;

6) în pachete unitare care conțin mai puțin de 20 de țigarete, din pachete unitare deschise sau la bucată;

7) în pachete de stil „ruj de buze” sau în pachete care fac asociere cu produsele alimentare sau cosmetice ori cu jucării.

67. Se interzice orice formă, directă sau indirectă, de publicitate în favoarea produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora, inclusiv publicitatea la radio și televiziune, în presa scrisă, în serviciile cinematografice și video, prin media electronică, telefonie mobilă și fixă, ceea

ce include, dar nu se reduce la publicitatea exterioară și cea din interiorul spațiilor publice închise și semiînchise, în special publicitatea în exteriorul și interiorul locurilor de vânzare angro și cu amănuntul a produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și a accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora, publicitatea în localurile în care se prestează servicii, publicitatea în sau pe mijloacele de transport și prin intermediul trimerilor poștale, precum și publicitatea pe accesoriile pentru fumat. Cu excepția folosirii de imagine a mărcii comerciale și a logotipului plasate în interiorul sediului principal al agentului economic care produce, importă sau comercializează angro produse din tutun, produse conexe, dispozitive și accesorii de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora, precum și materialele promoționale destinate exclusiv pentru a fi distribuite producătorilor, importatorilor și vânzătorilor de tutun, de produse din tutun, de produse conexe, de dispozitive și accesorii de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora.

68. Se interzice comercializarea produselor alimentare, a jucăriilor și a altor produse care fac asociere cu produsele din tutun.

Jocurile de noroc

69. Activitatea de organizare și desfășurare a loteriilor reprezintă monopol de stat și se realizează de către Loteria Națională a Moldovei.

70. Localurile de jocuri nu pot fi amplasate (inclusiv prin instalarea utilajului de joc) în obiectele, clădirile și încăperile indicate mai jos:

1) în clădirile (construcțiile) în care se află instituțiile de învățământ de orice nivel sau care aparțin acestora;

2) în clădirile (construcțiile) în care se află instituții religioase și de cult, obiecte cu destinație culturală, inclusiv săli artistice, biblioteci, muzee, teatre, galerii de expoziții;

3) în clădirile (construcțiile) întreprinderilor, instituțiilor și organizațiilor medicale;

4) în clădirile (construcțiile) în care se află autorități ale administrației publice de orice nivel sau instituții de stat;

5) în clădirile (construcțiile) în care sînt amplasate centre distractive specializate pentru copii;

6) în clădiri rezidențiale, blocuri locative, la stațiile de transport public, în gări, treceri subterane, pe teritoriul piețelor, în construcții provizorii (gherete), precum și la o distanță de cel puțin 200 de metri de la oricare intrare în obiectele menționate la sbp. 1), 3) și 5), cu excepția celor care desfășoară jocuri de noroc cu risc social scăzut (precum loteriile și pariurile la competițiile/evenimentele sportive).

71. Nu se permite participarea la jocurile de noroc:

1) persoanelor în privința cărora a fost instituită o măsură de ocrotire judiciară sub forma tutelei și persoanelor despre imposibilitatea participării cărora la jocurile de noroc au fost primite informații de la autoritatea competentă, de la alte autorități ale administrației publice;

2) persoanelor care nu au împlinit vârsta de 21 de ani – pentru jocurile de noroc cu risc social sporit și persoanelor care nu au împlinit vârsta de 18 ani – pentru jocurile de noroc cu risc social scăzut.

72. Programul de lucru al localurilor de joc se stabilește de organizatorul jocurilor de noroc independent, luând în considerare cerințele legale privind asigurarea securității și ordinii publice, a condițiilor normale (obișnuite) de viață ale cetățenilor care locuiesc pe teritoriul adiacent și apropiat, precum și cerințele normelor și regulilor ce reglementează nivelul maxim admisibil al zgomotului și al radiației electromagnetice.

73. Se interzice orice formă, directă sau indirectă, de acțiuni publicitare (promoționale) pentru promovarea și/sau stimularea jocurilor de noroc (inclusiv a celor on-line), a pariurilor pentru competițiile/evenimentele sportive și a altor activități din domeniul jocurilor de noroc, inclusiv publicitatea la radio și televiziune, în presa scrisă, în serviciile cinematografice și video, prin internet, cu utilizarea rețelelor telefonice și telegrafice, ceea ce include, dar nu se reduce la acestea, publicitatea exterioară și cea din interiorul spațiilor publice închise și semiînchise, în special publicitatea în exteriorul și interiorul locurilor de vânzare angro și cu amănuntul și publicitatea în localurile în care se prestează servicii, publicitatea în sau pe mijloacele de transport și prin intermediul trimiterilor poștale., cu excepția publicității promoționale pentru promovarea și/sau stimularea jocurilor de noroc, a pariurilor pentru competițiile/evenimentele sportive și a altor activități din domeniul jocurilor de noroc în incinta sediului principal al agentului economic autorizat prin lege să organizeze, să desfășoare și să exploateze jocurile de noroc, precum și distribuția materialelor promoționale destinate exclusiv participanților la jocurile de noroc.

VI. DISPOZIȚII FINALE ȘI TRANZITORII

74. Prezentul regulament intră în vigoare în data aprobării.

75. La data intrării în vigoare a prezentului regulament se abrogă regulamentul de desfășurare activității de comerț în orașul Ștefan Vodă aprobat prin decizia Consiliului orășenesc nr. 2/11 din 14.03.2019.

Anexă nr. 1 la regulamentul privind
desfășurarea activității de comerț în orașul Ștefan Vodă.

Cerințe privind organizarea și desfășurarea comerțului ambulant mobil stradal

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Comerțul ambulant se desfășoară, în conformitate cu art.21³ din Legea nr.231/2010, prin intermediul unităților de comerț ambulant în piețe, amplasamente sau în cadrul târgurilor, iarmaroacelor, manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare, în locurile stabilite de Consiliul orășenesc Ștefan Vodă.

2. Tipurile unităților de comerț ambulant sunt stabilite în Nomenclatorul unităților comerciale, prevăzut în anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010.

II. UNITĂȚILE DE COMERȚ AMBULANT MOBIL UTILIZATE PENTRU COMERȚUL STRADAL

3. Pe amplasamentele destinate activităților de comerț stradal vor fi utilizate unitățile de comerț ambulant mobile – standuri mobile, tonete, chioșcuri (căsuțe de lemn), tarabe, tejghele, cărucioare, aparate-automat pentru vânzări, autoremorci, rulote mobile, vehicule/automagazine special amenajate sau alte utilaje mobile pentru comerț:

Chioșc – construcție de tip căsuță din lemn, cu o suprafață totală de până la 12 mp, fără a dispune de spațiu pentru păstrarea mărfurilor, utilizată pentru deservirea populației în cadrul manifestărilor cultural-artistice;

Tonetă – construcție de tip deschis, asamblată din elemente (piese) ușor demontabile, ce nu poate fi strămutată ca un obiect integru, ce deține un stoc de mărfuri pentru o zi, fără a dispune de sală comercială și spațiu pentru păstrarea mărfurilor,

Tarabă, tejghea, stand – masă/suport pliant pe care vânzătorul își expune marfa și servește cumpărătorul, cu suprafață comercială până la 2,0 mp (poate fi plasată o umbrelă);

Aparat automat pentru vânzări – unitate comercială cu amănuntul, care are forma unui dispozitiv (utilaj) pentru eliberarea bunurilor (cu excepția producției alcoolice, berii, articolelor din tutun), după recepționarea numerarului/acceptarea altui instrument de plată de la plătitor/utilizat de plătitor.

Vehicul/automagazin specializat – magazin mobil instalat într-un autovehicul, care este specializat în comercializarea unor tipuri de mărfuri sau produse.

Remorcă – vehicul fără mijloc propriu de deplasare, tras de un vehicul cu motor, care este amenajat pentru comercializarea unor anumite tipuri de mărfuri sau produse.

Rulotă de tip comercial – vehicul cu doua sau patru roți, remorcat la un autoturism, special utilat pentru comercializarea unor anumite tipuri de mărfuri sau produse.

Frigider – utilaj frigorific destinat păstrării și comercializării alimentelor”.

4. Aspectul unităților de comerț ambulant utilizate în cadrul comerțului stradal va fi avizat de către specialistul în urbanism.

5. Unitățile de comerț ambulant trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

a) să asigure condiții corespunzătoare pentru expunerea, protejarea și păstrarea mărfurilor;

b) să fie confecționate din materiale rezistente, lavabile, dispuse pentru prelucrarea igienică;

c) să prezinte aspect estetic și arhitectural corespunzător, fără defecțiuni (confirmat prin prezența actelor corespunzătoare);

d) să fie omologate, înmatriculate, în stare de funcționare, să dețină autonomie privind utilități (pentru unitățile de comerț tip: rulote, autoremorci, automagazine specializate).

6. Comercianții au obligația de a asigura respectarea normelor legale privind dimensiunile, forma, expunerea estetică și suprafața ocupată, îngrijirea și efectuarea reparațiilor de întreținere corespunzătoare a unității de comerț ambulant.

III. STABILIREA ȘI DETERMINAREA AMPLASAMENTELOR PENTRU COMERȚUL AMBULANT MOBIL STRADAL

7. Amplasarea unităților de comerț ambulant se efectuează ținându-se cont de prevederile Legii nr. 231/2010, de zonele funcționale prevăzute de Planul urbanistic general al localității și de cerințele stabilite în Regulamentul de comerț local.

8. Unitățile de comerț ambulant se amplasează provizoriu, fără fundament. În caz de necesitate, reamplasarea/evacuarea acestora se efectuează conform prevederilor Regulamentului de comerț local.

9. Amplasamentele pentru desfășurarea comerțului ambulant mobil (în continuare – „Amplasamente”) pot fi situate la o distanță:

a) minimă de 100 metri de la edificiile autorităților publice centrale și locale, instituțiile de învățământ, instituțiile medicale, locașurile de cult, monumente

b) mai mare de 10 metri de la stațiile mijloacelor de transport urban;

c) mai mare de 10 metri de la trecerile de pietoni, fără a obtura în vreun fel vizibilitatea conducătorilor auto;

d) mai mare de 100 metri de la piețele autorizate;

e) de cel puțin 50 metri de la unitățile de comerț și alimentație publică staționare (pentru produse similare celor comercializate în unitățile comerciale staționare).

Unitățile de comerț ambulant prin care se comercializează produse alimentare în aer liber trebuie să fie amplasate la o distanță de cel puțin 25 m de la trine, lăzi de gunoi, cloace. Distanțele se măsoară prin metoda ortodromică (în linie dreaptă), inclusiv prin utilizarea schițelor, planurilor sau altor scheme aplicabile, după caz.

10. Amplasamentele se stabilesc astfel încât să nu perturbe traficul rutier și pietonal, să nu afecteze spațiile verzi și vizibilitatea monumentelor. Amplasamentele se pot stabili pe căile pietonale, doar în cazurile în care funcționalitatea lor nu va afecta circulația pietonală, spațiile verzi și alveolele pentru pomi.

11. La solicitarea de eliberare a schemelor de amplasament, pentru amplasarea unităților comerciale ambulante pe teritoriul întreprinderilor, instituțiilor și organizațiilor, precum și în raza de 10 m de la intrarea pe teritoriul acestora, comerciantul anexează acordul în scris al acestora.

12. Se interzice comerțul ambulant în raza stabilită de administrația publică locală în Regulamentul de comerț local.

13. Este interzisă utilizarea pe amplasamente a altui tip de unitate de comerț ambulant mobil decât cel înscris în schema de amplasare, modificarea ori extinderea acesteia.

14. Comerciantul este obligat să elibereze amplasamentul necondiționat la solicitarea primăriei în cazul declarării interesului public, inclusiv, necesității efectuării în zona amplasamentului a lucrărilor de instalare/reparație a rețelelor tehnice edilitare sau a covorului asfaltic. Unitățile comerciale, după caz, pot fi reamplasate temporar (până la terminarea lucrărilor) cu aprobarea scrisă a primarului.

15. Unitățile comerciale ambulante mobile amplasate neregulamentar vor fi evacuate de proprietarii acestora în termen de 3 zile de la primirea actului de constatare. În caz de neexecutare a cerințelor expuse în prescripție eliberarea amplasamentului va fi efectuată de către Serviciul de amenajare, cu recuperarea cheltuielilor de evacuare din contul proprietarului unității comerciale ambulante.

16. Cheltuielile referitoare la instalarea/montarea/demontarea unităților comerciale stradale vor fi suportate integral de către agenții economici care le dețin.

17. La încetarea activității unității mobile amplasamentul ocupat se va elibera, iar comerciantul urmează să aducă terenul la nivelul inițial.

IV. INTERDICȚII PRIVIND AMPLASAREA ȘI DESFĂȘURAREA COMERȚULUI AMBULANT STRADAL

18. Se interzice desfășurarea comerțului ambulant mobil stradal în următoarele cazuri:

- a) desfășurarea activității de comerț ambulant mobil este interzisă pe strada sau pe perimetrul străzii respective în conformitate cu prevederile prezentului Regulament;
- b) desfășurarea activității de comerț ambulant limitează utilizarea terenului de uz public conform destinației acestuia;
- c) desfășurarea comerțului ambulant cu produse alimentare și nealimentare interzise de legislație
- d) în cazul încălcării condițiilor prevăzute în pct. 1 – 3;
- e) desfășurarea comerțului ambulant mobil în alte locuri decât cele prevăzute în schemele de desfășurare a comerțului ambulant, aprobat prin decizia Consiliului orășenesc Ștefan Vodă;

19. Se interzice comercializarea prin unități de comerț ambulant:

- 1) a cărnii, a mezelurilor, a peștelui, a ouălor, a mierii de albine și a produselor alimentare perisabile, fără deținerea actelor permissive corespunzătoare, precum și fără utilizarea instalațiilor ori a utilajului corespunzător;
- 2) a băuturilor alcoolice, a vinului, a produselor obținute pe bază de must, a produselor vitivinicole aromatizate și a berii, cu excepția locurilor publice stabilite de către administrația publică locală în cadrul sărbătorilor naționale și tradiționale, precum și în cadrul târgurilor, al iarmaroacelor, al manifestărilor culturale, turistice, sportive și al altor evenimente similare;
- 3) a metalelor și a pietrelor prețioase, a bijuteriilor și a altor articole din metale prețioase, a bijuteriilor și articolelor spoite cu metale prețioase;
- 4) a armelor de foc și a munițiilor pentru ele, a balonașelor cu gaze neuroparalizante, precum și a armelor albe;
- 5) a echipamentului militar, a țesăturilor de uniformă și a altor mărfuri din sortimentul militar sau asimilat cu cel militar (poliție, vamă etc.);
- 6) a articolelor pirotehnice, în conformitate cu Legea nr. 143/2014 privind regimul articolelor pirotehnice;
- 7) a preparatelor medicale umane sau veterinare;
- 8) a lenjeriei de corp, neambalate;
- 9) a tehnicii și a substanțelor chimice utilizate în agricultură, fără deținerea actelor permissive corespunzătoare, precum și fără utilizarea instalațiilor ori a utilajului corespunzător;
- 10) a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, a substanțelor toxice și a celor ușor inflamabile, cu excepția unităților comerciale amenajate corespunzător cerințelor privind depozitarea și comercializarea produselor indicate;
- 11) a produselor conservate prin ermetizare, precum și a băuturilor răcoritoare și alcoolice preparate în condiții casnice, a ciupercilor de pădure și de câmp, care nu au fost obținute ca și culturi agricole în condiții de producere corespunzătoare;
- 12) a următoarelor produse în vrac: făină, paste făinoase, crupe, zahăr, în afara structurilor/construcțiilor care asigură protecție contra condițiilor climaterice fără a avea cel puțin 3 pereți impenetrabili și tavan (în aer liber);
- 13) a articolelor tehnice complexe.

20. La comercializarea mărfurilor nealimentare de uz personal (îmbrăcăminte, încălțăminte etc.) urmează să fie create condiții pentru probarea lor. În cazul lipsei acestor condiții, comercializarea lor în unitățile de comerț ambulant se interzice.

21. Se interzice comercializarea concomitentă în aceeași unitate a mărfurilor alimentare neambalate/preambalate și a mărfurilor nealimentare. Ambalajul mărfurilor alimentare trebuie să fie de la producător/procesator sau aplicat de către comerciant astfel ca să prevină impurificarea produsului cu praf, apă, vapori sau alte substanțe volatile.

22. Este interzisă amplasarea produselor alimentare direct pe sol (caldarâm, pământ, podea sau trotuar). Se admite amplasarea produselor agricole și alimentare vegetale în stare brută amplasate pe sol cu condiția utilizării materialelor impenetrabile care să prevină contactul direct cu acestea în cazul comerțului din unități de tipul 42 și 44 din Nomenclatorul unităților comerciale, prevăzut în anexa nr. 5 la Legea nr.231/2010.

23. Comercializarea în cadrul unităților ambulante a băuturilor pentru consumul la pahar se admite în pahare de unică folosință.

V. TIPURILE DE MĂRFURI ȘI PRODUSE PERMISE SPRE COMERCIALIZARE ÎN SISTEM DE COMERȚ STRADAL

24. Mărfurile, produsele și grupele de produse care pot fi comercializate în sistem de comerț stradal sunt:

a) Cărți, reviste, ziare și alte publicații;

b) Flori și aranjamente florale naturale;

c) Suvenire având volum mic care simbolizează prin inscripționare și formă de prezentare Ștefan Vodă și Republica Moldova, artizanat și articole foto, tablouri, lucrări de artă proprii ale artiștilor plastici, măștișoare, ilustrate, felicitări, sorcove și alte produse specifice sărbătorilor tradiționale;

d) Legume, fructe;

e) Produse nealimentare/industriale, brazi (în cadrul expozițiilor, târgurilor, iarmaroacelor ocazionale);

f) Produse alimentare ambalate în ambalajul producătorului, produse de patiserie fără crema, articole de panificație și cofetărie, sendvișuri, hot-dog, pop-corn, expuse în vitrine cu respectarea normelor sanitare și a condițiilor de păstrare (regim de temperatură) - doar în cadrul manifestațiilor cultural-artistice, expozițiilor, târgurilor, iarmaroacelor ocazionale etc., organizate în baza dispozițiilor primarului;

g) Produse alimentare comercializate în regim Street Food (din unități ambulante specializate, în locurile stabilite în schemele de desfășurare a comerțului ambulant și conform sortimentului permis de ANSA);

h) Înghețată, băuturi răcoritoare și fierbinți;

i) Cvas prin intermediul instalațiilor specializate.

25. Răspunderea pentru desfacerea mărfurilor de calitate proastă sau falsificate o poartă agentul activității comerciale care efectuează comerțul ambulant.

VI. OBLIGAȚIILE COMERCIANȚILOR CARE DESFĂȘOARĂ COMERȚ STRADAL

26. Comercianții care desfășoară activități de comerț mobil stradal au următoarele obligații:

1) Să desfășoare activități de comerț stradal cu respectarea normelor sanitare și legislației în vigoare privind:

- a) igiena și sănătatea publică;
- b) protecția consumatorilor;
- c) proveniența și calitatea mărfurilor;
- d) utilizarea mijloacelor de cântărire autorizate;
- e) liniștea și securitatea publică;
- f) protecția muncii.

2) Să dețină la locul de desfășurare a activității următoarele documente:

- a) înștiințarea de notificare;
- b) schema de amplasare a unității mobile;
- c) copia contractului pentru prestări servicii de salubritate;
- d) act de identitate al vânzătorului; e) acte de proveniență a mărfii comercializate.

3) Să respecte următoarele cerințe, privind activitatea la locul de lucru autorizat:

a) să asigure expunerea estetică a produselor și afișarea în mod vizibil al prețurilor. Mărfurile aflate în vânzare trebuie să fie dotate cu etichete, în care se indică denumirea, prețul și vizate pe revers de persoana cu funcții de răspundere și ștampila întreprinderii. Vânzătorul nu are dreptul să vizeze de sine stătător etichetele, cu excepția cazurilor când el este proprietarul unității de comerț ambulant;

b) să întrețină în mod corespunzător unitatea de comerț (atât în interior, cât și în exterior), inclusiv toate elementele necesare desfășurării activității (mobilierul, utilajul, ustensilele, vesela etc.), fără a produce modificări, improvizații (utilizarea suporturilor, copertinelor rabatabile, acoperirilor extinse de plastic etc.) cu scopul prelungirii suprafeței comerciale;

c) să asigure și să păstreze curățenia în perimetrul amplasamentului pe o rază de cel puțin 5 m și să asigure dotarea locurilor de lucru cu recipiente standardizate pentru colectarea deșeurilor;

d) să nu depoziteze produsele destinate comercializării direct pe caldarâm;

e) să-și dimensioneze stocul de marfă potrivit capacității unității de comerț aprobate, astfel încât să prezinte și să depoziteze produse exclusiv prin intermediul acesteia, fiind

interzisă depozitarea produselor sau ambalajelor direct pe sol, pe acoperiş ori prin agăţare pe acoperiş sau în orice alt mod în imediata vecinătate a locului de desfăşurare a activităţii;

f) să nu aducă prejudicii zonelor verzi şi mediului înconjurător;

g) să nu comercializeze produsele şi să nu facă publicitate decât produselor indicate în notificare;

4) Să asigure şi să impună personalului de deservire:

a) echipament de protecţie sanitară şi ecuson cu datele de identificare;

b) să deţină documente de identificare şi fişă medicală personală;

c) un aspect îngrijit şi o ținută decentă.

5) Să respecte prevederile actelor normative în vigoare privind activitatea de comerţ ambulant;

6) Să respecte ordinea şi liniştea publică şi să nu creeze disconfort vecinătăţilor;

7) Să respecte regimul de lucru indicat în notificare;

8) Să utilizeze unitatea de comerţ ambulant avizată, cu respectarea suprafeţei notificate;

9) Să nu subînchirieze unitatea de comerţ, să nu ceseze schema de amplasare unui terţ sau să nu se asocieze cu un terţ în vederea folosirii în comun a unităţii de comerţ respective.

10) Să elibereze amplasamentul ocupat la sfârşitul programului de activitate sau în termen de 24 de ore după încetarea activităţii de comerţ.

VII. MODALITATEA DE ELIBERARE A SCHEMELOR DE AMPLASARE A UNITĂŢILOR DE COMERŢ AMBULANT MOBIL STRADAL

27. Notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ pentru unităţile mobile de comerţ ambulant se depune în modul stabilit în Capitolul II al Regulamentului de desfăşurare activităţii de comerţ în oraşul Ştefan Vodă, cu 15 zile lucrătoare înainte de iniţierea activităţii.

28. În termen de cel mult 15 zile lucrătoare de la data depunerii notificării:

1) Specialişti vor examina fotografia şi schiţa de proiect avizată cu soluţia cromatică şi parametrii unităţii comerciale;

2) În cazul încadrării unităţii în prevederile prezentelor Cerinţe, Primăria va elabora şi elibera schema de amplasare a unităţii mobile, conform modelului expus în anexa nr. 1 al prezentelor Cerinţe.

3) În cazul neîncadrării unităţii mobile în prevederile prezentelor Cerinţe, Primăria va elibera comerciantului un refuz cu argumentarea motivului.

4) În cazul stabilirii unor neconformități (pentru unități mobile existente) ce țin de locul amplasării, aspectul exterior și interior, reclamă, amenajarea terenului adiacent etc., se va înmâna actul de constatare a obiecțiilor. Schema va fi eliberată după înlăturarea acestora, confirmată în actul de constatare întocmit în cadrul verificării la fața locului.

5) În cazul neemiterii în termen a schemelor de amplasare, intervine aprobarea tacită, notificarea se consideră depusă, iar comerciantul poate începe activitatea la expirarea a 15 zile lucrătoare din data depunerii notificării.

29. În schema de amplasare a unității mobile vor fi indicate locul amplasării, suprafața ocupată, suprafața de salubritate și cu sintagma evacuării la prima solicitare a APL, conform anexei nr. 1 la prezentele Cerințe.

30. Schemele de amplasare a unităților mobile se înregistrează în Registru de evidență, conform anexei nr. 2 la prezentele Cerințe.

31. Beneficiarul va amplasa unitatea mobilă în locul indicat.

32. Termenul de valabilitate a schemei pentru amplasarea unității mobile va fi pe perioada de activitate a acesteia.

33. Pentru unități mobile amplasate pe teritoriul piețelor comerciale schema de amplasare se eliberează de către administrația pieței în baza și conform planului general al pieței, aprobat în modul stabilit.

34. Activitățile de comerț în cadrul târgurilor, iarmaroacelor, manifestărilor culturale, turistice, sportive și a altor evenimente similare se pot desfășura doar pe durata acestor evenimente, stabilite conform Regulamentului de desfășurare a activității de comerț, prin decizia Consiliului orașenesc Ștefan Vodă sau prin dispoziția primarului după caz.

35. Pentru desfășurarea activităților recreative și distractive:

1) Evenimentele organizate pe teritoriul întreprinderilor, instituțiilor și organizațiilor, se coordonează suplimentar cu administrația acestora.

2) Agentul economic – persoana juridică poate notifica desfășurarea activității comerciale mobile în mai multe locuri de comerț;

3) Agentul economic-persoană fizică independentă va putea notifica desfășurarea activității comerciale mobile doar într-un singur loc de comerț.

36. Activitățile ocazionale (sărbători religioase, populare, iarmaroace, târguri etc.), de agrement (parcuri cu distracții, circuri, menajerii etc.), cu caracter social sau public (Hramul orașului, Ziua Vinului, distribuirea de pliante, evenimente social - sportive etc.) cu caracter cultural (festivaluri, concerte etc.) se notifică și se desfășoară în condițiile stabilite de dispoziția primarului

1) Comerțul stradal sezonier (cu produse agricole autohtone) se desfășoară în condițiile stabilite în dispoziția primarului.

2) În cadrul târgurilor vor putea participa producătorii autohtoni de produse agroalimentare, care vor comercializa din autospeciale amenajate corespunzător tipului produselor comercializate, reieșind din cerințele și condițiile sanitare privind siguranța alimentelor.

3) La stabilirea amplasamentelor pentru organizarea târgurilor se va ține cont de infrastructura sectorului, distanța până la piețele agroalimentare staționare, edificii culturale, de cult etc.

37. În cazul activităților ocazionale organizate în baza dispoziției primarului, în baza schemei de amplasare și actelor depuse, Primăria va elibera autorizații de funcționare a unităților de comerț ambulant pe perioada de desfășurare a evenimentului, manifestației etc., cu indicarea în mod obligatoriu:

- sortimentului mărfurilor comercializate sau serviciilor prestate;
- orarului de lucru al unității;
- condițiilor de desfășurare a comerțului.

38. În cazul organizării comerțului ambulant în cadrul manifestațiilor desfășurate în Piața Libertății și Parcului “Mihai Eminescu”, în baza dispoziției primarului și conform schemei de amenajare a evenimentului, Primăria va elibera autorizații de funcționare a unităților de comerț ambulant pe perioada de desfășurare a evenimentului.

Capitolul VIII. VERIFICAREA FUNCȚIONĂRII UNITĂȚILOR COMERCIALE AMBULANTE MOBILE STRADALE

39. Verificarea respectării prezentelor Cerințe și actelor normative în vigoare de către comercianții ce desfășoară comerț prin intermediul unitățile comerciale mobile se execută în limitele împuternicirilor și competenței funcționarilor Primăriei precum și de organele de control.

40. Agenții activității comerciale care practică comerțul ambulant sunt obligați să permită reprezentanților organelor menționate efectuarea verificării.

41. Modalitatea de efectuare a verificării unităților comerciale stradale.

1) Verificarea unităților comerciale ambulante notificate se efectuează în următoarele cazuri:

a) sesizării din partea organelor de control privind încălcarea condițiilor de funcționare specificate în notificare;

b) nerespectarea condițiilor de funcționare conform prevederilor prezentelor Cerințe.

c) verificarea nivelului de îndeplinire a măsurilor privind lichidarea încălcărilor depistate anterior;

d) depunerea de reclamații din partea consumatorilor;

e) verificări planificate și inopinate.

2) Rezultatele verificării se fixează în actul de verificare, care se întocmeşte în două exemplare unul pentru a fi înmănat comerciantului.

3) Încălcările depistate în urma verificării se fixează în procesul-verbal privind contravenţiile administrative, care se examinează în modul stabilit de Comisiile administrative sau în actul de verificare în care se indică neconformităţile depistate, măsurile şi termenul de înlăturare a acestora (după caz).

4) Comerciantul este obligat să prezinte, în termenul stabilit informaţia, privind înlăturarea încălcărilor. Funcţionarii verifică la faţa locului eliminarea încălcărilor depistate anterior, întocmind repetat un act de verificare.

42. Comercianţii poartă răspundere pentru încălcarea Regulilor de funcţionare a reţelei de comerţ ambulant, Regulilor specifice de desfăşurare a comerţului cu amănuntul, precum şi a prevederilor prezentelor Cerinţe în conformitate cu legislaţia în vigoare.

43. Demontarea şi evacuarea, inclusiv forţată, a unităţilor mobile de orice tip, amplasate ilegal pe domeniul public, lichidarea activităţii comerţului ambulant, desfăşurate cu încălcarea legislaţiei şi prezentelor Cerinţe se efectuează în baza dispoziţiei primarului.

Anexă nr. 2 la regulamentul privind
desfăşurarea activităţii de comerţ în oraşul Ştefan Vodă.

REGULI SPECIFICE

de desfăşurare a comerţului în pieţe în raza oraşului Ştefan Vodă

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentele Reguli specifice stabilesc modul de creare şi organizare a activităţii pieţei, tipurile de pieţe, cerinţele sanitare, restricţii de comerţ în pieţe, drepturile şi obligaţiile administratorului pieţei, drepturile şi obligaţiile comercianţilor, regulamentul-cadru al pieţei.

2. Prezentele Reguli specifice se aplică tuturor pieţelor, indiferent de tipul lor, forma de proprietate şi forma organizatorico-juridică.

II. CREAREA ŞI ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PIEȚEI

3. Informaţia privind iniţierea procedurii de creare a pieţei este făcută publică prin plasare pe pagina web oficială şi la un loc vizibil în sediul Primăriei.

4. Piaţa se creează în baza deciziei Consiliului oraşenesc Ştefan Vodă.

5. Piaţa este o zonă special amenajată, în care se comercializează preponderent produse agricole, produse alimentare şi nealimentare, precum şi se prestează servicii prin intermediul unităţilor comerciale amplasate în perimetrul acesteia.

6. Proiectarea, construcţia, reconstrucţia şi reparaţia capitală a pieţelor, a structurilor şi a construcţiilor amplasate în piaţă se efectuează conform legislaţiei din domeniul construcţiilor, ţinând cont de prevederile Regulamentului desfăşurării activităţii de comerţ în oraşul Ştefan Vodă.

7. Piaţa se creează (proiectează) astfel încât să asigure condiţii adecvate pentru circulaţia consumatorilor şi a mărfurilor, amplasarea unităţilor comerciale, a zonelor de parcare şi a unităţilor sanitare corespunzător fluxului de consumatori şi mărfuri.

8. În încăperile și pe teritoriul pieței, în funcție de tipul acesteia, trebuie să fie prevăzute robinete cu apă potabilă, lavoare, spălătorii pentru inventarul comercial, fructe și legume.

9. Pe teritoriul pieței se organizează în mod obligatoriu cel puțin un bloc sanitar (veceu) pentru consumatori, pentru ale cărui servicii nu se percepe taxă.

10. La intrarea în piață trebuie să fie afișată denumirea firmei (a întreprinderii), informația privind sediul, datele de contact ale întreprinderii care gestionează piața și programul de activitate al pieței.

11. Programul de activitate al pieței îl stabilește administratorul pieței cu notificarea administrației publice locale.

12. Programul de activitate al unităților comerciale amplasate pe teritoriul pieței care nu au o intrare/ieșire separată de pe teritoriul pieței se stabilește în limitele programului de activitate al pieței.

13. Amplasarea/distribuirea unităților comerciale se efectuează ținând cont de zonele de comerț, respectarea regulilor sanitaro-igienice și antiincendiar, a normelor de învecinare a mărfurilor, precum și de asigurare a circulației libere a cumpărătorilor, a mărfurilor și a comercianților în piață.

14. Unitățile comerciale ambulante ori spațiile/suprafețele pentru instalarea/amplasarea acestora se atribuie în mod prioritar persoanelor și în condițiile stabilite de prevederile art.12 alin.(5) și art.12¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, în baza principiului „primul venit, primul servit”. Încheierea contractului de locațiune cu administratorul pieței, precum și instalarea unității comerciale propriu-zise nu constituie temei legal de desfășurare a activității de comerț.

15. Administratorul pieței poate stabili plăți pentru amplasarea/repartizarea unităților comerciale și tarife pentru serviciile pieței. Se interzice perceperea plății pentru accesul în piață.

16. Lista plăților și a tarifelor pentru serviciile prestate se face publică în conformitate cu pct. 20.

17. Achitarea de către unitatea comercială a plății pentru amplasarea acesteia pe teritoriul pieței nu scutește unitatea comercială de taxa locală pentru unitățile comerciale și/sau de prestări servicii, prevăzută în art. 289 alin. (2) lit. e) din Codul fiscal nr. 1163/1997.

18. În cazul accesului comerciantului în piață per zi, plata se efectuează după sau concomitent cu repartizarea unității comerciale. Comerciantul este obligat să păstreze bonul de casă/documentul fiscal până la finalizarea exercițiului de comerț. Este interzisă transmiterea către alte persoane ce fac comerț în piață a bonului de casă/documentului fiscal emis în urma achitării plății pentru amplasarea/repartizarea unităților comerciale și tarifelor pentru serviciile pieței.

19. Producătorul casnic este obligat, pe perioada comercializării produselor, să afișeze la loc vizibil o informație, cu mențiunea „Producător casnic”, în care sunt indicate:

- 1) numele, prenumele comerciantului;
- 2) denumirea produselor;
- 3) localitatea de origine a produselor.

Cheltuielile pentru afișarea informației și responsabilitatea pentru veridicitatea acesteia aparțin producătorului casnic.

20. Pe teritoriul pieței trebuie să fie amplasată la un loc vizibil următoarea informație:

- 1) lista mărfurilor interzise pentru vânzare, conform pct. 32;
- 2) lista și mărimea plăților și tarifelor pentru serviciile pieței;

3) sediul și datele de contact (e-mail și numărul de telefon) ale administratorului pieței;
4) adresa și datele de contact (e-mail și numărul de telefon) ale autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor în domeniul produselor nealimentare;

5) adresa și datele de contact (e-mail și numărul de telefon) ale autorității abilitate cu funcții de protecție a consumatorilor în domeniul produselor alimentare;

6) adresa URL (https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=137046&lang=ro) a textului electronic consolidat al Regulilor specifice a comerțului în piețe, publicat în Registrul de stat al actelor juridice (legis.md).

Informațiile menționate în prezentul punct sunt plasate și pe pagina web (dacă există) a pieței și/sau a Primăriei.

21. Indicatoarele privind sediul organelor de administrare a pieței, al punctului medical (după caz), al medicului veterinar (dacă există), blocurile sanitare, zonele de comerț, conform specializării pe grupuri de mărfuri, conțin și indicarea direcției.

III. TIPURI DE PIEȚE

22. În funcție de specificul produselor comercializate, piețele pot fi de mai multe tipuri: piețe agroalimentare, piețe de mărfuri nealimentare, piețe auto, piețe de flori, piețe de mărfuri secondhand, piețe mixte. Tipul pieței îl determină fondatorul.

23. În funcție de tipul pieței, administratorul pieței este obligat să asigure următoarele condiții minime:

1) *în piețele agroalimentare:*

a) amenajarea unor încăperi specializate (hale, pavilioane) pentru comercializarea produselor perisabile, dotate cu utilaj frigorific și spații pentru prelucrarea inventarului, cu apeduct (apă rece și apă caldă) și sistem de canalizare, detergenți, dezinfectanți, inventar și echipament pentru salubritate;

b) crearea condițiilor necesare pentru expunerea și păstrarea mărfurilor;

c) utilizarea de către vânzătorii a inventarului comercial și a echipamentului special, a aparatelor de cântărit, verificate metrologic în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016;

d) asigurarea cu aparate de cântărit de control verificate metrologic, ținând cont de calculul cel puțin un aparat la o suprafață de 500 m²;

e) amenajarea locurilor speciale pentru comercializarea din camioane a fructelor și legumelor;

f) amenajarea sectoarelor speciale pentru comercializarea animalelor și a păsărilor vii;

g) amenajarea spălătoriilor pentru inventarul comercial, fructe și legume;

2) *în piețele de mărfuri nealimentare:*

a) crearea condițiilor de comerț, în funcție de specificul mărfurilor comercializate;

b) amenajarea și funcționarea cabinelor de probă, înzestrate cu cuiere, umerase și oglinzi;

c) utilizarea de către comercianți a utilajului și a inventarului necesar pentru buna organizare a comerțului cu mărfurile respective (suporturi pentru păstrarea și etalarea covoarelor, standuri pentru expunerea draperiilor, mijloace de măsurare adecvate, verificate metrologic în conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19/2016);

d) amenajarea instalațiilor pentru verificarea aparatului tehnic de uz casnic;

e) crearea condițiilor speciale pentru vânzarea mobilei;

f) păstrarea mărfurilor destinate comercializării;

g) respectarea cerințelor față de amplasarea și comercializarea materialelor de construcție, a produselor chimice de uz casnic și a confecțiilor;

3) *în piețele auto:*

a) organizarea locurilor de comerț cu piese auto de schimb, accesorii auto, uleiuri, cosmetică auto, automobile;

b) marcarea locurilor de comerț și a parcajului pentru automobile;

c) securitatea unităților de transport în parcaje;

4) *în piețele de flori:*

a) crearea condițiilor de comercializare a florilor vii și/sau artificiale, a accesoriilor și mărfurilor însoțitoare;

b) rezervarea, în funcție de sezon, a locurilor de desfacere pentru producătorii autohtoni, inclusiv pentru producătorii casnici;

c) amenajarea spălătoriilor pentru inventarul comercial;

5) *în piețele de mărfuri secondhand:* respectarea cerințelor de comercializare a acestor mărfuri conform Hotărârii Guvernului nr. 427/2001 privind importul și comercializarea unor mărfuri de uz personal folosite și Regulamentului privind normele sanitaro-igienice pentru importul și comercializarea mărfurilor de uz personal folosite „Second-hand”, aprobat prin Ordinul ministrului sănătății nr. 4341/2001;

6) *în piețele mixte:*

a) marcarea și delimitarea zonelor pieței în funcție de specificul mărfurilor și al produselor comercializate;

b) crearea condițiilor pentru buna desfășurare a activității comerciale, în funcție de specificul mărfurilor și al produselor comercializate.

IV. CERINȚE SANITARE PRIVIND ÎNTREȚINEREA PIETEI

24. Piața poate fi amplasată pe un teren care trebuie să se afle la o distanță de cel puțin 1,5 km de la depozitele de deșeuri și la o distanță de cel puțin 500 m de la întreprinderile industriale și depozitele în care producția și păstrarea sunt legate de emanarea prafului și a mirosului puternic, precum și de alte obiecte, care pot constitui sursă pentru poluarea produselor comercializate în piețe și răspândirea bolilor infecțioase.

25. Pe teritoriul pieței se instalează tomberoane pentru gunoi la o distanță de 15 m pe căile de circulație a consumatorilor, precum și se rezervează un teren special pentru acumularea și evacuarea gunoiului la o distanță nu mai mică de 20 m de la locurile de desfacere a producției agricole și alimentare.

26. Toate clădirile pieței trebuie să fie cuplate la rețele edilitare de apeduct, canalizare, încălzire și aprovizionare cu energie electrică, în cazul în care infrastructura pieței permite acest lucru. În cazul lipsei conductei de apă centralizată se utilizează un sistem local de aprovizionare cu apă și canalizare.

27. În piețele în care lipsește canalizarea centralizată este obligatorie construcția stațiilor de epurare autonome (septic) la o distanță de cel puțin 20 m de la locurile de comercializare a produselor alimentare.

28. Teritoriul pieței se salubriază zilnic, după încheierea orelor de program. Pe vreme aridă teritoriul pieței este stropit cu apă până la deschidere și pe parcursul zilei la necesitate.

29. La necesitate, dar nu mai rar decât o dată în lună, se organizează ziua de igienizare sanitară, cu dezinfectarea minuțioasă a încăperilor, utilajelor și a întregului teritoriu al pieței.

30. Comercianții sunt responsabili de menținerea în stare salubră și igienică a unităților comerciale și a echipamentului/instalațiilor utilizate.

31. Reparațiile curente ale structurilor și construcțiilor amplasate în piață se efectuează în condiții care să nu admită contaminarea mărfurilor.

V. RESTRICȚII DE COMERȚ ÎN PIAȚĂ

32. În piețe se interzice comercializarea:

1) mărfurilor alimentare și nealimentare fără asigurarea condițiilor stabilite de legislație privind păstrarea și expunerea pe raft/vitrină, precum și în lipsa actelor permissive aferente și a documentelor ce confirmă proveniența și calitatea produselor;

2) producției alcoolice și a produselor vitivinicole, cu excepția magazinelor (unităților comerciale fixe) și a unităților de alimentație publică, cu respectarea prevederilor din Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice;

3) produselor pirotehnice (petardelor, artificiiilor și rachetelor luminoase), a substanțelor explozibile, radioactive și a surselor de radiații ionizate;

4) armelor, a munițiilor și a dispozitivelor de detonare;

5) medicamentelor și a dispozitivelor medicale;

6) prin rețeaua de comerț ambulant, a produselor din tutun, a produselor conexe, a dispozitivelor și accesoriilor de utilizare, reîncărcare sau încălzire a acestora, astfel cum sunt definite în Legea nr. 278/2007 privind controlul tutunului;

7) produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, cu excepția magazinelor specializate, în conformitate cu prevederile Regulamentului cu privire la importul, stocarea, comercializarea și utilizarea produselor de uz fitosanitar și fertilizanților, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1045/2005;

8) substanțelor toxice și a celor ușor inflamabile, în unitățile de comerț ambulant, cu excepția celor amenajate corespunzător cerințelor legale;

9) altor mărfuri interzise prin lege sau a căror vânzare poate fi desfășurată doar în unități comerciale și în condiții speciale impuse prin lege.

33. În piețe se interzice:

1) utilizarea aparatelor de cântărire de uz casnic, care nu au fost legalizate conform Legii metrologiei nr. 19/2016, cu excepția aparatelor de cântărire de uz casnic utilizate la vânzarea produselor agroalimentare de producătorii casnici (art. 12¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior);

2) desfășurarea activității de comerț fără achitarea tarifelor pentru serviciile de piață și/sau a plăților pentru amplasarea unității comerciale;

3) vânzarea mărfurilor de către persoanele care nu au atins vârsta de 16 ani;

4) desfășurarea/organizarea jocurilor de noroc.

VI. DREPTURILE ȘI OBLIGAȚIILE ADMINISTRATORULUI PIEȚEI

34. Piețele sunt administrate de către administratorul pieței, care poate fi nemijlocit autoritatea administrației publice locale sau un agent economic.

35. Administratorul pieței are dreptul:

1) să întreprindă acțiuni în vederea interzicerii activității de comerț pe teritoriul pieței în cazul constatării încălcării Regulamentului pieței;

2) să verifice deținerea de către comerciant a actelor permissive prevăzute de legislație pentru desfășurarea activității de comerț;

3) în cazul depistării încălcării de către comerciant a cadrului normativ referitor la activitatea de comerț, să atenționeze comerciantul despre încălcările comise;

4) să restricționeze sau să interzică accesul în piețe al persoanelor în stare de ebrietate, care manifestă comportament violent;

5) să restricționeze sau să interzică accesul în piețe al persoanelor care nu respectă măsurile de protecție sanitar-epidemiologice;

6) să solicite repararea daunei, în modul prevăzut de legislație, în caz de deteriorare a patrimoniului pieței.

36. Administratorul pieței este obligat:

1) să organizeze amplasarea unităților comerciale, a spațiilor și a construcțiilor destinate amplasării unităților comerciale în conformitate cu reglementările sanitare, sanitar-veterinare și igienice, ținând cont de tipul mărfurilor, tipul și specificul pieței;

2) să asigure comercianților condiții adecvate de activitate prevăzute de legislație și în Regulile specifice a comerțului în piețe;

3) să întrețină în stare sanitară corespunzătoare teritoriul pieței, să asigure securitatea antiincendiară, ordinea publică și paza pieței, după caz;

4) să desfășoare acțiuni privind amenajarea și reconstruirea pieței, precum și menținerea în stare funcțională a unităților comerciale și a utilajului, care îi aparține, în scopul asigurării condițiilor necesare pentru desfășurarea comerțului în condiții salubre și corespunzătoare normelor tehnicii securității;

5) să asigure condițiile ce se impun în vederea asigurării respectării cerințelor prevederilor art.12 alin. (5) și art. 12¹ alin. (1) din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior;

6) să asigure amplasarea la un loc vizibil a informației prevăzute la pct. 20;

7) să asigure demarcarea zonelor de comerț, conform specializării pe grupuri de mărfuri, precum și a spațiilor pentru comercializarea produselor agroalimentare de către producătorii casnici;

8) să restricționeze circulația transportului și să limiteze accesul acestuia pe teritoriul pieței în orele de program, cu excepția cazurilor de strictă necesitate;

9) să asigure conexiunea la rețeaua de energie electrică a unităților comerciale ambulante de comercializare a produselor perisabile, a florilor, a electrocasnicilor sau la solicitarea comerciantului;

10) să asigure condiții de acumulare a deșeurilor și să le evacueze zilnic de pe teritoriul pieței în locuri special amenajate;

11) să informeze autoritățile/entitățile competente și să întreprindă acțiuni în vederea ridicării (evacuării) mărfurilor care prezintă pericol iminent pentru persoane sau bunuri;

12) să informeze organele abilitate cu funcții de control în cazul depistării încălcării cadrului normativ referitor la activitatea de comerț;

13) să asigure respectarea de către angajații pieței a Regulamentului pieței.

VII. DREPTURILE ȘI OBLIGAȚIILE COMERCIANȚILOR

37. Persoanele fizice și juridice care desfășoară activitate de comerț în cadrul pieței au dreptul:

1) la informația prevăzută la pct. 20;

2) la informația despre condițiile de comerț în piață, în conformitate cu prevederile Regulamentului pieței;

3) la oferirea locului de amplasare a unităților comerciale în condiții echitabile, în conformitate cu prevederile Regulamentului pieței;

4) la acordarea de spații pentru comercializarea produselor producătorilor casnici, conform prevederilor Legii nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior;

5) să solicite încheierea unui contract de amplasare (atribuire) a unității comerciale, dacă Regulamentul pieței prevede acest lucru;

6) să solicite respectarea de către administrația pieței a prevederilor Regulamentului pieței, precum și a condițiilor stipulate în contractul de amplasare (atribuire) a unității comerciale, în cazul existenței unui astfel de contract.

38. Comercianții sunt obligați:

1) să corespundă cerințelor legislației referitoare la activitatea de comerț;

2) să dispună de acte care atestă proveniența, inofensivitatea și calitatea mărfii, în cazurile prevăzute de legislație;

3) să îndeplinească cerințele prezentelor Reguli specifice, ale Regulamentului pieței, precum și deciziile administrației pieței, adoptate în limitele competenței lor;

4) să prezinte, la cererea organelor de control sau a administratorului pieței, actele permissive prevăzute de legislație pentru desfășurarea activității de comerț;

5) să repare daunele, în caz de deteriorare a patrimoniului pieței.

VIII. REGULAMENTUL-CADRU DE FUNCȚIONARE A PIEȚEI

39. Regulamentul-cadru de funcționare a pieței conține structura-tip și categoriile de informații și date care se includ în Regulamentul pieței.

40. Regulamentul pieței conține următoarea structură:

1) Introducere;

2) Organizarea pieței;

3) Cerințe generale și specifice de comerț în piață;

4) Restricții de comerț în piață;

5) Serviciile oferite de administrația pieței;

6) Drepturile și obligațiile comercianților;

7) Drepturile și obligațiile administrației pieței.

41. Regulamentul pieței urmează să includă următoarele informații și date:

1) decizia Consiliului local privind crearea și aprobarea Regulamentului pieței;

2) tipul pieței;

3) adresa amplasării pieței;

4) prezentarea schematică a conceptului de amplasare a pieței și încadrarea în planul urbanistic general al localității;

5) prezentarea schematică a infrastructurii pieței corespunzătoare tipului (amplasării unităților comerciale, edificiilor, blocurilor sanitare, laboratoarelor, intrărilor, spațiilor de circulație a consumatorilor, locurilor de parcare etc.);

6) datele de identificare ale administratorului pieței;

7) numărul și structura statelor de personal;

8) cerințe generale și specifice privind regulile de comerț în piață;

9) tipurile de servicii oferite de administratorul pieței;

10) interdicțiile și cerințele conforme legislației și Regulamentului de comerț local.

42. Controlul asupra respectării prezentelor Reguli specifice îl exercită organele abilitate cu funcții de supraveghere și control, conform domeniilor de competență stabilite în Codul contravențional al Republicii Moldova nr. 218/2008.

Anexă nr. 3 la regulamentul privind
desfășurarea activității de comerț în orașul Ștefan Vodă.

Regulament
privind organizarea teraselor de vară/sezoniere
pe domeniul public sau privat al orașului Ștefan Vodă

I. Dispozilii generale

1. Prezentul Regulament are ca scop stabilirea condițiilor de organizare și desfășurare a activității de alimentație publică la terasele de vară/sezoniere pe o perioadă de timp determinată (preponderent în lunile aprilie - octombrie, perioada poate fi extinsă prin dispoziția primarului și pe perioada sărbătorilor de iarnă).
2. Regulamentul este elaborat în conformitate cu prevederile Legii nr. 163 din 09.07.2010 privind autorizarea executării lucrărilor de construcție, Hotărârii Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică”.

II. Noțiuni și condiții de amplasare și funcționare a teraselor sezoniere

3. Terasa de vară/sezonieră este o unitate de alimentație publică de sezon, organizată pe teren privat, arendat sau public fără relații funciare, care prezintă o suprafață de teren (sau de construcție existentă) amenajată, poate fi montat un podium ușor demontabil, pe care se instalează mese, scaune, umbrele, copertine, și este destinată pentru extinderea suprafeței de deservire a consumatorilor în aer liber.

4. Terasa de vară/sezonieri se organizează:

a) pe lângă unităţile de alimentaţie publică autorizate, fără, efectuarea de lucrări la soll - terasele de vară/sezoniere organizate pe teren public fără relaţii funciare funcţionează, doar pe perioada aprilie - octombrie.

b) separat (unitate de sine stătătoare) pe lângă o instalaţie specializată uşor demontabilă; - doar pe perioada aprilie - octombrie.

5. În cazul în care terasa de vară funcţionează ca unitate de sine stătătoare, este obligatorie conectarea provizorie la reţelele de energie electrică, apeduct şi canalizare şi asigurarea veceurilor pentru clienţi.

6. Terassele de vară/sezoniere separate (pct.4 lit. b) se organizează în scuaruri, grădini publice, parcuri şi în alte zone de agrement.

7. Terassele de vară/sezoniere separate organizate pe teren public fără relaţii funciare funcţionează doar pe perioada aprilie-octombrie. Perioada poate fi prelungită prin dispoziţia primarului.

III. Modul de perfectare, avizare şi eliberare a actelor ce permit desfăşurarea activităţii teraselor de vară

8. Pentru organizarea terasei, beneficiarul va depune o cerere la administraţia Primăriei prin care va solicita eliberarea schemei de amplasare a terasei, în baza următoarelor documente:

a) schiţă de proiect a terasei, avizată de specialistul în urbanism şi fotografiile mobilierului, umbrelor/copertinelor ce urmează a fi amplasate;

b) titlul de autentificare a dreptului deţinătorului de teren sau contractul de arendă funciară (pentru terasele prevăzute în pct. 4 lit. a).

9. La examinarea cererii, comisia formată prin dispoziţia primarului va stabili la faţa locului posibilitatea organizării terasei de vară, întocmind un proces-verbal de constatare. În componenţa comisiei se include obligatoriu specialiştii în urbanism şi relaţii funciare.

10. Ulterior, conform prevederilor procesului-verbal, beneficiarul va solicita elaborarea planului de încadrare a terasei, în baza următoarelor documente:

11. În planul de încadrare a terasei se indică suprafaţa şi hotarele acesteia.

12. În cazul amplasării teraselor de vară/sezoniere pe lângă unităţile de alimentaţie publică ce sunt anexate, anexate-incorporate sau sunt situate în blocurile de locuit, solicitantul prezintă acordul locatarilor sau după caz gestionarului de bloc.

13. Pentru obţinerea autorizaţiei de funcţionare a terasei, solicitantul va prezenta următoarele documente :

a) cererea privind eliberarea autorizăriei respective;

b) extrasul din Registrul de Stat sau certificatul de înregistrare al agentului economic (pentru terasele prevăzute în pct. 4 lit. b);

c) planul de încadrare a terasei;

- d) titlul de autentificare a dreptului deţinătorului de teren sau contractul de arendare funciară (pentru terasele prevăzute în pct. 4 lit. a);
- e) extrasul din Registrul bunurilor imobile/certificatul de confirmare a apartenenţei imobilului sau procesul-verbal de recepţie finală a obiectivului;
- f) autorizaţia de funcţionare a unităţii de alimentaţie publică (în cazul amplasării terasei pe lângă unitatea de alimentaţie publică);
- g) autorizaţia sanitară de funcţionare pentru terasa de vară/sezonieră eliberată de către Centrul de sănătate publică;
- h) autorizaţia sanitar-veterinară de funcţionare, eliberată de către Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor (pentru terasele previzute în pct. 4 lit. b)), care au în meniu fast food-uri;
- i) declaraţie pe propria răspundere a solicitantului privind veridicitatea documentelor depuse şi respectarea cerinţelor de autorizare şi funcţionare a terasei.

IV. Condiţii şi restricţii la organizarea teraselor de vară/sezoniere

14. La examinarea cererii privind posibilitatea organizării terasei se va ţine cont de următoarele condiţii şi restricţii:

a) terasa de vară/sezonieră:

- nu va depăşi limitele terenului aferent clădirii în care este autorizată unitatea de alimentaţie publică;
- nu va bloca accesul în curţile imobilelor şi nu va afecta traficul pietonilor şi al autovehiculelor;
- mobilierul terasei va fi din lemn, plastic sau fier forjat şi în concordanţă cu restul elementelor ce alcătuiesc terasa. Umbrelele folosite vor exclude culorile stridente în favoarea celor pastelate şi nu vor conţine inscripţii stridente. Amplasamentul terasei va fi decorat cu aranjamente florale;
- va activa în limita programului de lucru stabilit în autorizaţia de funcţionare;
- partea trotuarului pe care circulă pietonii nu va fi mai mică de 2.25 m.

b) se interzice organizarea terasei de vară:

- lângă unităţile de alimentaţie publică anexate, anexate-incorporate şi încorporate în blocurile locative, fără acordul locatarilor sau după caz gestionarului blocului locativ;
- la o distanţă mai mică de 20 m de la terenurile de colectare a deşeurilor;
- pentru cazurile când trecerea pietonilor se preconizează, a fi organizată pe porţiunea de trotuar aflată între unitatea de alimentaţie publică şi mesele de deservire:

c) se interzice:

- amplasarea de televizoare şi difuzarea muzicii fără autorizaţii şi cu respectarea dreptului de autor. Este încurajată muzica live pe un ton redus, programe de activitate culturală (expozilii, teatru etc.) în aer liber.

- funcționarea teraselor organizate în preajma blocurilor de locuit după ora 22-00;

15. Deținătorii de terase de vară/sezoniere au următoarele obligații:

a) să afișeze la loc vizibil, la unitatea de alimentație publică la care se află amenajată terasa, autorizația de funcționare care va fi prezentată ori de câte ori va fi solicitată de către organele de control;

b) salubritatea permanentă a teritoriului ocupat;

c) să respecte programul de lucru stabilit, afișat la loc vizibil;

d) să asigure păstrarea ordinii și liniștii publice în cadrul perimetrului terasei;

e) să amenajeze și să întrețină aranjamentele florale care demarchează terasa, precum și toaletele publice.

16. La expirarea termenului de valabilitate al autorizației de funcționare a terasei organizate separat, pe un teren proprietate publică, beneficiarul este obligat să elibereze terenul și să-l aducă la starea lui inițială.

17. La sfârșitul sezonului estival, beneficiarii teraselor sezoniere sunt obligați să notifice administrația Primăriei despre încetarea activității.

Anexă nr. 4 la regulamentul privind
desfășurarea activității de comerț în orașul Ștefan Vodă.

Zonele în care se permite comerț ambulant



Cu negru sunt marcate zonele în care se permite comerț ambulant

Anexă nr. 5 la regulamentul privind
desfășurarea activității de comerț în orașul Ștefan Vodă.
Piețele



Cu roșu sânt marcate piețele

Anexă nr. 6 la regulamentul privind desfășurarea activității de comerț în orașul Ștefan Vodă.

Edificiile autorităţilor publice:

Primăria or. Ştefan Vodă

Consiliul raional Ştefan Vodă

Instituţia Publică AGENŢIA SERVICII PUBLICE

Centrul Administrativ Multifuncţional (Casa de Cultură) Ştefan Vodă

Biblioteca Publică pentru copii

Instituţia Publică INCUBATORUL DE AFACERI DIN ŞTEFAN VODĂ

Inspectoratul de Poliţie Ştefan Vodă

Direcţia regională EST al Poliţiei de Frontieră

IGSU Unitatea de salvatori şi pompieri la Ştefan Vodă

Direcţia Generală Asistenţa Socială şi Protecţia Familiei

SSE Ştefan Vodă

Judecătoria Căuşeni (sediul Ştefan Vodă)

CMR Ştefan Vodă

Centrul de Integrare Socială

Inspectoratul Fiscal de Stat r-ul Ştefan Vodă

Direcţia Raională pentru Siguranţa Alimentelor Ştefan Vodă

Instituţiile de învăţământ:

Direcţia Învăţământ Ştefan Vodă

Grădiniţa nr.2 “Licurici”

Grădiniţa nr.3 “Alionuşca”

Şcoala primară “Grigore Vieru”

Gimnaziul “Dimitrie Cantemir”

Liceul Teoretic “Ştefan Vodă”

Şcoala Profişională

Şcoala de Arte “Maria Bieşu”

Instituţiile medicale:

Consiliul orășenesc Ștefan Vodă

Centrul stomatologic raional Ștefan Vodă

Î.M CENTRUL DE SĂNĂTATE ȘTEFAN VODĂ

Instituția Medico-Sanitară Publică CENTRUL NAȚIONAL DE ASISTENȚĂ

MEDICALĂ URGENTĂ PRESPITALICEASCĂ

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ

Lăcași de Cult:

Biserica Ortodoxă din Moldova Sfînta Treime

Comunitatea Religioasă “Sfântul Ioan Botezatorul”

COMUNITATEA RELIGIOASĂ PAROHIA ORTODOXĂ ROMÂNĂ CU HRAMUL
"BINECREDINCIOSUL DOMNITOR ȘTEFAN CEL MARE ȘI SFÎNT "

Comunitatea Religioasă Biserica Creștină Evanghelică Baptistă "Vocea Evangheliei"

Monumente:

Marelui Domnitor al Moldovei Ștefan cel Mare și Sfânt

Eroilor Necunoscuți “Maica îndurerată”

În memoria ostașilor căzuți în razboiul din Afganistan

În memoria ostașilor căzuți în Conflictul de pe Nistru

bustul lui Mihai Eminescu

bustul lui Alexandr Suvorov

placă comemorativă a primilor locuitori al așezământului Kizil

placa Ion Palancean

REGULAMENT
privind modul de indicare a prețurilor
produselor oferite consumatorilor

Prezentul Regulament transpune Directiva 98/6/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 16 februarie 1998 privind protecția consumatorului prin indicarea prețurilor produselor oferite consumatorilor, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 080 din 18 martie 1998, așa cum a fost modificată ultima dată prin Directiva (UE) 2019/2161 a Parlamentului European și a Consiliului din 27 noiembrie 2019.

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament stabilește modalitatea de indicare a prețului de vânzare și a prețului pe unitatea de măsură (unitar) la produsele expuse în suprafețele comerciale și oferite consumatorilor, în scopul informării complete și corecte a acestora și pentru a le permite compararea cu ușurință a prețurilor.

2. În scopul aplicării prezentului Regulament, se utilizează noțiunile din Legea nr.105/2003 privind protecția consumatorilor, Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior și Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

3. Prezentul Regulament se aplică:

1) comercializării produselor alimentare și nealimentare, cu concretizările expuse la pct. 16-18 și în anexele nr. 1 și nr. 2 la prezentul Regulament;

2) comercializării prin intermediul unităților de comerț cu amănuntul, conform clasificării acestora în Legea nr. 231/2010 privind comerțul interior, cu excepția comerțului ambulant, care se desfășoară prin intermediul altor unități decât pavilioanele și aparatele pentru vânzări;

3) tuturor tipurilor de vânzări cu amănuntul, inclusiv vânzărilor la distanță, în cadrul comerțului electronic sau în afara suprafețelor comerciale.

4. Indicarea prețului unitar este obligatorie pentru produsele alimentare preambalate, precum și în cazurile în care reglementările specifice impun indicarea cantității nominale sau comercializarea în cantități prescrise.

5. Orice notificare de reducere a prețului indică prețul de referință (preț de vânzare), aplicat de comerciant într-o perioadă determinată, înainte de aplicarea reducerii de preț, ținând cont de următoarele concretizări:

1) prețul de referință reprezintă cel mai scăzut preț practicat de către comerciant în perioada ultimelor 30 de zile înainte de data aplicării reducerii de preț;

2) în cazul produselor alimentare susceptibile a se deteriora sau a se perima rapid, prețul de referință reprezintă cel mai scăzut preț practicat de comerciant în perioada de 2/3 din termenul de valabilitate, înainte de data aplicării reducerii de preț;

3) în cazul în care produsul a fost prezent pe piață mai puțin de 30 de zile, prețul de referință reprezintă cel mai mic preț practicat de comerciant de la data punerii produsului pe piață, înainte de data aplicării reducerii de preț;

4) dacă reducerea de preț este majorată treptat în perioada ultimelor 30 de zile, prețul de referință este considerat prețul fără reducere înainte de prima aplicare a reducerii de preț.

6. Lista produselor nealimentare care necesită în mod obligatoriu indicarea prețului unitar este specificată în anexa nr. 1 la prezentul Regulament.

7. Lista produselor și cazurilor care se exceptează de la indicarea prețului unitar este specificată în anexa nr. 2 la prezentul Regulament.

II. MODUL DE INDICARE A PREȚURILOR

8. Orice produs pus în vânzare (plasat pe piață) necesită în mod obligatoriu indicarea prețului. Prețul de vânzare și prețul unitar se indică într-o formă clară, vizibilă și ușor de identificat, cu aceleași dimensiuni ale cifrelor.

9. Prețul de vânzare și prețul unitar se exprimă în monedă națională.

10. Responsabilitatea pentru indicarea prețului de vânzare și a prețului unitar îi revine comerciantului.

11. Indicatoarele de preț se amplasează astfel încât consumatorul să le poată asocia cu un produs anume.

12. Prețurile se indică pe produse sau pe indicatoare de prețuri amplasate lângă acestea în imediata apropiere ori pot fi cuprinse într-o listă sau într-un catalog, împreună cu prețurile altor produse, plasate în locuri ușor vizibile pentru consumatori.

13. În unitățile de alimentație publică prețurile se indică în meniu (lista de bucate) sau în catalogul de prețuri (pentru băuturi). În cazul utilizării meniurilor și/sau a cataloagelor, vânzătorul trebuie să asigure punerea la dispoziția consumatorilor a unui număr suficient de exemplare.

14. În cazul în care prețurile se află în vitrinele exterioare, acestea se indică astfel încât consumatorul să le poată vedea cu ușurință fără a intra în suprafața de vânzare.

15. La produsele preambalate se indică prețul de vânzare, corespunzător cantității preambalate, precum și prețul unitar.

16. În cazul în care prețul unitar este identic cu prețul de vânzare, se indică numai prețul de vânzare.

17. În cazul produselor preambalate pentru care reglementările prevăd indicarea atât a cantității nominale, cât și a masei componente solide, este suficient să se indice prețul unitar al componentei solide.

18. Pentru produsele vândute în vrac prin cântărire sau măsurare este obligatorie indicarea numai a prețului unitar.

19. În cazul publicității, prețul unitar se indică concomitent cu prețul de vânzare pentru produsele ce țin de aplicarea prezentului Regulament.

20. În cazul desfășurării acțiunilor de vânzare a produselor/serviciilor cu preț redus, prevăzute de capitolul V¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, indicatoarele de preț vor conține în mod obligatoriu prețul de referință.

21. Afișarea prețurilor în cazul comerțului electronic ori al prestării serviciilor societății informaționale se desfășoară în baza cerințelor prezentului Regulament, cu excepția cerințelor privind suportul fizic al indicatoarelor.

LISTA
produselor nealimentare ce necesită în mod
obligatoriu indicarea prețului unitar

I. Produse de uz curent și gospodăresc

1. Produse cosmetice:

- 1) produse pentru îngrijirea pielii și igienă bucală;
- 2) creme de bărbierit;
- 3) creme și loțiuni de uz general;
- 4) produse de plajă;
- 5) pastă de dinți;
- 6) produse pentru îngrijirea părului și produse de baie: lacuri, șampoane, balsamuri, produse de clătire, fixative, briantine, spume de păr, spumante de baie etc.;
- 7) deodorante și produse de igienă personală;
- 8) pudră de talc.

2. Produse pentru spălat:

- 1) săpunuri solide pentru toaletă și uz casnic;
- 2) săpunuri fine;
- 3) fulgi de săpun, detergenți, balsamuri;
- 4) lichide pentru spălat, curățat, preparate auxiliare pentru spălat și preparate pe bază de hipoclorit;
- 5) pudră de curățat;
- 6) preparate de prespălare și înmuiere, sub formă de pudră.

3. Produse de lustruit pielea și încălțăminte, lemnul și parchetul, metalele, inclusiv pentru autoturisme, ferestrele și oglinzile:

- 1) soluții pentru îndepărtarea petelor;
- 2) vopsele de uz casnic;
- 3) insecticide pentru uz casnic;
- 4) detartranți;
- 5) deodorante de uz casnic;
- 6) biocide.

4. Vopsele, lacuri și emailuri (se exceptează culorile și vopselele utilizate în artă și procesul de învățământ).

5. Solvenți.

6. Produse de lipit și adezivi (se exceptează cele ambalate în tuburi).

7. Cabluri.

8. Cuie.

9. Geamuri și produse similare.

10. Ciment, var, ipsos, balast, beton, mortar, nisip.

11. Materiale textile și panouri pentru izolație.

II. Materiale de grădinărit

12. Turbă, pământ de răsadniță, compost și produse fitosanitare.

13. Produse utilizate în agricultură, inclusiv pentru întreținerea și amenajarea solului (substanțe de fertilizare lichide sau granulate).

14. Semințe, cu excepția celor ambalate în cantități mai mici de 100 g.

III. Alte produse

15. Combustibili/uleiuri și produse pentru autoturisme (combustibili lichizi, lubrifianți lichizi/solizi, amestecuri de combustibili/ulei, antigel).

16. Combustibili solizi (lemn, cărbune, cocs și derivați ai acestora).

17. Fire de tricotat constând din fibre naturale, sintetice și amestecuri ale acestora.

18. Produse de mercerie care se vând la metru.

19. Hrană pentru animale și păsări.

20. Folie de uz alimentar din aluminiu, polietilenă sau hârtie (metri).

21. Produse vândute sub formă de aerosoli.

Anexa nr. 2
la Regulamentul privind modul de indicare
a prețurilor produselor oferite consumatorilor

LISTA
produselor și cazurilor care se exceptează
de la indicarea prețului unitar

1. Produsele care se oferă spre vânzare prin licitație.
2. Produsele care se oferă spre vânzare ca obiecte de artă sau de anticariat.
3. Produse oferite în cadrul prestării de servicii.
4. Preparatele, produsele culinare și alimentare care fac obiectul consumului pe loc în unități de alimentație publică.
5. Produsele preambalate în cantități mai mici de 50 de grame sau 50 de mililitri, precum și cele mai mari de 10 kilograme sau 10 litri.
6. Produsele preambalate vândute prin intermediul unităților comerciale ambulante.
7. Produsele vândute prin aparat automat pentru vânzări.
8. Produsele farmaceutice și parafarmaceutice.
9. Preparatele medicamentoase magistrale.
10. Cazurile în care informația asupra prețului unitar nu ar folosi consumatorului sau ar crea confuzii:
 - 1) publicitatea cu timp scurt de expunere (spoturi sub 30 secunde), în care informația poate crea confuzii;
 - 2) ofertele promoționale în care prețul a fost redus din cauza deteriorării produsului și/sau pericolului ca acesta să se deterioreze;
 - 3) produsele asortate vândute într-un singur ambalaj, la care prețul unitar al fiecărui produs ar crea confuzie, iar indicarea prețului unui singur produs ar induce în eroare consumatorii.

REGULAMENT SANITAR
pentru unitățile comerciale care practică
activitate de comerț cu produse alimentare

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament sanitar stabilește cerințe privind amplasarea, proiectarea, amenajarea, iluminarea, ventilarea, asigurarea cu apă și canalizare; cerințe privind utilajul, mobilierul tehnologic, echipamentele și ustensilele utilizate de unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare (în continuare –*unități cu profil alimentar*); cerințe sanitare privind comercializarea produselor alimentare; cerințe sanitare față de unitățile de comerț ambulant, inclusiv automatele pentru vânzări; cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate în cadrul unităților cu profil alimentar.

2. În prezentul Regulament sanitar sunt utilizate noțiunile din Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior, Legea nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și alte acte normative de referință.

II. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND AMPLASAREA,
PROIECTAREA ȘI AMENAJAREA UNITĂȚILOR
CU PROFIL ALIMENTAR

3. La proiectare, amplasare și amenajare, unitățile cu profil alimentar sunt obligate să respecte cerințele de igienă stabilite în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

4. Cerințele specifice de amplasare a unităților cu profil alimentar în anumite zone dintr-o localitate se includ în Regulamentul de comerț local, aprobat de autoritatea administrației publice locale.

5. Amplasarea unităților cu profil alimentar în blocuri locative sau în case individuale de locuit poate fi efectuată numai la parter, demisol și doar în spațiile destinate prin proiect sau pentru care s-a obținut schimbarea destinației prin decizia autorităților administrației publice locale.

6. Unitățile cu profil alimentar sunt obligate să respecte Regulamentul sanitar privind normativele admise de emisie a zgomotului și a vibrației la desfășurarea activităților de comerț interior, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 181/2019.

7. În vederea asigurării condițiilor de igienă pentru păstrarea și comercializarea produselor alimentare, unitățile cu profil alimentar dispun de spații necesare pentru circuite funcționale salubre, după cum urmează:

- 1) suprafață comercială;
- 2) spații de păstrare a produselor alimentare;
- 3) zone delimitate pentru preambalarea, ambalarea produselor alimentare, după caz;

4) anexe sanitare (WC) pentru angajați. În cazul unităților comerciale cu profil alimentar cu suprafață comercială de până la 30 m² se permite utilizarea serviciilor prestatorilor de servicii sanitare (WC) sau WC ale altor agenți economici, în bază de contract;

5) anexe sanitare (WC) pentru vizitatori în cazul în care produsele alimentare sunt servite de către consumatorii finali în incinta unității și suprafața comercială a unității reprezintă:

a) până la 100 m² – cel puțin o anexă sanitară;

b) peste 100 m² – cel puțin 2 anexe sanitare.

Pentru unitățile cu suprafață comercială de până la 100 m², poate fi utilizată aceeași anexă sanitară (WC) pentru angajați și vizitatori.

8. Grupurile sanitare trebuie să fie separate de spațiile de preparare, asigurate cu sisteme de ventilare naturală sau mecanică. Nu se permite ca intrarea în grupurile sanitare să fie direct din spațiile de manipulare a produselor culinare.

9. Încăperile și instalațiile sunt executate din materiale sigure, care să nu poată transmite produselor alimentare substanțe indezirabile, inclusiv toxice.

10. Procesul de comercializare a produselor alimentare trebuie să fie organizat astfel încât să asigure desfășurarea fluxului operațional într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

11. În spațiile de manipulare a produselor alimentare, toate structurile superioare (fixate de plafon) și armăturile sunt proiectate și instalate astfel încât să nu împiedice curățarea acestora și să excludă contaminarea directă sau indirectă a produselor alimentare prin condensare, picurare (prelingere), să prevină acumularea murdăriei și să minimalizeze dezvoltarea mușcăturilor și căderea lor sub formă de fulgi.

12. Unitățile cu profil alimentar trebuie să fie concepute astfel încât să dispună de spații suficiente de depozitare și comercializare a produselor alimentare, precum și de depozitare a ambalajelor, pentru a nu permite degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor alimentare.

13. În unitățile cu profil alimentar pot fi comercializate mărfuri industriale nealimentare în ambalajul original (cel al producătorului) sau neambalate, în cazul în care acestea nu comportă riscuri de contaminare pentru produsele alimentare. Depozitarea produselor alimentare și a mărfurilor nealimentare se efectuează în depozite separate sau în zone separate, care să excludă posibilitatea contaminării produselor alimentare și/sau transmiterea mirosurilor către produsele alimentare. În sălile de comerț trebuie să existe zone separate pentru expunerea spre comercializare a produselor alimentare și a celor nealimentare. Expunerea spre comercializare a produselor nealimentare nu se efectuează în imediata apropiere de secțiile în care se vând produse alimentare neambalate. Preambalarea, ambalarea produselor nealimentare în unitățile cu profil alimentar se efectuează cu condiția păstrării ambalajului producătorului, în zone delimitate.

III. CERINȚE PRIVIND ILUMINAREA, VENTILAREA, ASIGURAREA CU APĂ ȘI CANALIZARE

14. În spațiile unității cu profil alimentar trebuie să fie asigurată iluminarea naturală și/sau artificială adecvată. Lumina nu trebuie să altereze culorile și intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:

1) 540 lcuși – în toate punctele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;

2) 220 lcuși – în spațiile de lucru, altele decât cele de inspectare (sortare) a produselor alimentare;

3) 110 lcuși – în alte spații.

15. Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor alimentare trebuie să fie sigure și protejate pentru a preveni contaminarea produselor alimentare în caz de sfărâmare.

16. Încăperile de manipulare a produselor alimentare și anexele sanitare sunt dotate cu sisteme eficiente de ventilare naturală sau mecanică. Sistemul de ventilare este adecvat pentru a preveni acumularea căldurii, condensarea prafului și eliminarea aerului contaminat. Nu se permite ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona murdară în cea curată. Gurile de ventilare trebuie să fie asigurate cu ecrane sau alte închideri de protecție confecționate din materiale necorozive. Ecranele trebuie să fie ușor detașabile pentru curățare.

17. Sistemul de ventilare a unităților cu profil alimentar amplasate în blocuri locative ori având altă destinație este separat de sistemul de ventilare a acestora din urmă. Sistemele de ventilare în depozitele de produse alimentare și nealimentare sunt construite și funcționează astfel încât să se evite fluxul mecanic de aer dintr-o zonă contaminată către o zonă curată.

IV. CERINȚE PRIVIND UTILAJUL, MOBILIERUL TEHNOLOGIC, ECHIPAMENTELE ȘI USTENSILELE

18. Utilajele și mobilierul tehnologic, articolele, echipamentele și ustensilele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să fie confecționate din materiale destinate pentru utilizare în asemenea scopuri, rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, nefieroase, neabsorbante, ușor de curățat, care să nu transmită substanțe toxice produsului alimentar și să nu afecteze proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor alimentare cu care vin în contact. Ele sunt întreținute în permanentă stare de funcționare.

19. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor alimentare gata pentru consum sunt utilizate ustensile diferite pentru materia primă și pentru produsele preparate, identificate corespunzător. Dacă acest lucru nu este posibil, atunci sunt necesare curățarea și dezinfectarea corespunzătoare înainte de a fi utilizate în contact cu semipreparatele sau produsele finite.

20. Materialul de ambalare este utilizat în corespundere cu cerințele stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic reciclat destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 492/2015, și Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017.

21. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri sunt rezistente la scurgeri, construite din materiale impenetrabile, care pot fi ușor curățate.

22. Recipientele, instalațiile și ustensilele utilizate pentru materiale necomestibile și reziduuri sunt marcate cu inscripții de identificare și nu sunt utilizate pentru produse alimentare.

23. Comercianții unităților cu profil alimentar asigură condițiile necesare pentru depozitarea produselor destinate comercializării în conformitate cu prevederile Reglementării tehnice „Ambalarea, transportarea și depozitarea fructelor, legumelor și ciupercilor proaspete”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.1279/2008, și, după caz, ale

Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.435/2010.

V. CERINŢE SANITARE PRIVIND COMERCIALIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

24. Produsele alimentare comercializate trebuie să corespundă cerinţelor de calitate și inofensivitate conform art.7 din Legea nr.306/2018 privind siguranţa alimentelor.

25. Comercianţii unităţilor cu profil alimentar respectă cerinţele faţă de operatorii din domeniul alimentar, stabilite în Legea nr. 306/2018 privind siguranţa alimentelor.

26. Produsele alimentare expuse spre comercializare trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

27. Comercializarea produselor crude din categoria cărnii, a peştelui, a fructelor de mare, a ouălor, a legumelor și a altor produse similare sau a subproduselor din ele, a laptelui și a produselor lactate, a îngheţatei, a brânzeturilor, a untului, a ouălor și a semipreparatelor din ele poate fi desfășurată în:

1) unităţi comerciale specializate;

2) secţii specializate de produse alimentare din cadrul unităţilor comerciale;

3) vitrine frigorifice distincte;

4) vitrine frigorifice care dispun de secţiuni separate prin material impenetrabil (sticlă, metal, materiale plastice), astfel ca să nu fie posibilă contaminarea secundară sau încrucişată.

28. Produsele alimentare de origine animală cu adaos de substituenţi de origine vegetală, grăsimi vegetale și proteine vegetale se plasează în zone separate ale raftului faţă de cele fără adaos.

29. Este interzisă plasarea în vitrină a brânzeturilor în saramură în ambalajul de transport. Părţile porţionate ale brânzeturilor în saramură pot fi scoase din saramură și plasate în vitrină acoperite cu o membrană sau cu o peliculă alimentară protectoare.

30. Brânzeturile cu cheag tare se comercializează fără înlăturarea cojii de parafină.

31. Ambalarea și preambalarea produselor alimentare se efectuează în conformitate cu art. 18 din Legea nr. 296/2017 privind cerinţele generale de igienă a produselor alimentare.

32. Porţionarea, cântărirea, preambalarea și comercializarea produselor alimentare utilizate în calitate de materie primă și a semipreparatelor se efectuează în secţii (zone) separate de produsele gata pentru consum.

33. Se interzice porţionarea produselor de patiserie cu cremă direct în secţia de comerţ. Produsele de patiserie cu cremă pot fi preparate în cantităţi mai mari, cu porţionarea ulterioară în secţii specializate în cazul în care procesul tehnologic permite acest lucru și produsele sunt vândute ulterior porţionate.

34. Pâinea și produsele de panificaţie mici se comercializează doar ambalate și etichetate în conformitate cu Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

35. Carnea de pasăre se comercializează în corespundere cu Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.773/2013.

36. La comercializarea produselor alimentare nepreambalate, vânzătorul foloseşte ustensile, precum cleşti, lopăţele, linguri, căușe, cuţite sau altele, după caz. Nu se permite utilizarea aceluiași ustensile pentru porţionarea brânzeturilor, mezelurilor și a altor produse de gastronomie. Pentru fiecare fel de produse există tocătoare și cuţite separate,

marcate distinct, care se vor păstra în încăperile, în zonele/secțiile respective, în locuri special destinate, igienizate zilnic cu soluție de detergent.

37. Comercializarea produselor alimentare nepreambalate se efectuează în materiale de împachetare (hârtie, pungi), în conformitate cu Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic reciclat destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 492/2015, și Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.493/2017.

38. Cântărirea produselor alimentare neambalate direct pe aparatele de cântărit, fără hârtie sau alte materiale de împachetare, nu se permite.

39. Livrarea produselor alimentare clientului se efectuează în condiții care să asigure integritatea, calitatea și inofensivitatea lor și să excludă contaminarea și alterarea.

40. Expunerea ouălor spre comercializare se efectuează în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008.

41. Comercializarea peștelui viu se efectuează în spații dotate cu bazine acvatice cu facilități de îmbunătățire a apei cu oxigen și facilități de evacuare a apei. Comercializarea peștelui refrigerat sau congelat, precum și a produselor din pește se efectuează în vitrine frigorifice, în spații separate, la o temperatură corespunzătoare proceselor tehnologice.

42. Comercializarea legumelor, fructelor și pomuşoarelor se efectuează în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”.

43. Fructele și legumele proaspete vor fi comercializate și depozitate fără a fi afectată calitatea lor, respectându-se principiul compatibilității produselor. Merele, perele, bananele, piersicile, prunele, pepenele galben, avocado, tomatele și alte produse care produc etilenă nu trebuie să fie comercializate și depozitate împreună cu salata verde, varza, morcovii, castraveții, ardeii grași, dovleacul. Legumele rădăcinoase se comercializează separat de alte fructe și legume proaspete.

44. Comercializarea produselor alimentare neambalate ermetic direct în sala de comerț, ce ar permite autoservirea de către client, este interzisă, cu excepția fructelor și legumelor neprocesate. Se permite comercializarea acestora doar în secții specializate cu deservirea de către personalul unității.

45. Se interzice tranșarea, porționarea, preambalarea produselor alimentare de origine animalieră în unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m².

46. În cazul în care consumatorul a procurat produse alimentare de calitate neadecvată, vânzătorul este obligat, la solicitarea consumatorului, să le preschimbe cu produse similare conforme cerințelor legislației sau să restituie consumatorului suma achitată, dacă deficiențele menționate au fost depistate în limita termenului de valabilitate conform art. 18 alin. (17) din Legea nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor.

47. Se interzice păstrarea în comun a produselor neprocesate și a celor gata pentru consum.

48. Personalul unităților comerciale cu profil alimentar care lucrează în zonele de producere, manipulare și distribuire/comercializare a produselor alimentare trebuie să

corespundă cerinţelor stabilite în art. 23 din Legea nr. 306/2018 privind siguranţa alimentelor şi în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerinţele generale de igienă a produselor alimentare.

VI. CERINŢE SANITARE PRIVIND UNITĂŢILE DE COMERŢ AMBULANT, INCLUSIV AUTOMATELE PENTRU VÂNZĂRI

49. Unităţile de comerţ ambulant, inclusiv automatele pentru vânzări de produse alimentare, sunt concepute, construite, amplasate, menţinute curate şi în stare bună astfel încât să se evite pericolul contaminării.

50. Unităţile de comerţ ambulant trebuie să corespundă cerinţelor de igienă stabilite în art. 11 din Legea nr. 296/2017 privind cerinţele generale de igienă a produselor alimentare.

51. Automatele de comercializare a băuturilor la pahar sunt asigurate cu pahare de unică folosinţă din materiale biodegradabile. Nu se admite utilizarea paharelor de unică folosinţă din polimeri sintetici.

52. Pâinea, produsele de panificaţie şi de cofetărie se recepţionează şi se comercializează doar preambalate şi etichetate de către producător/procesator.

53. Unităţile ambulante mobile, teighelele, suprafeţele pe care sunt amplasate produsele alimentare, ustensilele şi utilajul se curăţă şi se dezinfectează la sfârşitul zilei de lucru sau ori de câte ori este necesar în vederea asigurării cerinţelor sanitare.

VII. CERINŢE PRIVIND PREVENIREA CONTAMINĂRII ÎNCRUCIŞATE

54. În unitatea cu profil alimentar sunt luate măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea produselor alimentare gata pentru consum prin contactul direct sau indirect cu materia primă neprocesată.

55. În scopul prevenirii contaminării încrucişate, materia primă şi produsele gata pentru consum se porţionează şi se preambalează/ambalează pe mese, tocătoare, cu cuţite diferite, marcate vizibil: „peşte crud”, „peşte fiert”, „pâine” etc.

56. La trecerea de la manipularea materiilor prime sau a produselor semiprocuate capabile să contamineze produsul final la operaţiile de manipulare sau care vin în contact cu produsele gata pentru consum, personalul este obligat să-şi schimbe vestimentaţia sanitară de protecţie şi să respecte igiena mâinilor.

57. Practicile de manipulare a produselor alimentare şi de igienă a mâinilor de către personalul unităţii se consideră puncte critice şi sunt supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în puncte critice (Hazard analysis and critical control points – HACCP).

58. Produsele alimentare neprocuate sunt preambalate în camere separate sau în zone separate de zonele utilizate pentru preambalarea produselor gata pentru consum, marcate corespunzător (denumirea produsului, numărul lotului, ora producerii, data-limită de consum).

59. Se recomandă ca procedurile de control al calităţii şi al siguranţei să fie efectuate de personal competent, care cunoaşte principiile analizei pericolelor şi punctelor critice de control (HACCP), bunele practici de igienă a produselor alimentare şi prevederile legislaţiei în domeniul siguranţei alimentelor.

REGULAMENTUL SANITAR
pentru unitățile de alimentație publică
I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament sanitar stabilește cerințele sanitare și de igienă pentru unitățile de alimentație publică stabilite în anexa nr.5 la Legea nr.231/2010 cu privire la comerțul interior.

2. În sensul prezentului Regulament sanitar se definesc următoarele noțiuni:

bucătărie – spațiu în care hrana este preparată, tratată termic sau reîncălzită pentru a fi servită și nu include spațiile de prelucrare preliminară a materiilor prime și de depozitare a produselor alimentare;

contaminare – prezența sau pătrunderea substanțelor indezirabile în produs;

curățare – îndepărtarea solului, resturilor de produse alimentare, prafului, grăsimilor sau a altor substanțe indezirabile, inclusiv de pe suprafețele de lucru, veselă, utilaj, inventar;

dăunători – insecte, păsări, rozătoare și orice alte animale capabile să contamineze hrana direct sau indirect;

igienă a produselor alimentare – toate măsurile necesare pentru asigurarea siguranței (inofensivității), integrității și valorii nutritive a produsului culinar la toate etapele de obținere a hranei de la creștere, în cazul în care sunt crescute de comerciant, producere sau preparare până la servirea ei finală consumatorului;

lot – cantitatea totală a produselor culinare produse în aceleași condiții esențiale și în același interval de timp;

manipulare a produselor culinare – orice operație de preparare, procesare, ambalare, depozitare, transportare, distribuire și servire a produselor culinare;

manipulator al produselor culinare – persoană care manipulează sau intră în contact cu produsele culinare ori cu echipamentul sau ustensilele folosite la pregătirea produselor culinare;

porționare – divizarea hranei înainte sau după preparare în una sau mai multe porții;

produs alimentar perisabil – produs alimentar instabil din punct de vedere microbiologic, cu termenul de valabilitate scurt, care necesită a fi păstrat și comercializat la un anumit regim de temperatură pentru a-și menține inofensivitatea și calitățile sale;

produs culinar congelat – produs culinar menținut la temperatura egală cu sau sub -18°C în orice parte a produsului;

produs culinar preparat cu grad înalt de finisare – produs culinar tratat termic, răcit rapid și păstrat refrigerat sau congelat;

produs culinar răcit – produs culinar destinat a fi păstrat la temperaturi ce nu depășesc +4°C în orice parte a produsului pentru o perioadă de maximum 5 zile;

produse culinare potențial periculoase – produse culinare capabile să susțină creșterea rapidă și progresivă a microorganismelor toxigenoase și celor provocatoare de toxiinfecții alimentare și/sau boli diareice acute;

produs culinar tratat termic (cooked) – produs culinar tratat termic și păstrat fierbinte sau reîncălzit și păstrat fierbinte pentru servirea consumatorului, sau produse culinare preparate reci și păstrate la rece până la servirea consumatorului;

serviciul catering – serviciu care constă în furnizarea de produse alimentare și/sau de băutură, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, însoțită de servicii conexe suficiente care să permită consumul acestora în afara suprafeței comerciale a unității de alimentație publică.

3. Activitățile și serviciile de alimentație publică se desfășoară în încăperi specializate dotate corespunzător specificului unității, cu livrare la comandă, catering și/sau „la pachet”.

4. Spațiile și dotările unităților de alimentație publică trebuie să corespundă cerințelor tehnice indicate în anexa nr. 1 la prezentul Regulament sanitar.

5. În cazul sistării provizorii a activității unității de alimentație publică (efectuarea măsurilor sanitare planificate, reparații etc.), agentul economic anunță autoritățile administrației publice locale și consumatorii despre data închiderii, termenul preconizat, precum și despre data redeschiderii unității. Informarea se face prin orice mijloace de comunicare disponibile, fără depunerea unei notificări în acest sens la administrația publică locală.

II. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND PROIECTAREA ȘI AMENAJAREA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

6. Încăperile și instalațiile trebuie să corespundă normelor și cerințelor securității tehnice și să fie menținute în stare bună de funcționare. Toate materialele de construcție trebuie să fie confecționate din materiale sigure, care nu transmit produselor alimentare substanțele indezirabile, inclusiv toxice.

7. Procesul de preparare a produselor culinare trebuie organizat astfel încât să asigure desfășurarea fluxului operațional într-un singur sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre.

8. În bucătărie se permite separarea funcțională în zone pentru procesarea legumelor, a cărnii și a peștelui, pregătirea și distribuirea bucatelor cu condiția asigurării respectării normelor sanitare în cadrul procesului tehnologic de gătit. Zonele funcționale sunt separate, delimitate clar, menținute în curățenie și amplasate în corespundere cu procesul tehnologic. În zonele delimitate nu se admit alte operații decât cele prevăzute conform destinației.

9. În unitățile de alimentație publică care sunt lipsite de spațiu pentru organizarea bucătăriei, preparatele culinare specifice acestora se pot prepara în sala de consum, în fața consumatorilor sau în încăperea propriu-zisă, cu obligația ca prin organizarea, dotarea și întreținerea locului respectiv să se asigure o curățenie permanentă, apă curgătoare, canalizare, iar unitatea să dispună de posibilități satisfăcătoare de ventilație (naturală sau mecanică).

10. Încăperile în care sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei și a unităților de comerț ambulant, trebuie să corespundă cerințelor de igienă stabilite în art. 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

11. În spațiile de manipulare a produselor culinare toate structurile suspendate (fixate de plafon) și armătura trebuie să fie proiectate, instalate, finisate și izolate corespunzător, astfel încât să excludă contaminarea directă sau indirectă a produselor culinare și a materiilor prime prin condensare și picurare (prelingere), să fie ușor de curățat, să prevină acumularea murdăriei, dezvoltarea mușecaiurilor și căderea lor în fulgi.

12. Unitățile de alimentație publică care folosesc produse alimentare congelate dispun de încăperi sau zone și instalații care să asigure efectuarea corectă a operațiilor de decongelare.

13. Sala de servire a unității de alimentație publică are asigurat un minim de 1,2 m² pentru un loc la masă.

14. Unitățile de alimentație publică sunt dotate, după caz, cu spații suficiente de depozitare a materiilor prime și auxiliare, a produselor culinare și semipreparate, precum și a ambalajelor, astfel încât să nu se permită degradarea, impurificarea sau contaminarea produselor.

15. Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se face separat, într-un loc anume stabilit și amenajat, în care nu se fac alte operații de preparare. Acest loc este strict delimitat.

16. Vesela curată pentru masă este păstrată în spații separate de vasele de bucătărie sau în boxe ori dulapuri (sertare) separate.

III. CERINȚE PRIVIND ASIGURAREA CU APĂ ȘI CANALIZARE

17. Unitățile de alimentație publică fixe trebuie să dispună și să folosească permanent în activitatea lor apă potabilă curentă, rece și caldă, sub presiune și temperatură adecvată, în cantitate suficientă și conformă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile, cu instalații adecvate pentru păstrare și, în caz de necesitate, pentru distribuire, și cu protecție adecvată împotriva contaminării. Unitățile bazate pe unități comerciale ambulante trebuie să dispună de o rezervă de apă potabilă pentru scopuri de salubritate și de igienă, corespunzător specificului activității.

18. Unitățile de alimentație publică care folosesc surse proprii de apă potabilă asigură protecția sanitară a acestora și controlul calității apei utilizate.

19. Folosirea gheții naturale este permisă numai pentru răcirea băuturilor îmbuteliate.

20. Gheața preparată în frigidere sau instalații specializate este preparată numai din apă potabilă și va fi manipulată și depozitată astfel încât să fie protejată de contaminare.

21. Aburii utilizați pentru contactul direct cu produsele culinare sau suprafețele de contact cu produsele culinare nu trebuie să conțină substanțe care să prezinte pericol pentru sănătate sau să contamineze produsele alimentare.

22. Apa nepotabilă utilizată pentru producerea de aburi, refrigerare, stingerea incendiilor sau alte scopuri similare nelegate de prepararea produselor culinare este transportată prin rețele complet separate, identificabile prin culoare, fără conectări încrucișate cu țevi de transportare a apei potabile.

23. Pe tot fluxul tehnologic de producere, conform necesităților, sunt instalate convenabil chiuvete și robinete cu amestecător pentru apa caldă și rece pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor. Uscătoarele electrice sau șervețelele și recipientele pentru

șervețelele utilizate pentru uscarea mâinilor sunt amplasate lângă chiuvetă. Chiuvetele, băile sau alte instalații similare sunt asigurate cu țevi prevăzute adecvat cu sifon, racordate la canalele de scurgere.

24. Rețelele de evacuare a apelor uzate, inclusiv sistemele de canalizare, sunt construite astfel încât să se excludă contaminarea apei potabile. Țevile de scurgere sunt dotate corespunzător cu sifon și duc la canalele de scurgere sau la sistemele autorizate de colectare a apelor uzate.

25. Trecerea coloanelor de canalizare prin încăperile de preparare, depozitare și servire a produselor culinare este permisă numai cu condiția izolării lor, astfel încât să se prevină orice posibilitate de infiltrație și impurificare a spațiilor și a produselor.

26. În localitățile fără rețea de canalizare a apelor uzate, colectarea și îndepărtarea reziduurilor lichide sunt adaptate la condițiile locale, asigurându-se amenajarea, exploatarea și întreținerea instalațiilor respective în permanentă stare de funcționare, astfel încât să se prevină contaminarea spațiilor alimentare cu ape uzate, precum și poluarea mediului înconjurător.

IV. CERINȚE PRIVIND ILUMINAREA ȘI VENTILAREA

27. În spațiile unității de alimentație publică trebuie să fie asigurată iluminare naturală sau artificială. Lumina nu trebuie să altereze culorile și intensitatea ei nu trebuie să fie mai mică de:

- 1) 540 lucși – în toate punctele de inspectare și preparare a produselor culinare;
- 2) 220 lucși – în camerele de lucru, altele decât cele de inspectare și preparare a produselor culinare;
- 3) 110 lucși – în alte spații.

28. Lămpile de iluminare și accesoriile suspendate deasupra produselor culinare în orice punct al fluxului de producere trebuie să fie sigure și protejate, pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere.

29. Sistemul de ventilare trebuie să fie adecvat, pentru a preveni acumularea căldurii, a prafului și condensarea aburilor, precum și pentru eliminarea aerului contaminat. Nu se permite ca direcția fluxului de aer în interiorul unității să fie din zona murdară în cea curată. Gurile de ventilare sunt asigurate cu ecrane sau alte închideri de protecție confecționate din materiale necorozive. Ecranele trebuie să fie ușor detașabile pentru curățare.

30. Deasupra instalațiilor de prelucrare termică sunt instalate dispozitive pentru înlăturarea eficientă a aburilor și a vaporilor.

V. CERINȚE PRIVIND UTILAJUL, MOBILIERUL TEHNOLOGIC ȘI USTENSILELE

31. Utilajul și mobilierul tehnologic, ustensilele utilizate în spațiile de manipulare a produselor culinare sunt confecționate din materiale rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, neabsorbante, ușor de curățat, care nu transmit substanțe toxice produsului alimentar și nu afectează proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor culinare cu care intră în contact.

Acestea sunt întreținute în permanentă stare de funcționare și amplasate astfel încât să fie accesibile operațiilor de inspecție și igienizare.

32. Utilajele și mobilierul tehnologic sunt cu suprafețe netede, fără crăpături și alte locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință.

33. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor culinare tratate termic sau semipreparate sunt utilizate utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate, marcate corespunzător. Utilajele, mobilierul tehnologic și ustensilele care au fost utilizate pentru produse alimentare crude sunt curățate regulat și dezinfectate înainte de utilizarea lor pentru produse culinare tratate termic sau produse culinare preparate cu grad înalt de finisare.

34. Dotarea cu utilaje și ustensile se face în funcție de natura, volumul și de profilul unității. Capacitatea acestora trebuie să fie adecvată pentru a permite prepararea și manipularea igienică a produselor culinare. Nu se utilizează vase și ustensile de bucătărie degradate.

35. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri sunt rezistente la scurgeri, confecționate din metal sau alte materiale impenetrabile care pot fi ușor curățate.

VI. CERINȚE PRIVIND MATERIA PRIMĂ

36. Unitățile de alimentație publică au obligația să folosească materii prime, materii auxiliare, ingrediente, semifabricate, pentru care dispun de acte ce atestă inofensivitatea și calitatea acestora, conform Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Se permite achiziționarea în piețe a produselor agricole și alimentare care sunt însoțite de actele ce confirmă calitatea, trasabilitatea și inofensivitatea acestor produse, prevăzute de legislație.

37. Unitatea de alimentație publică poate folosi în activitate produse agricole și alimentare proprii, cu condiția ca acestea să corespundă cerințelor privind siguranța alimentelor.

38. Cantitatea produselor alimentare și a materiei prime se confirmă prin factură fiscală (sau alt act prevăzut de lege) sau prin act de achiziție a produselor.

Se interzice recepționarea și păstrarea mărfurilor fără facturi sau alte documente ce confirmă originea mărfurilor, cu excepția celor prevăzute la pct. 37.

39. La recepționare, cantitatea produselor alimentare și a materiei prime se verifică conform actelor de însoțire a mărfurilor, iar calitatea produselor se controlează prin metoda organoleptică.

40. Calitatea produselor alimentare și a materiei prime se confirmă prin documente ce atestă calitatea și inofensivitatea acestora, și anume:

1) calitatea materiei prime de origine animală se confirmă prin certificat sanitar-veterinar;

2) calitatea materiei prime de origine nonanimală se confirmă prin certificate de calitate eliberate de producător în baza autocontrolului;

3) calitatea produselor alimentare finite se confirmă prin certificate de calitate, iar pentru producția alcoolică prin certificate de conformitate.

41. Condițiile de păstrare a materiei prime și a produselor alimentare sunt următoarele:

1) existența depozitelor în funcție de specificul și volumul activității;

2) respectarea regimului de păstrare a produselor (temperatura, umiditatea, ventilația);

3) respectarea termenului de valabilitate a produselor;

4) respectarea regulilor vecinătății mărfurilor (pentru evitarea transmiterii mirosului și a contaminării încrucișate);

5) prezența utilajului special în depozite (stelaje, polițe, cârlige), ce asigură păstrarea calitativă a mărfurilor.

Păstrarea în comun a materiei prime, semifabricatelor și producției gata pentru consum se permite doar în cazul utilizării recipientelor impenetrabile specifice fiecărui produs.

42. Materia primă alimentară de origine animală refrigerată este depozitată la o temperatură între 0°C și +4°C. Alte materii prime alimentare care cer refrigerare, cum sunt legumele, fructele și verdețurile, sunt depozitate în intervalul de temperatură +2°C și +6°C.

43. Materia primă congelată care nu este folosită imediat este depozitată la temperatura de sub -18°C.

44. În cazul în care pentru depozitarea materiilor prime perisabile și neperisabile nu se poate asigura decât o singură încăpere, este obligatorie îndeplinirea următoarelor condiții:

1) dotarea corespunzătoare cu rafturi, hambare sau recipiente pentru toate produsele neperisabile;

2) asigurarea unui spațiu frigorific pentru produsele perisabile, cu compartiment separat pentru carne crudă, cu asigurarea unei temperaturi între 0°C și +4°C;

3) asigurarea ventilației satisfăcătoare prin geamuri sau ochiuri cu rame și plasă protectoare;

4) aprovizionarea cu materii prime perisabile, îndeosebi cu carne și lapte, să nu depășească necesitățile de consum pentru 7 zile.

VII. CERINȚE PRIVIND PREPARAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

45. Unitățile de alimentație publică întocmesc de sine stătător sortimentul bucatelor, articolelor de patiserie și cofetărie, precum și al băuturilor preparate.

46. În meniu se indică lista preparatelor culinare și a băuturilor, denumirea preparatului și compoziția (în limba română, dublată, după caz, în oricare altă limbă la discreția comerciantului), gramajul și prețul pentru o porție. Operatorul din domeniul alimentar indică în meniu orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată, conform art. 8 alin. (1) lit. b) și c) și art. 19 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

47. Producția culinară se prepară în corespundere cu documentația tehnologică. Unitățile de alimentație publică sunt în drept să prepare bucate conform propriilor tehnologii „specialitățile casei”.

48. Bucătarii și cofetarii trebuie să dispună la locurile de muncă de fișe tehnologice de preparare a bucatelor.

49. Atunci când dezghețarea este efectuată ca operație separată de prepararea termică, aceasta trebuie să fie efectuată numai dacă unitatea dispune de următoarele condiții:

1) refrigerator sau încăpere de dezghețare, unde se menține temperatura de la 0°C până la +4°C;

2) apă potabilă curgătoare, care menține temperatura de maximum +21°C pentru o perioadă ce nu depășește 4 ore;

3) cuptor cu microunde, în cazul în care produsul alimentar este transferat imediat în unitatea convențională de preparare termică ca parte a procesului continuu de preparare termică sau când întregul proces neîntrerupt de preparare termică are loc în cuptorul cu microunde.

50. Produsele preparate congelate se păstrează la o temperatură de -18°C sau mai joasă. Temperatura de păstrare este permanent monitorizată.

51. Produsele alimentare preparate congelate sunt păstrate la o temperatură de +4°C sau mai joasă, dar nu mai mult de 24 de ore și nu pot fi recongelate.

52. Prepararea produselor culinare din materii prime și utilizarea băuturilor alcoolice aduse de persoane fizice neautorizate în vederea deservirii la desfășurarea unor ceremonii sunt interzise.

VIII. DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL MATERIEI PRIME ȘI AL PRODUSELOR CULINARE

53. Unitățile de alimentație publică sunt dotate cu spații frigorifice, compartimentate astfel încât să se excludă contaminarea materiilor prime, a produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor/semifabricatelor și împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice. Acestea sunt separate și depozitate în funcție de temperatura de păstrare, durata de păstrare și cantitatea produselor destinate a fi depozitate, prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

54. Toate spațiile de refrigerare sunt dotate cu dispozitive de măsurare a temperaturii sau înregistrare a ei, amplasate vizibil, cu asigurarea înregistrării temperaturii maxime a spațiului de refrigerare.

55. Precizia dispozitivelor de înregistrare a temperaturii este verificată la intervale fixe de timp și testată pentru precizie cu un termometru standard de precizie cunoscută. Asemenea teste sunt efectuate anterior instalării și ulterior cel puțin o dată pe an sau mai frecvent, pentru a asigura precizia lor. Se va ține evidența acestor teste.

56. Depozitarea produselor alimentare se face în condiții care să asigure păstrarea maximală a valorii nutritive, a proprietăților organoleptice și fizico-chimice, precum și să excludă contaminarea microbiană. În acest scop produsele alimentare sunt depozitate în încăperi sau spații special amenajate, protejate de dăunători, dotate cu instalațiile și aparatura necesare pentru asigurarea controlului condițiilor de temperatură, umiditate și ventilație.

57. Produsele alimentare ambalate sunt depozitate separat de obiectele de inventar, ambalajele goale, substanțele pentru curățenie și dezinfecție.

58. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi tratate termic se păstrează separat de carne, pește, viscere crude, preparate din carne crudă, ouă, de alte materii prime crude.

59. Pâinea, produsele de panificație și cele de patiserie neperisabile se păstrează în spații special amenajate, în coșuri sau în navete acoperite, confecționate din materiale admise pentru contact cu produsele alimentare.

60. Produsele alimentare neperisabile (crupele, pastele făinoase, zahărul, sarea) se păstrează în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de până la 75%.

61. Transportul produselor alimentare se efectuează în funcție de perisabilitatea acestora, numai cu mijloace autorizate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, a dăunătorilor și a altor poluanți, a degradării și a contaminării atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

62. La transportare produsele alimentare sunt însoțite de documente care certifică recepționarea lor conform actelor normative.

63. Personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare, inclusiv a celor perisabile și a pâinii, poartă vestimentație specială pentru a evita contaminarea produselor alimentare.

IX. CERINȚE PRIVIND REÎNCĂLZIREA ȘI SERVIREA

64. Reîncălzirea produselor culinare se efectuează astfel încât temperatura să ajungă la cel puțin $+75^{\circ}\text{C}$ în mijlocul produsului culinar.

65. Produsele culinare neconsumate sunt ridicate și evacuate sau donate în condițiile Legii nr. 299/2022 privind prevenirea pierderii și risipei de alimente. Reîncălzirea sau reîntoarcerea lor pentru păstrare în stare răcită sau congelată se interzice.

66. În unitățile cu autoservire sistemul de servire este organizat astfel încât produsele culinare oferite să fie protejate de contaminare directă prin apropierea de sau prin acțiunile consumatorului. Temperatura produselor culinare trebuie să fie sub $+4^{\circ}\text{C}$ pentru produsele servite reci și mai mare de $+60^{\circ}\text{C}$ pentru produsele servite calde.

X. CERINȚE PRIVIND PREVENIREA CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE

67. În unitatea de alimentație publică se iau măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea produselor alimentare preparate și semipreparate prin contactul direct sau indirect cu materia primă crudă.

68. În unitățile de alimentație publică se respectă următoarele condiții de protecție sanitară a produselor culinare și de prevenire a contaminării încrucișate:

1) operațiile de prelucrare a cărnii, a peștelui, a legumelor și a produselor de cofetărie și patiserie se efectuează în încăperi sau compartimente separate;

2) operațiile de preparare a cărnii și a peștelui crud se separă de operațiile finale de preparare a acestor produse;

3) toate operațiile de preparare a cărnii crude (tranzare, tocare, prepararea mititeilor, cârnaților proaspeți, chiftelelor și altor produse) se efectuează în zone destinate numai acestor operații. Spațiul este dotat cu echipament necesar marcat distinct (mașină de tocat, cuțit, topor etc.), bazine ce sunt racordate la instalațiile de apă caldă și apă rece și la sistemul de canalizare. Operațiile de preparare a peștelui crud se efectuează în condiții similare;

4) materia primă și produsele finite se prelucrează pe mese, tocătoare de bucătărie, cu cuțite diferite, marcate vizibil („pește crud”, „pește fiert”, „pâine”);

5) se interzice refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic;

6) ouăle crude se folosesc numai cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere;

7) legumele și fructele care se consumă în stare crudă sau se utilizează în calitate de ingrediente se spală sub jet (curent continuu) de apă potabilă;

8) nu se permite păstrarea produselor culinare (cu excepția peștelui crud) în contact cu gheața sau cu apa rezultată din topirea gheții ori servirea băuturilor, a fructelor și a legumelor în contact cu gheața (cu excepția cuburilor de gheață preparate din apă potabilă).

69. La trecerea de la manipularea materiilor prime crude sau a produselor semiprosesate capabile să contamineze produsul finit la operațiile de manipulare care vin în contact cu produsele tratate termic sau semipreparate, personalul este obligat să-și schimbe vestimentația sanitară de protecție și să respecte igiena mâinilor.

70. Mâinile sunt igienizate între manipularea produselor la diferite etape ale preparării și manipularii produselor culinare. Practicile de manipulare a produselor culinare și de igienizare a mâinilor de către personalul întreprinderii se consideră puncte critice și sunt supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în punctele critice (Hazard analysis and critical control points – HACCP).

71. Produsele crude potențial periculoase trebuie să fie prelucrate în încăperi separate sau în zone separate prin barieră de zonele utilizate pentru prepararea produselor culinare gata pentru consum.

72. Toate ustensilele care au fost în contact cu materia primă sau materialele contaminate trebuie să fie minuțios curățate și dezinfectate anterior utilizării în contact cu produsele culinare tratate termic sau semipreparate. Pentru manipularea materiei prime și a produselor culinare tratate sau semipreparate, în special pentru operațiile de porționare și mărunțire (tocare), se utilizează utilaje și ustensile separate.

XI. CERINȚE PRIVIND CURĂȚAREA ȘI IGIENA SPAȚIILOR, UTILAJELOR, INSTALAȚIILOR ȘI USTENSILELOR

73. Toate încăperile, utilajele, instalațiile, inclusiv canalele de scurgere, ustensilele sunt întreținute permanent în stare de curățenie și bună funcționare. Încăperile sunt întreținute libere de condensat, vapori și surplus de apă, iar periodic sunt curățate și reparate.

74. Unitățile de alimentație publică sunt dotate și aprovizionate, conform necesităților și în cantitate suficientă, cu utilaje, ustensile și produse, substanțe specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare, dezinfectare).

75. Utilajele, instalațiile și ustensilele care intră în contact cu produsele alimentare sunt curățate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile sunt suplimentar supuse dezinfecției.

76. Substanțele detergente și dezinfectante trebuie să corespundă destinației, să fie folosite în concentrațiile corespunzătoare și, după caz, să fie autorizate conform cerințelor Legii nr. 277/2018 privind substanțele chimice.

77. Pe parcursul curățării și dezinfectării încăperilor, a utilajelor, a instalațiilor și a ustensilelor se iau măsurile de precauție adecvate pentru a preveni contaminarea produselor culinare cu apa de spălat, detergenți și substanțe dezinfectante.

78. Soluțiile de curățare sunt depozitate în recipiente nealimentare corespunzător marcate. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfectante de pe suprafața care poate veni în contact cu produsele alimentare sunt îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor culinare.

79. Utilizarea furtunurilor sub presiune înaltă se face cu grijă pentru a nu contamina suprafețele care intră în contact cu produsele culinare, cu microorganismele de pe paviment, canalele de scurgere. În timpul preparării sau manipulării produselor culinare nu sunt utilizate furtunuri sub presiune înaltă. Instalațiile și pavimentul trebuie să fie menținute uscate.

80. Zilnic, imediat după terminarea lucrului sau în altă perioadă potrivită de timp, pavimentul, inclusiv canalele de scurgere, structurile auxiliare și pereții în zonele de manipulare a produselor culinare trebuie minuțios curățate.

81. În funcție de necesitate, dar nu mai rar decât o dată în trei luni, comercianții efectuează lucrări de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor.

82. Instrumentele și echipamentele de întreținere și curățare, chimicalele, măturile, spălătoarele, aspiratoarele, detergenții și dezinfectantele și alte substanțe și instrumente similare sunt păstrate și depozitate separat, astfel încât să nu contamineze produsele alimentare, ustensilele sau instalațiile.

83. Pentru curățarea și igienizarea grupurilor sanitare sunt folosite utilaje și ustensile special destinate acestor scopuri, care sunt marcate corespunzător și se păstrează separat, în spații special destinate.

84. Camerele-vestiar și grupurile sanitare sunt menținute în permanentă stare de curățenie.

85. Fiecare unitate de alimentație publică dispune de programe procedurale scrise pentru proceduri de curățare și dezinfectare, asigurând că toate suprafețele sunt corespunzător curățate și că zonele critice, instalațiile și materialele sunt marcate pentru a li se acorda atenție specială.

XII. CERINȚE PRIVIND COLECTAREA, DEPOZITAREA ȘI EVACUAREA DEȘEURILOR

86. Unitățile de alimentație publică dispun de spații închise, separate de încăperile de depozitare a materiilor prime și a produselor culinare sau spații corespunzător amenajate ori instalații pentru depozitarea deșeurilor anterior eliminării lor, întreținute permanent în stare bună de igienă și de funcționare.

87. Proiectarea și amplasarea spațiilor și a instalațiilor se face astfel încât să fie bine ventilate, să prevină accesul dăunătorilor la deșeuri și să excludă contaminarea materiei prime, a produselor culinare, a apei potabile, a echipamentelor, a clădirii sau a localului.

88. Spațiile pentru depozitarea deșeurilor sunt dotate cu echipamente de spălare și curățare. Pavimentul trebuie să fie impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere.

89. Instalațiile pentru depozitarea deșeurilor sunt confecționate din material rezistent, ușor de spălat și de dezinfectat.

90. Deșeurile din spațiile de manipulare a produselor culinare sunt colectate în saci de unică folosință, rezistenți la scurgere, sau în recipiente reutilizabile, marcate corespunzător. Ele sunt scoase din zona de lucru pe măsura umplerii ori după fiecare perioadă de lucru și sunt plasate (sacii de unică folosință) sau descărcate (recipientele reutilizabile) în lăzi de gunoi acoperite, a căror introducere în bucătărie este interzisă. Recipientele reutilizabile, precum și lăzile de gunoi sunt curățate și dezinfectate după fiecare descărcare.

91. Cutiile de carton și ambalajele sunt înlăturate pe măsura eliberării, în aceleași condiții ca și deșeurile.

92. Instalațiile de presare a deșeurilor sunt separate de zonele de manipulare a produselor culinare.

93. Dacă se utilizează sistemul de evacuare a deșeurilor prin conducta de gunoi, resturile de carne, rebutul și deșeurile sunt plasate în saci închiși de unică folosință. Gura conductei este curățată și dezinfectată zilnic.

94. Recipientele de colectare și spațiile de depozitare sunt menținute în permanentă stare de curățenie. Evacuarea deșeurilor solide și lichide se face înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere.

XIII. CERINȚE PRIVIND CONTROLUL DĂUNĂTORILOR

95. Încăperile unităților de alimentație publică sunt amenajate și dotate astfel încât să nu permită accesul dăunătorilor.

96. Unitățile de alimentație publică dispun de programe continue și eficiente de control al dăunătorilor și de prevenire a contactului cu aceștia sau a prezenței lor în spațiile de manipulare a materiilor prime și a produselor culinare. Unitățile de alimentație publică și zonele din jurul lor sunt examinate regulat sau la necesitate, pentru evidența infestării.

97. În cazul depistării dăunătorilor în unitatea de alimentație publică sunt efectuate măsuri de eradicare, care să includă tratarea cu chimicale, agenți fizici sau biologici.

98. Măsurile de eradicare sunt efectuate de către o întreprindere specializată sau de către personalul responsabil din unitatea de alimentație publică, care cunoaște și conștientizează potențialele pericole pentru sănătate care pot rezulta din utilizarea substanțelor de combatere, inclusiv pericolele care pot apărea din reziduurile reținute în produsele alimentare.

99. Unitățile de alimentație publică demonstrează efectuarea măsurilor de eradicare a dăunătorilor prin acte confirmative (contract, proces-verbal, alte acte de referință).

100. Utilizarea preparatelor rodenticide și insecticide, a altor substanțe chimice potențial toxice, care pot prezenta pericol pentru sănătate, trebuie să corespundă Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 344/2020.

101. Utilizarea recipientelor alimentare sau a recipientelor destinate manipulării produselor alimentare pentru măsurarea, diluarea, prepararea sau depozitarea preparatelor rodenticide și insecticide sau a altor substanțe nealimentare se interzice.

102. Substanțele care pot contamina produsele alimentare nu sunt utilizate sau păstrate în zona de manipulare a produselor culinare, cu excepția cazurilor în care aceasta este necesar pentru scopuri de igienizare sau procesare.

103. Întreținerea și/sau creșterea animalelor domestice și a păsărilor în unitățile de alimentație publică, inclusiv la mansardă, sunt interzise.

104. Păstrarea îmbrăcămintei și a bunurilor personalului în zonele de manipulare a produselor culinare nu se permite.

XIV. CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI ȘI CERINȚE DE SĂNĂTATE

105. Comerciantul trebuie să asigure instruirea igienică corespunzătoare a fiecărui manipulator de produse culinare în manipularea igienică a acestora și în igiena personală, astfel încât manipulatorii să înțeleagă și să conștientizeze măsurile necesare pentru prevenirea contaminării produselor culinare. Instruirea igienică se va efectua în condițiile stabilite de Ministerul Sănătății și prevederile prezentului Regulament sanitar.

106. Toate persoanele care lucrează la manipularea, la prepararea și la servirea produselor culinare sunt obligate să însușească și să-și perfecționeze cunoștințele în igiena produselor culinare și igiena personală, în condițiile stabilite de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

107. Toate operațiile de manipulare, de preparare, de servire și de desfacere a produselor culinare sunt executate numai de către persoane care au fost supuse examenelor medicale la angajare și, ulterior, periodic în condițiile stabilite de Guvern.

108. Persoanele care lucrează la prepararea, la manipularea și la servirea produselor culinare sunt obligate:

1) să poarte în timpul lucrului, în funcție de specificul locului de muncă și în conformitate cu actele normative, vestimentație de protecție sanitară a produselor alimentare, curată, care să acopere îmbrăcămintea personală și părul capului și să fie impermeabilă în părțile care intră în contact cu umezeala. Persoanele care execută operații de curățare vor purta vestimentație de protecție sanitară diferită de vestimentația de protecție purtată de către persoanele care execută operații cu produsele alimentare sau, în cazul în care sunt aceleași persoane, vestimentația va fi schimbată;

2) să nu intre în WC cu vestimentația sanitară de protecție a produselor alimentare;

3) să respecte igiena mâinilor înainte de începerea lucrului, după manipularea materialului care poate să transmită boli ori să contamineze produsele culinare sau instalațiile, după folosirea WC și ori de câte ori este necesar.

109. Conducătorul unității sau persoana special desemnată din cadrul unității de alimentație publică are obligația să verifice zilnic starea de sănătate/igienă individuală a personalului și să depisteze persoanele care prezintă febră, diaree sau infecții acute ale nasului, gâtului sau ale pielii, răni infectate pe suprafețele corpului, care vin sau pot să vină în contact cu produsele alimentare. Aceste persoane, precum și persoanele cunoscute ca purtătoare de germeni patogeni, care pot fi transmiși prin intermediul produselor alimentare, nu pot fi primite în unitate, decât cu avizul medical.

110. Toate persoanele care lucrează la manipularea, la prepararea și la servirea produselor culinare sunt obligate:

1) să se supună vaccinărilor în condițiile stabilite de Legea nr. 10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice;

2) să raporteze imediat conducerii unității de alimentație publică despre îmbolnăvirile indicate în pct. 109 sau despre faptul că au fost depistate persoane purtătoare de germeni patogeni;

3) să se prezinte (sau să anunțe) la instituția medico-sanitară în cazul în care au febră, tulburări digestive acute sau infecții ale pielii și să nu reia activitatea decât după primirea certificatului medical favorabil.

111. Persoanele care s-au rănit nu au voie să manipuleze produsele alimentare sau suprafețele care intră în contact cu produsele alimentare până când leziunea nu va fi complet protejată prin acoperirea ei cu materiale impermeabile la apă și care se evidențiază prin culoare. Pentru aceste scopuri unitatea de alimentație publică este asigurată cu mijloace pentru acordarea primului ajutor.

112. Persoanele angajate în zonele de manipulare a produselor alimentare sunt obligate să mențină un grad înalt de curățenie personală pe toată perioada serviciului și să poarte vestimentație sanitară de protecție.

113. Spălarea și uscarea vestimentației sanitare de protecție, inclusiv a șorțurilor și a articolelor similare, în spațiile de manipulare sau preparare a produselor culinare nu se permite. Bijuteriile (inele, cercei și medalioane) sunt scoase și nu sunt purtate pe durata manipulării produselor alimentare.

114. Orice comportament care poate conduce la contaminarea produselor culinare este interzis în zonele de manipulare a produselor alimentare.

115. Mănușile utilizate la manipularea produselor alimentare trebuie să fie confecționate din materiale corespunzătoare și sigure, permise pentru contactul cu produsele alimentare. Ele se mențin în condiții sigure, curate și igienice. Purtarea mănușilor nu îl eliberează pe angajat de spălătul minuțios al mâinilor. Mănușile rupte sau găurite sunt înlăturate.

116. Administratorul unității de alimentație publică trebuie să se asigure că persoanele antrenate în activitatea unității au efectuat examenul medical conform cerințelor legislației.

XV. CERINȚE PRIVIND ANEXELE SOCIAL-SANITARE

117. Anexele social-sanitare sunt amplasate comod și convenabil, ca număr și capacitate corespund actelor normative de proiectare și de protecție a muncii și constau din camere-vestiar, grupuri sanitare, chiuvete pentru personal și, după caz, separat pentru clienți, birouri, boxe pentru deșeuri. Spațiile vor fi bine iluminate, ventilate și corespunzător încălzite.

118. În cadrul unităților de alimentație publică în care sunt prevăzute terenuri de joacă pentru copii sunt amenajate încăperi destinate pentru mamă și copil, dotate cu mese pentru înfășat și alt mobilier folosit pentru îngrijirea copiilor.

119. Terenurile de joacă amenajate în localurile de alimentație publică sunt dotate cu mobilier și utilaje de joacă inofensive pentru sănătatea copiilor.

XVI. IDENTIFICAREA PRODUCȚIEI ȘI SISTEMUL DE CONTROL AL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI PRODUSELOR CULINARE

120. Recipientele cu produse culinare sunt etichetate prin indicarea datei de producere, a tipului de produse alimentare, a denumirii unității și a numărului lotului (pentru produsele în lot), cu excepția produselor culinare preparate și ambalate pe loc ca urmare a comenzii clientului.

121. Procedurile de control al calității și al siguranței sunt efectuate de personalul tehnic competent care cunoaște principiile și practicile de igienă a produselor alimentare, prevederile prezentului Regulament sanitar și care folosește principiile HACCP în controlul practicilor igienice.

122. Din fiecare lot de produse culinare preparate, corespunzător siguranței, la sfârșitul perioadei de porționare, se recoltă câte o probă de cel puțin 50 g din fiecare articol. Proba este plasată într-un recipient steril sau curat și opărit, acoperit și corespunzător etichetat și este păstrată în spații frigorifice special destinate acestui scop la o temperatură de la 0°C până la +4°C fără a o congela, pentru o perioadă de cel puțin 2 zile după consumarea întregului lot. Aceste probe sunt valabile pentru investigații în cazul suspecției de toxiinfecție alimentară sau alte afecțiuni de origine alimentară.

XVII. SUPRAVEGHEREA DE STAT ASUPRA RESPECTĂRII PREVEDERILOR PREZENTULUI REGULAMENT SANITAR

123. Supravegherea de stat asupra respectării prevederilor prezentului Regulament se efectuează de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

124. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor autorizează sanitar-veterinar unitățile de alimentație publică conform prevederilor art. 7 lit. e) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară și ale art. 23¹ alin. (5) din Legea nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor.

125. În cazul încetării activității unității de alimentație publică, agenții economici informează despre aceasta subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor din structura administrativ-teritorială în care este amplasată unitatea, concomitent cu depunerea notificării privind încetarea activității de comerț, în conformitate cu art. 17⁵ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

126. În scopul prevenirii toxiinfecțiilor alimentare și a altor boli de origine alimentară prin nerespectarea regulilor sanitare, specialiștii Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor pot recolta, la solicitarea agentului economic sau periodic, dar nu mai des decât o dată în semestru, din unitățile de alimentație publică, probe de produse alimentare, teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini și de pe vestimentația de lucru a personalului care manipulează produsele culinare și din aerul din încăperile de lucru. Astfel de teste de salubritate se recoltă și în caz de suspiciune

de contaminare a produselor alimentare și în cazul toxiinfecțiilor alimentare sau al altor boli de origine alimentară.

127. Rezultatele analizelor probelor de produse alimentare trebuie să corespundă prevederilor actelor normative aplicabile, iar ale testelor de salubritate – normelor microbiologice din anexa nr. 2 la prezentul Regulament sanitar.

Anexa nr. 1
la Regulamentul sanitar pentru unitățile
de alimentație publică

**Cerințe tehnice
față de spațiile și dotările unităților
de alimentație publică**

1. În funcție de specificul activității, unitățile de alimentație publică pot dispune de următoarele spații:

- 1) spații pentru consumatori:
 - a) spații pentru primire – vestibul, hol sau garderobă;
 - b) spații pentru servire – sală de consumație, separeuri, terasă, grădină de vară;
 - c) spații pentru grupuri sanitare destinate consumatorilor;
- 2) zone pentru producție:
 - a) zone pentru prelucrarea primară a materiilor prime;
 - b) zone pentru prepararea la cald;
 - c) zone pentru bucătăria rece;
 - d) zone pentru prepararea produselor de cofetărie și patiserie;
- 3) zone pentru secții de producție și servire (bar, bufet);
- 4) zone pentru spălarea veselei de servit, a paharelor și a tacâmurilor sau a vaselor de bucătărie;
- 5) spații pentru primirea-recepția și depozitarea mărfurilor;
- 6) spații necesare personalului unității:
 - a) vestiar pentru salariați;
 - b) grup sanitar pentru personalul unității;

7) spații cu caracter tehnic/auxiliar.

2. Dotarea cu obiecte de inventar, utilaje și instalații se realizează ținând cont de specificul activității și necesitățile unității de alimentație publică.

Anexa nr. 2
la Regulamentul sanitar pentru unitățile
de alimentație publică

Normele microbiologice pentru testele de salubritate

Se consideră corespunzătoare condițiile care respectă următoarele prevederi:

Locul de recoltare	Microorganisme aerobe mezofile (NTG)	Microorganisme				Bacterii coliforme
		Enterobacteriaceae	Stafilococi coagulazopozitivi	Streptococi hemolitici	Mucegaiuri	
Ambalaje din sticlă, carton, material plastic, metal, care vin în contact direct cu produsul alimentar	1/ml capacitate	—	—	—	—	absent/ml capacitate
se acceptă NTG = 2/ml capacitate, dacă bacteriile coliforme sunt absente						

Suprafețe de lucru de pe fluxul tehnologic, care vin în contact direct cu produsele culinare, cu excepția meselor din blocurile alimentare	2/cm ²	–	–	–	–	absent/100 cm ²
se acceptă NTG = 20/cm ² , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 100 cm ²						
Mese din blocurile alimentare	–	absent/100 cm ²			–	–
Echipament de protecție sanitară	2/cm ²	–	–	–	–	absent/100 cm ²
se acceptă NTG = 20/cm ² , dacă bacteriile coliforme sunt absente pe 100 cm ²						
Tacâmuri (1 obiect)	10/ml soluție de spălare	absent	absent	absent	absent	–
Farfurii (1 obiect)	1/cm ²	absent	absent	absent	absent	–
Căni, cești, pahare etc. (1 obiect)	10/ml soluție de spălare	absent	absent	absent	absent	–
Hârtie și folie de plastic folosite în vânzare	1/cm ²	–	–	–	3/cm ²	absent/cm ²
Mâini	–	absent	absent	absent	–	–
Aerul din încăperile de producție	600/m ³	–	–	–	300/m ³	–

Anexa nr. 5 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior

**NOMENCLATORUL
unităților comerciale**

Nr. crt.	Tipul unității comerciale	Descriere	Notă
A. CARACTERISTICI GENERALE			
1	<i>Unitate comercială cu suprafață comercială A</i>	Unitate comercială cu o suprafață comercială de până la 30 m ²	
2	<i>Unitate comercială cu suprafață comercială B</i>	Unitate comercială cu o suprafață comercială de la 30 m ² până la 400 m ²	
3	<i>Unitate comercială cu suprafață comercială C</i>	Unitate comercială cu o suprafață comercială de la 400 m ² până la 1000 m ² inclusiv	
4	<i>Unitate comercială cu suprafață comercială D</i>	Unitate comercială cu o suprafață comercială mai mare de 1000 m ²	

5	<i>Unitate comercială fixă</i>	Unitate comercială amplasată pe teren sau în clădiri, construcții sau structuri legate rigid prin fundație cu terenul aferent	
6	<i>Magazin</i>	Unitate comercială fixă destinată comercializării mărfurilor, care dispune de o structură corespunzătoare tipului de magazin și specificului mărfurilor comercializate. Magazinele se constituie pentru activitate de comerț, spațiile din cadrul acestora putând fi oferite în locațiune pentru amplasarea altor unități comerciale. Magazinele pot avea următoarele caracteristici: autoservirea, plata mărfurilor la casele de marcat amplasate la ieșire. Comerțul electronic prin intermediul magazinelor se desfășoară în condițiile stabilite la poziția 32	
7	<i>Unitate de comerț ambulant</i>	Unitate comercială cu amănuntul, constituită/ridicată din elemente constructive ușor demontabile – amovibilă (care poate fi mutată din loc în loc) sau mobilă, inclusiv tractată sau pe roți (cu sau fără propulsie proprie), sau care presupune amplasarea mărfurilor în locuri special amenajate din piețe sau amplasamente ori alte locații, precum și prin trecere din loc în loc, pentru comercializarea unui sortiment redus de mărfuri	
7.1	<i>amovibilă</i>	care este alcătuită din elemente constructive ușor demontabile, care pot fi mutate din loc în loc în stare demontată sau integral prin mijloace speciale	
7.2	<i>mobilă</i>	care poate fi deplasată/dusă din loc în loc, inclusiv prin tractare sau pe roți (cu sau fără propulsie proprie, inclusiv pedalată sau electrică)	
8	<i>Unitate de alimentație publică</i>	Unitate comercială care reprezintă un loc public, în care se servesc mese, preparate culinare, produse de cofetărie și patiserie, băuturi, caracterizându-se prin activitatea de pregătire/preparare a alimentelor pentru consum, deservire a clienților, ceremoniilor și festivităților, precum și în care se desfășoară activități de agrement aferente acestor servicii (înfrumusețare, înflorare, acompaniere muzicală sau vocală, tehnici de agrement), însoțită de servicii specifice care asigură consumul acestora preponderent pe loc, inclusiv prin îmbinarea cu activitatea de comercializare a bucatelor preparate și a altor mărfuri care se asociază în consum cu produsele preparate pe loc sau în afara acesteia (catering). Unitățile de alimentație publică se clasifică pe tipuri în funcție de specializarea unității, profilul încăperii, felul de servire a clienților și prestarea serviciilor aferente consumului de bucate. Pentru unitățile de alimentație	

		<p>publică cu activitate complexă, care cumulează caracteristici specifice mai multor tipuri, tipul unității va fi notificat în funcție de activitatea predominantă.</p> <p>Unitățile de alimentație publică pot fi fixe sau ambulante, în corespundere cu scopul și tipul. În unitățile de alimentație publică pot fi amplasate diverse tehnici de agrement (mese de biliard, aparate de joc etc.), fără ca acestea să comporte caracteristici ale unităților de agrement.</p> <p>Comenzile de produse sau servicii în unitățile de alimentație publică pot fi efectuate și executate și cu utilizarea mijloacelor electronice, inclusiv a serviciilor web (internet), a telefoniei, a adreselor electronice sau altor mijloace caracteristice comerțului electronic, prin intermediul cărora se difuzează publicitatea produselor sau serviciilor, se efectuează și se acceptă comenzile de produse sau servicii și se oferă utilizatorului posibilitatea de a alege modalitatea de achitare, precum și cea de livrare/recepționare a mărfii (incluzând posibilitatea ridicării mărfii de către clienți pentru consum (servire) în afara unității sau a livrării acesteia).</p> <p>Activitatea de comerț ca unitate de alimentație publică se notifică la inițierea activității respective, iar datele din notificarea existentă nu se modifică, inclusiv în cazurile în care vânzările caracteristice comerțului electronic sau vânzările de mărfuri pentru consum (servire) în afara unității depășesc vânzările celor pentru consum (servire) în unitate</p>	
9	<i>Unitate de agrement</i>	<p>Unitate comercială destinată recreării, distracțiilor, prin utilizarea de tehnici sau instalații speciale, atât fixe, cât și ambulante.</p> <p>Tehnicile de distracții pot fi de orice natură, dacă asigură securitatea consumatorilor, cum ar fi: curse mecanice, carusele, tobogane, tobogane gonflabile, atracții pe/cu apă (acvatice), aviatice (de survolare), jocuri (de exemplu: trageri din arc, arme pneumatice, arme), terenuri pentru picnic etc. Infrastructura unității de agrement poate conține unități comerciale ambulante și/sau magazine.</p> <p>Practica vânzării caracteristice comerțului electronic nu constituie un element definitoriu pentru unitate, ci se consideră o practică/modalitate de comercializare și nu se notifică suplimentar</p>	

10	<i>Unitate de prestări servicii</i>	<p>Unitate comercială destinată satisfacerii necesităților clientului, prin utilizarea de tehnici sau instalații speciale, atât fixe, cât și ambulante.</p> <p>Serviciile pot fi prestate atât în unități comerciale fixe sau ambulante, cât și în afara unității de comerț (cu deplasare la fața locului conform solicitării clientului). Serviciile prestate în afara unității de comerț urmează a fi indicate în notificare ca unitate (loc de prestare a serviciului) separată în cazul în care este o unitate distinctă destinată prestării de servicii doar în afara unității de comerț.</p> <p>Tehnicile sau facilitățile de prestări servicii pot fi de orice natură, dacă asigură securitatea și sănătatea consumatorilor.</p> <p>Practica vânzărilor caracteristice comerțului electronic nu constituie un element definitoriu pentru unitate, ci se consideră o practică/modalitate de comercializare și nu se notifică suplimentar</p>	
B. MAGAZINE DE COMERȚ CU AMĂNUNTUL			
11	PARC COMERCIAL	<p>Unitate comercială complexă, destinată, în principal, amplasării unităților de comerț, a cărei suprafață totală poate fi constituită din mai multe clădiri, cu suprafețe de tipul C sau D destinate diverselor forme de comerț, inclusiv creării de piețe sau spații deschise pentru comerț ambulant, utilizând o infrastructură comună, inclusiv spații de parcare și de circulație comune, precum și o infrastructură adecvată. Suprafața totală a unui parc comercial este rezultată din suma suprafețelor totale ale unităților de comerț amplasate pe acesta, la care se adaugă suprafețele spațiilor de parcare și de circulație comune, precum și suprafețele celorlalte elemente de infrastructură comune și spațiile destinate piețelor sau comerțului în spații deschise.</p> <p>Suprafața comercială se constituie din suma suprafețelor comerciale ale unităților fixe sau ambulante. Pe suprafețele parcului comercial pot fi amplasate unități de comerț de orice tip</p>	
12	CENTRU COMERCIAL (MALL)	<p>Unitate comercială, construcție cu suprafață comercială C sau D, în care se desfășoară activități de comerț cu amănuntul, utilizându-se o infrastructură comună și adecvată satisfacerii necesităților consumatorilor și ale comercianților, care dispune, de regulă, de spații destinate alimentației publice. Suprafața comercială totală a unui centru comercial este formată din suma suprafețelor comerciale cuprinse în acesta. Centrul comercial dispune de parcare auto</p>	
13	HIPERMAGAZIN	<p>Unitate comercială cu suprafață comercială D, în care se desfășoară activități de comerț cu amănuntul,</p>	

		utilizându-se o infrastructură comună și adecvată satisfacerii necesităților consumatorilor și ale comercianților, destinată comercializării, în principal, a produselor de același tip. Suprafața comercială totală a unui centru comercial este formată din suma suprafețelor comerciale cuprinse în acesta. Hipermagazinul dispune de parcare auto	
14	SUPERMAGAZIN	Unitate comercială cu suprafață comercială B sau C, în care se desfășoară activități de comerț cu amănuntul, având, de regulă, un singur nivel și amplasate, de regulă, în zonele de locuit (de cartier)	
15	PRĂVĂLIE	Unitate comercială cu suprafață comercială A, destinată comercializării mărfurilor cu amănuntul, care poate dispune de încăperi pentru recepționarea, depozitarea, pregătirea prealabilă a mărfurilor spre vânzare și vânzarea acestora, inclusiv de servicii comerciale, de încăperi auxiliare, administrative și de uz social, precum și alimentație publică	
16	HALĂ	Unitate comercială amplasată, de regulă, pe teritoriul (în incinta) pieței sau parcului comercial, având legătură de fundație cu solul care asigură condiții minime de protecție împotriva condițiilor climaterice nefavorabile	
17	SECȚIE COMERCIALĂ	Unitate comercială cu suprafață comercială A, care funcționează, de regulă, în spațiile comerciale din magazine, încăperi, construcții sau structuri, fără a dispune de spații auxiliare de procesare a mărfurilor, fiind admisă separarea suprafeței totale pentru stocarea unei cantități de mărfuri necesare asigurării calitative a ofertei. Vânzarea unui sortiment de produse alimentare sau mărfuri nealimentare, decis de comerciant, se efectuează prin intermediul vânzătorului	
18	PIAȚĂ	Unitate comercială alcătuită din teritoriu și/sau structuri în care sunt create condiții pentru desfășurarea activităților de comerț prin unități de comerț, atât fixe, cât și ambulante	
19	CASĂ DE LICITAȚIE	Unitate comercială care oferă public spre vânzare sau mediază vânzarea de bunuri, valori mobiliare, proprietăți private, opere de artă și alte obiecte, bunuri sau valori ale altor persoane prin licitații	
20	MAGAZIN CASH AND CARRY	Unitate comercială ce se încadrează în condițiile și cerințele generale de desfășurare a comerțului cash and carry	
C. MAGAZINE DE COMERȚ CU RIDICATA			
21	CENTRU DE REPARTIȚIE(HUB)	Unitate comercială cu suprafață comercială D, alcătuită din construcții, clădiri, încăperi, spații libere sau părți ale acestora amenajate pentru depozitarea și gestionarea mărfurilor, inclusiv recepționarea, sortarea,	

		modificarea, ambalarea, încărcarea/descărcarea, pregătirea de livrare/vânzare, care poate fi realizată din construcții singulare sau după principiul parcurilor comerciale, cu sau fără acordarea serviciilor comerciale complementare, inclusiv prin deținerea unui parc de vehicule destinat asigurării necesităților logistice	
22	DEPOZIT	Unitate comercială constituită dintr-o singură structură sau spațiu deschis, destinată comercializării cu ridicata, în care sunt păstrate bunurile comercializate. Complementar se pot practica activități caracteristice HUB-urilor. Practica vânzărilor cu amănuntul și a vânzărilor caracteristice comerțului electronic nu constituie un element definitoriu pentru unitate și nu se iau în considerare în sensul notificării activității de comerț	Bază angro
23	DEPOZIT DE COLECTARE ȘI COMERCIALIZARE A DEȘEURILOR	Unitate comercială fixă dotată corespunzător pentru colectarea și comercializarea deșeurilor metalice și nemetalice (sticlei, maculaturii, metalului uzat, anvelopelor uzate etc.)	
D. SPECIALIZAREA MAGAZINELOR			
24	MAGAZIN ALIMENTAR („Produse alimentare” sau „Alimentară”)	Unitate comercială cu vânzare predominantă de produse alimentare (toate grupele de produse), băuturi, tutun, precum și unele articole nealimentare de uz curent aferente consumului de mărfuri alimentare. Suprafața comercială dedicată produselor nealimentare nu poate depăși 20% din suprafața comercială totală	
25	MAGAZIN NEALIMENTAR	Unitate comercială în care se vinde un sortiment vast de mărfuri nealimentare, cu posibila utilizare a unei părți din suprafața comercială pentru vânzarea unor mărfuri alimentare de primă necesitate, inclusiv amplasarea de aparate comerciale. Suprafața comercială dedicată produselor alimentare nu poate depăși 10% din suprafața comercială totală	
26	MAGAZIN MIXT	Unitate comercială în care se combină caracteristicile expuse la pozițiile 24 și 25 în proporții egale, fiind admisibilă o marjă de diferențiere dictată de condițiile economice de practicare a afacerii	
27	MAGAZIN SPECIALIZAT	Unitate comercială cu amănuntul care comercializează mărfuri dintr-o singură grupă, cu un sortiment larg sau o parte a acesteia (strict specializat), cum ar fi: „Stație PECO”; „Farmacie”; „Librărie”; „Pâine”; „Lapte și produse lactate”; „Pește și produse din pește”; „Legume și fructe”; „Produse de cofetărie”; „Produse culinare”; „Mărfuri electronice și electrocasnice”; „Mărfuri de uz casnic”; „Mobilă”; „Covoare”; „Încălțăminte”; „Îmbrăcăminte”; „Textile”; „Vehicule” etc. (după specificul mărfii comercializate)	

28	MAGAZIN SECOND-HAND	Unitate comercială care comercializează mărfuri uzate/folosite	
29	MAGAZIN DE CONSIGNAȚIE	Unitate comercială care comercializează mărfuri recepționate conform contractului de consignație	
30			
31	MAGAZIN DE FABRICĂ	Unitate comercială care aparține producătorului/procesatorului, în care se comercializează preponderent produse proprii	
32	UNITATE COMERCIALĂ DE COMERȚ CU AMĂNUNTUL PRIN INTERMEDIUL CASELOR DE COMENZI SAU PRIN INTERNET	Unitate comercială care desfășoară activitate de comerț electronic fără a dispune de suprafață comercială. 1. Modalitatea de achitare, precum și cea de livrare/recepționare a mărfii nu constituie element definitoriu pentru tipul respectiv. 2. Pentru unitățile comerciale care dispun de suprafață comercială, această activitate se consideră o practică/modalitate de comercializare și nu se notifică suplimentar în cazul în care nu reprezintă activitatea principală. În cazul în care practicile/modalitățile de comercializare caracteristice comerțului electronic reprezintă activitatea principală, se impune notificarea activității de comerț ca unitate comercială de comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin internet, separat de activitatea de comerț ca unitate cu suprafață comercială. 3. Unitățile comerciale ambulante nu pot desfășura activitate de comerț electronic	
E. UNITĂȚI DE COMERȚ AMBULANT			
1. AMOVIBILE			
33	PAVILION	Structură ușor demontabilă, cu o suprafață totală mai mare de 12 m ² , care dispune de spațiu pentru depozitarea și comercializarea mărfurilor	
34	GHERETĂ	Structură prefabricată nedemontabilă, transportabilă integral, cu o suprafață totală de până la 12 m ²	
35	TONETĂ (cort)	Structură ușor demontabilă, cu o suprafață totală de până la 12 m ² , ce deține un stoc de mărfuri pentru o zi, fără a dispune de sală comercială și spațiu pentru păstrarea mărfurilor	
36	TARABĂ (teighea, stand, vitrină/utilaj frigorific sau alt utilaj specializat în comerț)	Masă/suport pe care vânzătorul își expune marfa și/sau servește cumpărătorul, cu o suprafață de până la 2 m ² . Taraba poate fi ușor demontată (pliantă)	
37	APARAT AUTOMAT PENTRU VÂNZĂRI (vendingmachine –	Unitate comercială care are forma unui dispozitiv (utilaj) pentru eliberarea produselor (mărfii), prestarea	

	conform uzanțelor internaționale)	serviciului, după recepționarea plății prin orice formă legală	
38	UNITATE SANITARĂ AMBULANTĂ (toaletăbio)	Bloc sanitar conceput constructiv pentru a fi deplasat și care nu este conectat la rețele edilitare	
2. MOBILE			
39	AUTOMAGAZIN	Unitate comercială instalată pe un autovehicul sau constituind un ansamblu de vehicule, modificate sau nemodificate constructiv, care dispune de spațiu pentru depozitarea unui stoc ne semnificativ de mărfuri, cu sau fără spațiu de prezentare a mărfurilor (vitrină). Poate fi utilizată în cadrul comerțului Street Food	
40	RULOTĂ (de tip comercial)	Unitate comercială ce reprezintă un vehicul fără autoproulsie și urmează a fi tractat sau transportat, care dispune de spațiu pentru depozitarea unui stoc ne semnificativ de mărfuri, cu sau fără spațiu de prezentare a mărfurilor (vitrină). Poate fi utilizată în cadrul comerțului Street Food	
41	CĂRUCIOR	Dispozitiv mecanic de dimensiuni reduse, care poate fi deplasat de o singură persoană și dispune de spațiu pentru depozitarea unui stoc ne semnificativ de mărfuri, cu sau fără spațiu de prezentare a mărfurilor (vitrină). Poate fi utilizat în cadrul comerțului Street Food	
42	COȘ/LADĂ (facilitate care poate fi mânăuită de o persoană fizică)	Coș de mână sau alte facilități, fără a fi aranjate în/sau transportate prin unități mobile sau amovibile, destinate vânzării bunurilor de dimensiuni mici	
43	VOIAJOR COMERCIAL (negustor ambulant)	Persoană care vinde bunuri de dimensiuni mici fără a fi așezate pe sol, fără a avea un loc fix, prin deplasarea dintr-un loc în altul. Se notifică conform adresei juridice sau domiciliului	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
44	VRAC SEZONIER	Facilități improvizate, autovehicule și/sau remorci utilizate pentru vânzarea produselor agroalimentare de sezon	
F. UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ			
45	COMPLEX DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	Unitate (structură) care cuprinde, în același spațiu, teren sau într-un complex de clădiri, două sau mai multe unități de alimentație publică, ce pot avea intrări separate. Suprafața comercială cuprinde suma suprafețelor comerciale ale tuturor unităților de alimentație publică	
46	RESTAURANT	Unitate care oferă consumatorilor un sortiment larg de produse culinare și de cofetărie și patiserie, precum și diverse băuturi sau produse de fumat. Comerciantul poate decide specializarea restaurantului în anumite tipuri de bucătărie (naționale sau geografice), cu decorațiuni și vestimentație specifice.	

		<p>Restaurantul dispune de încăperile necesare de preparare a bucatelor și a băuturilor și de servirea acestora, este dotat cu utilaj și inventar corespunzător.</p> <p>Restaurantul este dotat cu pliante de reclamă, coperte de firmă pentru meniuri și invitații prezentate artistic. În foaier poate fi organizată comercializarea suvenirilor și florilor.</p> <p>Restaurantul poate fi dotat cu formație muzical-artistică.</p> <p>Restaurantul poate oferi servicii suplimentare: deservirea banchetelor, recepții, alte festivități</p>	
47	BAR (bodegă/crâșmă (cârciumă)/bordei)	Unitate cu program de zi, noapte sau combinat, în cadrul căreia se pune accent pe o gamă largă de băuturi și sortiment de produse culinare și de cofetărie, inferior celui de restaurant	
48	DISCOBAR	Unitate cu profil de divertisment realizat prin intermediul muzicii și al dansului, în acest sens unitatea fiind dotată și amenajată corespunzător	
48.1	discobar (discotecă, night-club)	discotecă (unde servirea băuturilor este predominantă)	
48.2	ring de dans	ring de dans (unde activitatea de dans este predominantă)	
49	BAR BILIARD	Unitate cu profil preponderent recreativ, realizat prin posibilitatea practicării biliardului, unde se servesc băuturi și un sortiment restrâns de bucate, produse de patiserie și cofetărie	
50	CAFENEA	<p>Unitate care oferă consumatorilor o gamă de bucate culinare de complexitate medie și băuturi, inferioară celei de restaurant după modul de servire și prezentare.</p> <p>Cafenelele se pot deosebi conform specializării pe grupuri de clienți sau interes, cu sortimentul de preparate culinare și produse corespunzătoare tematicii (cafenea-înghețată, lacto-cafenea, cafenea pentru adolescenți, cafenea pentru copii, dietetică, internet etc.).</p> <p>Metoda de deservire a clienților se efectuează, de regulă, prin chelneri sau autodeservire</p>	
51	CAFENEA DE VARĂ	Unitate amenajată pe teren în aer liber, în bază de hală, pavilion sau alte construcții ușor demontabile sau dotate cu umbrele și mobilier pentru servirea consumatorilor. În cafenelele de vară, consumatorii sunt serviți cu produse de preparare simplă (tartine, pizza, articole de patiserie, produse de panificație), băuturi nealcoolice și producție alcoolică cu o concentrație de alcool etilic sub 15% din volum	
52	COFETĂRIE	Unitate având drept specific al comercializării, cu prioritate, sortimente variate de cafea și derivate din ciocolată, cacao, ceai, băuturi, sandviciuri, produse de cofetărie și patiserie. În dotarea unităților, un rol important revine utilajelor pentru pregătirea cafelei	
53	BUFET	Unitate amplasată separat sau amenajată în incinta unor instituții sau structuri, destinată, în principal, pentru deservirea unui cerc anumit de persoane (funcționari,	

		angajați sau vizitatori), unde se comercializează un sortiment restrâns de gustări, produse culinare, sandviciuri, reci sau încălzite, băuturi, preparate în bucătăria proprie sau livrate de la altă unitate de alimentație publică	
54	CANTINĂ	<p>Unitate utilată pentru prepararea bucatelor și produselor culinare, care dispune de încăperi și utilaj corespunzător pentru producerea, procesarea și păstrarea materiei prime neprocesate și consumul pe loc al diverselor bucate pentru dejun, prânz și cină. Este amplasată, de regulă, pe teritoriul sau în incinta întreprinderilor, uzinelor, șantierelor de construcție, instituțiilor sociale, blocurilor studențești etc.</p> <p>Cantinele dispun de săli comerciale pentru servirea consumatorilor, încăperi de producție, depozite, încăperi administrative.</p> <p>În cantine funcționează un sistem de autoservire liniar sau cu punerea prealabilă a bucatelor pe masă, în funcție de contingentul ce urmează să fie servit.</p> <p>În cantine, suplimentar, poate fi organizată comercializarea producției prin bufete</p>	
55	CANTINĂ DE DISTRIBUȚIE (autoservire)	Unitate destinată pentru distribuirea și servirea sortimentului de bucate preparate în altă unitate de alimentație publică. Este dotată cu utilaj pentru menținerea temperaturii necesare și distribuirea bucatelor și articolelor culinare, a gustărilor	
56	SECȚIE DE PREPARARE A HRANEI PENTRU A FI SERVITĂ PRIN METODA CATERING	Unitate fixă, utilată pentru prepararea bucatelor și produselor culinare, care dispune de încăperi și utilaj corespunzător pentru producerea, procesarea și păstrarea materiei prime neprocesate, pentru a fi livrate și servite în alte locații (la locul de muncă, la bordul navelor, la diverse evenimente sociale) în baza unui contract	
57	STREET FOOD	Unitate ambulantă care propune clienței sale o servire rapidă de produse, a căror preparare nu implică necesitatea prelucrării produselor prin tehnici complexe, la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment prestabilit, prezentată, de regulă, în formă grafică. Preparatele sunt preluate de clienți de la vânzător în momentul achitării și consumate în afara unității. Produsele sunt oferite, de regulă, în veselă (inventar) de servire de unică folosință	
58	FAST-FOOD	Unitate care propune clienței sale o servire rapidă de produse la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment prestabilit, prezentată, de regulă, în formă grafică. Preparatele sunt preluate de clienți la casă sau în locuri special amenajate în momentul achitării și consumate pe loc sau în afara unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unică folosință	
59	TERASĂ	Unitate amenajată pe teren în aer liber, în bază de pavilion, hală sau alte structuri sau părți ale acestora ori construcții ușor demontabile, fiind admisă montarea de podiumuri ușor demontabile (în cazul denivelării terenului), dotată cu mobilier, precum mese, scaune, umbrele, copertine etc., pentru a servi consumatorii cu produse pentru a servi consumatorii cu produse și	

		<p>inclusiv din unitatea de alimentație publică căreia i se atribuie.</p> <p>În unitate trebuie asigurate condiții minime de salubritate, precum și acces la WC (toaletă, closet) pentru consumatori. Deținătorii de terase alăturate pot organiza un spațiu comun (blocuri sanitare) destinat serviciilor de WC, la o distanță rezonabilă de suprafața comercială. Autoritățile publice locale vor asigura asistență în planificarea, proiectarea, conectarea la rețelele edilitare și amenajarea blocurilor sanitare menționate sau acordarea de spații/terenuri pentru amplasarea toaletelor bio.</p> <p>Se va notifica doar subtipul corespunzător caracteristicilor de la subpoziția 59.1, 59.2 sau 59.3. La notificarea subtipului prevăzut la subpoziția 59.3 se face referință la unul dintre sub tipurile prevăzute la subpozițiile 59.1 și 59.2</p>	
59.1	terasă de sine stătătoare	<p>unitate amenajată separat de o altă unitate de alimentație publică, care urmează a fi notificată separat.</p> <p>Alături de denumirea de firmă se scrie cuvântul „TERASĂ”</p>	
59.2	terasă adiacentă	unitate adiacentă unității de alimentație publică, care urmează a fi notificată separat	
59.3	terasă de sezon (de vară)	unitate care poate funcționa în perioade determinate de autoritatea administrației publice locale și poate fi de subtipul prevăzut la subpoziția 59.1 sau 59.2	
60	SALĂ DE FESTIVITĂȚI	Unitate fixă amenajată specific pentru desfășurarea festivităților (inclusiv a nunțiilor, a cununiilor sau a altor evenimente). Unitatea poate dispune de încăperile necesare pentru prepararea bucatelor și a băuturilor și pentru servirea acestora, fiind dotată cu utilaj și inventar corespunzător subtipurilor restaurantelor, sau poate utiliza metoda catering, fiind dotată, în acest caz, corespunzător pentru a menține bucatele și băuturile în starea necesară pentru servire la ieșire. În cazul în care nu activează conform specificului de bază, unitatea poate activa ca restaurant sau cafenea	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
61	SALĂ DE DEGUSTAȚIE	Unitate amenajată specific pentru degustarea băuturilor alcoolice. În timp de seară poate activa ca bar sau cafenea, cu condiția că dispune de încăperi corespunzătoare și este dotată cu inventarul și vesela necesare pentru acest tip de unitate	
62	RESTAURANT DE SERVIRE ANIMALE	Unitate destinată preponderent serviciilor de alimentație pentru animale de companie, cu caracteristicile de restaurant sau cafenea	
G. UNITĂȚI DE PRESTĂRI SERVICII			
1. SERVICII DE ÎNTREȚINERE CORPORALĂ			
63	FRIZERIE	Unitate comercială fixă amenajată corespunzător pentru prestarea serviciilor de înfrumusețare, preponderent coafură, frizură, bărbierire, sau altor	

		servicii de întreținere corporală, cu cel mult 5 locuri de prestări servicii	
64	SALON DE ÎNFRUMUSEȚARE	Unitate comercială fixă amenajată corespunzător pentru prestarea unui spectru larg de servicii de înfrumusețare și diverse servicii de întreținere corporală, cu peste 5 locuri de prestări servicii	
65	CABINET DE ÎNFRUMUSEȚARE	Unitate comercială fixă amenajată corespunzător pentru prestarea unui serviciu distinct de înfrumusețare sau de întreținere corporală, cu un singur loc de muncă	
66	SALON SPA	Unitate comercială fixă amenajată corespunzător pentru prestarea unui spectru larg de servicii de întreținere corporală, realizate preponderent prin practici de tratamente de tip SPA	
67	BAIE/SAUNĂ	Unitate comercială fixă dotată corespunzător pentru prestarea serviciilor de întreținere a igienei corporale, care presupune o varietate de tehnici sau instalații	
68	WC PUBLIC	Unitate comercială fixă destinată serviciilor de întreținere corporală	
69	UNITATE DE RECEPȚIONARE A COMENZILOR CURĂȚĂTORIILOR CHIMICE, SPĂLĂTORIILOR	Unitate comercială fixă sau mobilă de recepționare a comenzilor pentru prestarea serviciilor în curățătorii chimice și/sau spălătorii	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
70	CURĂȚĂTORIE CHIMICĂ	Unitate comercială fixă sau mobilă pentru prestarea serviciilor de curățare chimică a articolelor de vestimentație, lenjeriei, pernelor etc.	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
71	SPĂLĂTORIE	Unitate comercială fixă pentru prestarea serviciilor de spălare a articolelor de vestimentație, lenjeriei, pernelor etc.	
2.SERVICII DE REPARAȚII VEHICULE			
72	CENTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ	Unitate comercială fixă cu o suprafață comercială mai mare de 500 m ² , care prestează o gamă largă de servicii de reparație și deservire a vehiculelor, în a cărei componență pot intra: spălătorie auto, magazin de piese de schimb, secție specializată pentru vopsirea vehiculelor etc. Centrul trebuie să dispună de parcare auto	
73	STAȚIE DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ	Unitate comercială fixă cu o suprafață de până la 500 m ² , care prestează servicii de reparație și deservire a vehiculelor	
74	ATELIER DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ	Unitate comercială fixă cu o suprafață de până la 100 m ² , care prestează un spectru redus sau specializat de servicii de reparație sau deservire a vehiculelor (motor, rețea electrică, schimbarea uleiurilor etc.)	

75	SERVICII VULCANIZARE/ BALANSARE	Unitate comercială fixă sau mobilă, utilată corespunzător pentru prestarea serviciilor de reparare, montare sau înlocuire a anvelopelor sau pneurilor și a părților acestora	
76	SPĂLĂTORIE AUTO	Unitate comercială fixă, amplasată în încăperi special amenajate, în care se prestează servicii de spălare/curățare exterioară și interioară a autovehiculelor. Notificarea se face per boxă (suficientă pentru un vehicul, cu sau fără intrare/ieșire separată)	
77	SPĂLĂTORIE AUTO MOBILĂ	Unitate comercială mobilă, destinată prestării serviciilor de curățare „uscată” a automobilelor (fără utilizarea jeturilor de apă). Notificarea se face per boxă (cumulul de personal și tehnici suficiente pentru deservirea unui vehicul)	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
3. ALTE SERVICII DE REPARAȚII			
78	ATELIER DE REPARAȚIE	Unitate comercială fixă sau ambulantă, amenajată corespunzător prestării serviciilor de reparație a calculatoarelor și a echipamentelor de comunicații (hardware și software), a articolelor personale (inclusiv de vestimentație) și de uz gospodăresc, de reparație a construcțiilor/structurilor/installațiilor	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
79	UNITATE DE REPARAȚIE	Unitate comercială fixă sau ambulantă, amenajată corespunzător prestării unui serviciu distinct prevăzut la poziția 78	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
80	SALON FOTO/VIDEO	Unitate comercială fixă sau ambulantă, amenajată corespunzător prestării serviciilor foto, video (fotografiere, dezvoltare, imprimare, copiere, retușare, restaurare, prelucrarea filmelor etc.)	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
H. UNITĂȚI DE AGREMENT			
81	PARC DE DISTRAȚIE ÎN AER LIBER	Unitate comercială în aer liber (spațiu deschis) care include mai multe tehnici sau metode de agrement (atracție), inclusiv acvatice (curse mecanice, carusel, tobogan, tobogan gonflabil, rolerdrom, atracții pe apă, aviatice (de survolare), jocuri (de exemplu: trageri din arc, arme pneumatice, arme), teren/terenuri pentru picnic etc.). Unitățile comerciale ambulante și/sau magazinele amplasate pe teritoriul parcului nu pot cuprinde mai mult de 1/3 din suprafața acestuia	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
82	PARC DE DISTRAȚIE (centru de agrement)	Unitate comercială fixă care include mai multe tehnici sau metode de agrement (atracție), inclusiv din categoria F, precum și caracteristici ale altor unități de prestări servicii.	Săli de agrement în mall-uri, biliard, bowling

		<p>Unitățile comerciale cu amănuntul (ambulante sau staționare) amplasate pe teritoriul parcului nu pot cuprinde mai mult de 1/3 din suprafața acestuia.</p> <p>Unitățile comerciale din categoria F (alimentație publică) nu pot cuprinde mai mult de 10% din suprafața parcului</p>	
83	UNITATE DE AGREMENT	<p>Unitate comercială de agrement fixă sau ambulantă, care include o singură tehnică sau metodă de agrement (atracție), inclusiv aparate electronice/mecanice de joc</p>	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
84	UNITATE DE SERVICII ACVATICE	<p>Unitate comercială distinctă de prestare a serviciilor acvatice (bazine, piscine, tobogane de apă, centre sportive acvatice etc.).</p> <p>Unitățile comerciale de alimentație publică (ambulante sau fixe) amplasate pe teritoriul destinat prestării serviciilor acvatice nu pot cuprinde mai mult de 1/3 din suprafață și se notifică separat în cazul în care serviciile sunt prestate de către o altă persoană</p>	
85	UNITATE DE SERVICII DISTRACTIVE	<p>Unitate comercială care prestează servicii de agrement (prezentări costumate, orchestrare, inclusiv prin difuzarea aranjamentelor muzicale electronice (înregistrări) sau pe viu, mici spectacole/scenete etc.).</p> <p>Acest tip nu include instituțiile de educație, inclusiv cele de drept privat</p>	
86	CENTRU SPORTIV (centru de fitness)	<p>Unitate comercială care prestează servicii de dezvoltare a anumitor aptitudini ale persoanei fizice prin cultură fizică, prin intermediul diverselor tehnici sau utilaje, fiind dedicate unuia sau mai multor genuri de sport. Acest tip include și acele centre în care este practicat fitnessul și/sau bodybuildingul, precum și unitățile de întreținere corporală.</p> <p>Unitățile comerciale de alimentație publică (ambulante sau fixe) amplasate pe teritoriul centrului sportiv nu pot cuprinde mai mult de 1/3 din suprafața acestuia și se notifică separat în cazul în care serviciile sunt prestate de către o altă persoană.</p> <p>Acest tip nu include școlile sportive, cluburile sportive sau centrele educaționale de stat ori sociale care nu obțin venit direct din școlarizare/instruire</p>	
87	SALĂ DE AGREMENT TEMATICĂ	<p>Unitate comercială destinată prestării serviciilor de recreere și agrement, care include o singură tehnică sau metodă de agrement (sală de biliard, popice/bowling, rolerdrom, patinoar, carting, golf sau altele caracteristice unui sport sau hobby)</p>	
88	CLUB SPORTIV	<p>Unitate comercială fixă de domeniu privat, destinată prestării serviciilor de antrenamente profesionale</p>	

		dedicate unui gen de sport/atletism (club de fotbal, club de popice, club de natație, club de golf, club de box, club pentru sporturi de iarnă, club de șah, club de atletism, club de tir, culturism etc.)	
I. UNITĂȚI DE PRESTARE A JOCURILOR DE NOROC			
89	CAZINOU	Unitate fixă de prestări servicii, amplasată doar în clădiri capitale separate, în conformitate cu reglementările în vigoare, destinată organizării activităților din domeniul jocurilor de noroc, precum și a activităților auxiliare, inclusiv a serviciilor de alimentație publică, a serviciilor hoteliere, organizării de evenimente sociale, prezentărilor sau altor programe de divertisment	
90	SALĂ CU AUTOMATE DE JOC CU CÂȘTIGURI BĂNEȘTI	Unitate fixă de prestări servicii, amplasată în încăpere separată, izolată de privirile din afară, special amenajată, într-o clădire capitală, destinată în exclusivitate amplasării utilajului de joc și desfășurării jocurilor de noroc	
91	SALĂ DE PARIURI	Unitate comercială destinată organizării și desfășurării pariurilor pentru competiții/evenimente sportive, special amenajată pentru primirea mizelor, inclusiv dotată cu dispozitive electronice cu ajutorul cărora sunt primite mizele	
J. HOTELURI ȘI ALTE FACILITĂȚI DE CAZARE			
92	HOTEL	Unitate comercială fixă, destinată cazării persoanelor fizice, constituită din clădiri sau corpuri de clădiri, structuri, care pune la dispoziție camere sau apartamente dotate corespunzător, prestează servicii specifice, dispune de recepție și oferă o gamă largă de servicii comerciale complementare, inclusiv alimentație publică și agrement	
93	HOTEL-APARTAMENT	Unitate comercială fixă, destinată cazării persoanelor fizice, constituită din clădiri sau corpuri de clădiri, compuse din apartamente, dotată astfel încât să asigure păstrarea și prepararea alimentelor în apartamente, care poate oferi o gamă de servicii comerciale complementare, inclusiv alimentație publică și agrement	
94	MOTEL	Unitate comercială fixă, destinată cazării persoanelor fizice, constituită din clădiri sau corpuri de clădiri, situată, de regulă, în afara localităților, în imediata apropiere a arterelor rutiere importante, dotată și amenajată cu spații pentru parcare mijloacelor de transport în condiții de deplină siguranță, care poate oferi servicii de alimentație publică	
95	BOTEL	Unitate comercială destinată cazării persoanelor fizice pe vase plutitoare (nave maritime/fluviale), amenajată	

		corespunzător ca hotel plutitor, ancorat în porturi sau în locuri special amenajate	
96	VILĂ TURISTICĂ	Unitate comercială fixă cu capacitate relativ redusă, destinată cazării persoanelor fizice, funcționând în clădire independentă, situată, de regulă, în zone de interes turistic, care prestează servicii specifice turiștilor și poate oferi o gamă de servicii comerciale complementare, inclusiv alimentație publică și agrement	
97	PENSIUNE TURISTICĂ	Unitate comercială fixă, situată într-o localitate urbană sau rurală, destinată cazării persoanelor fizice, cu o capacitate între 3 și 20 de camere, funcționând în casele de locuit individuale sau una ori mai multe clădiri independente, care asigură condiții pentru pregătirea și servirea mesei și poate oferi o gamă de servicii comerciale complementare, inclusiv alimentație publică și agrement	
98	PENSIUNE AGROTURISTICĂ	Unitate comercială fixă, situată într-o localitate rurală sau pe teren cu destinație agricolă, fără schimbarea destinației terenului respectiv, destinată cazării persoanelor fizice, cu o capacitate între 3 și 20 de camere, funcționând în casele de locuit individuale sau una sau mai multe clădiri independente, care asigură o parte din alimentația turiștilor cu produse din gospodăria proprie	
99	HOSTEL	Unitate comercială fixă, destinată cazării persoanelor fizice, cu grupuri sanitare comune (separate pe sexe), având facilități comune de gătit și păstrare a hranei, precum și de servire a mesei în bucătării comune echipate cu ustensile. În prezenta unitate nu se încadrează căminele	
100	CAMPING	Unitate comercială fixă sezonieră, destinată cazării persoanelor fizice în căsuțe de lemn, corturi sau rulote, amenajată astfel încât să asigure condiții pentru parcare mijloacelor de transport, pregătirea bucatelor, să asigure grupuri sanitare și prestarea serviciilor complementare	
101	SAT DE VACANȚĂ	Unitate comercială fixă, destinată cazării persoanelor fizice, constituită, de regulă, din vile turistice sau bungalouriori dintr-un ansamblu de clădiri, amplasate într-un perimetru bine determinat, cu grupuri sanitare comune, după caz, cu unități de alimentație și o gamă largă de prestații turistice suplimentare (de agrement, sportive, culturale etc.)	
102	ALTĂFACILITATEDE PRIMIRE TURISTICĂ	Unitate comercială fixă, dotată cu blocuri sanitare fixe sau ambulante, cu sau fără acces la rețelele edilitare,	

		care poate fi dotată cu ustensile de picnic sau unități de alimentație publică fixe sau ambulante, foisoare. Se referă și la: – facilități pentru pescuit și vânătoare; – facilități de recreere și refugii montane	
K. AGENȚII DE TURISM ȘI IMOBILIARE			
103	TOUR-OPERATOR	Unitate comercială fixă care organizează pachete de servicii turistice și le vinde sau le oferă spre vânzare direct sau prin intermediul unei agenții de turism	
104	AGENȚIE DE TURISM (VOIAJ)	Unitate comercială fixă care vinde sau oferă spre vânzare servicii turistice proprii sau contractate de la alți furnizori, precum și pachete de servicii turistice stabilite de tour-operator	
105	AGENȚIE IMOBILIARĂ	Unitate comercială fixă care: –prestează servicii în domeniul tranzacțiilor imobiliare (servicii de intermediere pentru cumpărarea, vânzarea și închirierea bunurilor imobiliare); –furnizează alte servicii imobiliare	
106	UNITATE DEEXPLOATARE IMOBILIARĂ	Unitate comercială fixă care prestează servicii de închiriere și exploatare a bunurilor imobiliare proprii sau închiriate, a clădirilor nerezidențiale, inclusiv a pavilioanelor expoziționale, a depozitelor. Unitățile comerciale prevăzute la pozițiile 11–14 care oferă în locațiune spații comerciale notifică tipurile respective	
L. ALTE UNITĂȚI DE PRESTĂRI SERVICII			
107	SECRETARIAT	Unitate comercială fixă care prestează servicii de secretariat, multiplicare, fotocopiere, tipărire digitală, copertare, laminare, de traducere/interpret etc.	
108	UNITATE DE SERVICII DE CURĂȚENIE	Unitate comercială care prestează servicii de curățenie interioară și exterioară a tuturor tipurilor de clădiri și încăperi, a mașinilor și utilajelor, a piscinelor, a grădinilor etc.	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)
109	UNITATE DE INTERMEDIERE ÎN COMERȚ	Unitate comercială care prestează servicii de intermediere, brokeraj sau care prestează servicii în numele sau pe contul altor persoane, ce implică stabilirea contactelor dintre vânzători și cumpărători, sau care preiau tranzacții comerciale în numele unui terț, procură mărfuri în vederea comercializării ulterioare, cu sau fără spații proprii de depozitare, cu sau fără deținerea unui parc de vehicule destinat asigurării necesităților logistice sau a altor facilități de transport corespunzătoare specificului mărfurilor , inclusiv marketplace (unități comerciale care utilizează	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)

		practici/modalități de comercializare caracteristice comerțului electronic sau serviciilor societății informaționale)	
110	UNITATE DE SERVICII DE ÎNCHIRIERE	Unitate comercială fixă sau mobilă prin care se dau în folosință temporară bunuri cum ar fi vehicule, aparate de uz casnic și gospodăresc, bunuri personale, utilaje și tehnică pentru construcții sau reparații, alte obiecte conform cerințelor pieței	Poate fi considerat la art. 15 alin. (4 ¹)

Anexa nr. 7 la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior

1. Inițiere (Eliberare)

1.1. Notificarea privind inițierea activității de comerț (NIAC)

NOTIFICARE PRIVIND ÎNȚIEREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ

CĂTRE [Primăria localității]

Data notificării _____

Data încetării activității

DE LA COMERCIANTUL

Denumirea/numele (numele de familieși prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Reprezentat de _____ în calitate de _____

Tel. _____, fax _____, e-mail _____

Notific inițierea activității de comerț în următoarele condiții:

Pentru unitatea comercială:

Adresa _____

Amplasamentul/piata/evenimentul _____, locul/nr. _____

Numărul cadastral _____

Denumirea unității comerciale _____

Tipul _____

Suprafața comercială (m²) _____

Suprafața totală (m²) _____

Suprafața comercială a terasei (m²):

– de sine stătătoare _____

– aferente unității de alimentație publică _____

– de sezon _____

Numărul de:

locuri de prestări servicii _____: fixe _____, ambulante _____

boxe _____: fixe _____, ambulante _____

coloane _____

computere _____: fixe _____, ambulante _____

altele (_____) _____: fixe _____, ambulante _____

(descrierea)

Pentru unitatea de alimentație publică:

capacitatea unității comerciale (numărul de locuri/persoane) _____, inclusiv la:

– terasă aferentă (numărul de locuri/persoane) _____

– terasă de sine stătătoare (numărul de locuri/persoane) _____

– terasă de sezon (de vară) (numărul de locuri/persoane) _____

Date privind programul de activitate:

Activitatea în:

Zile de lucru: _____, ora: de la _____ până la _____

Zile de odihnă _____

Zi cu program redus: _____, ora: de la _____ până la _____

Pauza în:

Zile de lucru, ora: de la _____ până la _____

Zi cu program redus, ora: de la _____ până la _____

Activități de comerț desfășurate conform CAEM, la nivel de 4 simboluri (cifre):

Comercializarea producției alcoolice/vinului/berii	DA/NU
Comercializarea produselor din tutun	DA/NU DA/NU
Comerțul ambulant	DA/NU DA/NU
Prestarea de servicii prin unități de comerț ambulant aferente unității fixe	DA/NU
Bloc locativ	DA/NU
Terenul de amplasare a unității comerciale este de domeniu:	DA/NU DA/NU
a) privat, indiferent de faptul dacă deponentul este proprietar, locatar sau arendaș;	
b) public, deținut prin arendă sau locațiune;	
c) public, cu amplasarea unității de comerț ambulant	

Date privind unitatea de comerț ambulant:

Tipul _____

Lungimea _____, lățimea _____, înălțimea _____,

suprafața totală _____

Date privind aparatul comercial (la desfășurarea activității de comerț prin aparat comercial):

Numărul de aparate _____

Lungimea _____, lățimea _____, înălțimea _____

(pentru fiecare aparat în parte)

Anexe:

Declar pe propria răspundere că:

- 1) datele indicate în prezenta notificare și în anexe sunt veridice și corecte;
- 2) întrunesc condițiile legislației în domeniul activității de comerț.

Îmi asum obligația:

- 1) să respect legislația;
- 2) să compensez, în conformitate cu legislația, orice prejudiciu cauzat ca urmare a nerespectării legislației sau a prezentării, în cadrul prezentei notificări și al anexelor, a unor date eronate.

(numele de familie și prenumele)

(semnătura)

1.2. Mesajul electronic de informare privind recepționarea on-line a NIAC (nu oferă dreptul de funcționare)

ACEST MESAJ NU ESTE O ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

Primăria _____, adresa _____

Data _____, ora _____

Stimate deponent,

Vă informăm despre recepționarea notificării privind inițierea activității de comerț depuse pe data de _____.

În cazul în care ați selectat opțiunea de solicitare a actelor permissive lipsă aferente notificării depuse (obligatorii pentru desfășurarea activității/activităților selectate), urmează să vizitați cabinetul personal pentru depunerea/verificarea cererii/cererilor respective în regim on-line sau să solicitați asistența operatorului ghișeului.

1.3. Înștiințarea de recepționare a NIAC (oferă dreptul de activitate în condițiile legii)

ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONAREA NIAC

Primăria _____, adresa _____

Nr. notificării privind inițierea activității de comerț _____,
data _____, ora _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Date din NIAC:

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile _____

_____, funcția _____,

tel. _____, fax _____, e-mail _____

1.4. Înștiințarea privind refuzul de recepționare a NIAC (respingerea recepționării, cu indicarea temeiurilor legale)

ÎNȘTIINȚARE PRIVIND REFUZUL DE RECEPȚIONARE

Primăria _____

Nr. dosarului electronic al notificării privind inițierea activității de comerț _____,
data _____, ora _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Temeiul refuzului:

Recomandări de remediere (după caz):

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile _____
_____, funcția _____,
tel. _____, fax _____, e-mail _____

În caz de dezacord cu prezenta înștiințare, cererea prealabilă poate fi depusă, în termen de 30 de zile de la data comunicării, la organul emitent.

2. Modificare

2.1. Notificarea de modificare a datelor din NIAC (în cazul necesității de schimbare a datelor indicate în NIAC)

NOTIFICARE DE MODIFICARE A DATELOR PRIVIND

ACTIVITATEA DE COMERȚ

CĂTRE [Primăria localității]

Data
notificării _____

Data încetării activității cu
termen _____

DE LA COMERCIANTUL

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Reprezentat de _____ în calitate de _____

Tel. _____, fax _____, e-mail _____

Notific modificarea activității de comerț în următoarele condiții:

Pentru unitatea comercială:

Adresa _____

Amplasamentul/piața/evenimentul _____, locul/nr. _____

Numărul cadastral _____

Denumirea unității comerciale _____

Tipul _____

Suprafața comercială (m²) _____

Suprafața totală (m²) _____

Suprafața comercială a terasei (m²):

– de sine stătătoare _____

– aferente unității de alimentație publică _____

– de sezon _____

Numărul de:

locuri de prestări servicii _____: fixe _____, ambulante _____

boxe _____: fixe _____, ambulante _____

coloane _____

computere _____: fixe _____, ambulante _____

alte (_____) _____: fixe _____, ambulante _____

(descriere)

Pentru unitatea de alimentație publică:

capacitatea unității comerciale (numărul de locuri/persoane) _____, inclusiv la:

– terasă aferentă (numărul de locuri/persoane) _____

– terasă de sine stătătoare (numărul de locuri/persoane) _____

– terasă de sezon (de vară)(numărul de locuri/persoane) _____

Date privind programul de activitate:

Activitatea în:

Zile de lucru: _____, ora: de la _____ până la _____

Zile de odihnă _____

Zi cu program redus: _____, ora: de la _____ până la _____

Pauza în:

Zile de lucru, ora: de la _____ până la _____

Zi cu program redus, ora: de la _____ până la _____

Activități de comerț desfășurate conform CAEM, la nivel de 4 simboluri (cifre):

Comercializarea producției alcoolice/vinului/berii	DA/NU
Comercializarea produselor din tutun	DA/NU DA/NU
Comerțul ambulant	DA/NU
Prestarea de servicii prin unități de comerț ambulant aferente unității fixe	DA/NU DA/NU
Bloc locativ	DA/NU DA/NU

Terenul de amplasare a unității comerciale este de domeniu:

- a) privat, indiferent de faptul dacă deponentul este proprietar, locatar sau arendaș;
- b) public, deținut prin arendă sau locațiune;
- c) public, cu amplasarea unității de comerț ambulant

Date privind unitatea de comerț ambulant:

Tipul _____

Lungimea _____, lățimea _____, înălțimea _____,
suprafața totală _____

Date privind aparatul comercial (la desfășurarea activității de comerț prin aparat comercial):

Numărul de aparate _____

Lungimea _____, lățimea _____, înălțimea _____ (pentru fiecare aparat în parte)

Anexe:

Declar pe propria răspundere că:

- 1) datele indicate în prezenta notificare și în anexe sunt veridice și corecte;
- 2) întrunesc condițiile legislației în domeniul activității de comerț.

Îmi asum obligația:

- 1) să respect legislația;
- 2) să compensez, în conformitate cu legislația, orice prejudiciu cauzat ca urmare a nerespectării legislației sau a prezentării, în cadrul prezentei notificări și al anexelor, a unor date eronate.

(numele de familie și prenumele)

(semnătura)

2.2. Mesajul electronic de informare privind recepţionarea notificării de modificarea datelor (nu confirmă acceptarea modificărilor şi practicarea activităţii de comerţ)

ACEST MESAJ NU ESTE O ÎNŞTIINŢARE DE RECEPŢIONARE

Primăria _____, adresa _____

Data _____ ora _____

Stimate deponent,

Vă informăm despre recepţionarea notificării privind modificarea activităţii de comerţ, nr. dosarului electronic _____, data _____, privind NIAC nr. _____, data _____.

În cazul în care aţi selectat opţiunea de solicitare a actelor permissive lipsă aferente notificării depuse (obligatorii pentru desfăşurarea activităţii/activităţilor selectate), urmează să vizitaţi cabinetul personal pentru depunerea/verificarea cererii/cererilor respective în regim on-line sau să solicitaţi asistenţa operatorului ghişeiului.

2.3. Înştiinţarea de recepţionare a notificării de modificarea datelor

ÎNŞTIINŢARE DE RECEPŢIONARE

A NOTIFICĂRII DE MODIFICARE A DATELOR PRIVIND

ACTIVITATEA DE COMERŢ

Primăria _____, adresa _____

Data _____ ora _____

Nr. notificării privind modificarea activităţii de comerţ _____,
data _____, ora _____

La notificarea privind iniţierea activităţii de comerţ nr. _____, data _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie şi prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Date introduse:

Numele (numele de familie şi prenumele) persoanei responsabile _____

funcția _____, tel. _____,
fax _____, e-mail _____

2.4. Înștiințarea privind refuzul de recepționare a notificării de modificarea datelor(respingerea recepționării, cu indicarea temeiurilor legale)

**ÎNȘTIINȚARE PRIVIND REFUZUL DE RECEPȚIONARE
A NOTIFICĂRII DE MODIFICARE A DATELOR PRIVIND
ACTIVITATEA DE COMERȚ**

Primăria _____

Nr. electronic al notificării privind modificarea datelor _____, data _____,
ora _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Temeiul refuzului:

Recomandări de remediere (după caz):

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile _____
_____, funcția _____,
tel. _____, fax _____, e-mail _____

În caz de dezacord cu prezenta înștiințare, cererea prealabilă poate fi depusă, în termen de 30 de zile de la data comunicării, la organul emitent.

3. Încetare

3.1. Notificarea de încetare a activității de comerț (informarea autorității publice locale privind încetarea activității și achitării taxelor locale pentru unitatea respectivă)

NOTIFICARE PRIVIND ÎNCETAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ

Primăriei _____, adresa _____

Data _____, ora _____

Nr. notificării privind încetarea activității de comerț _____, data _____, ora _____

DE LA COMERCIANTUL:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Reprezentat de _____ în calitate de _____

Tel. _____, fax _____, e-mail _____

Notific încetarea activității de comerț în baza NIAC nr. _____, data _____.

Comentarii (acte anexate, după caz):

Declar pe propria răspundere că:

- 1) datele indicate în prezenta notificare și în anexe sunt veridice și corecte;
- 2) întrunesc condițiile legislației în domeniul activității de comerț.

Îmi asum obligația:

- 1) să respect legislația;
- 2) să compensez, în conformitate cu legislația, orice prejudiciu cauzat ca urmare a nerespectării legislației sau a prezentării, în cadrul prezentei notificări și al anexelor, a unor date eronate.

(numele de familie și prenumele)

(semnătura)

3.2. Mesajul electronic de informare privind recepționarea notificării de încetare a activității de comerț

ACEST MESAJ NU ESTE O ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

Primăria _____, adresa _____

Data _____, ora _____

Stimate deponent,

Vă informăm despre recepționarea notificării privind încetarea activității de comerț, nr. dosarului electronic _____, data _____, privind NIAC nr. _____, data _____.

3.3. Înștiințarea de recepționare a notificării de încetare a activității de comerț

ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

A NOTIFICĂRII PRIVIND ÎNCETAREA ACTIVITĂȚII DE COMERT

Primăria _____, adresa _____

Data _____, ora _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Notificarea privind inițierea activității de comerț nr. _____ din
data _____ se consideră încetată.

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile

_____, funcția
_____, tel. _____, fax _____, e-
mail _____

4. Suspendare

4.1. Suspendarea activității de comerț

SUSPENDAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ

Primăria _____, nr. _____, data _____, ora _____

PERSOANA CARE ÎNȘTIINȚEAZĂ:

1. Autoritatea publică/instanța: _____

(datele/persoana de contact)

sau

2. Comerciantul:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Adresa unității comerciale _____

Reprezentat de _____ în calitate de _____

Tel. _____, fax _____, e-mail _____

Semnătura _____

Nr. notificării suspendate _____, data _____

Temeiul suspendării (cu anexarea actelor oficiale):

Recomandări de remediere (după caz):

Perioada suspendării:

1) permanentă;

2) temporară:

a) perioada de la _____ până la _____;

b) perioada în zile (_____)

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile _____
_____, funcția _____,
tel. _____, fax _____, e-mail _____

4.2. Reluarea activității de comerț

RELUAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ

Primăria _____, nr. _____, data _____, ora _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Reprezentat de _____ în calitate de _____

Tel. _____, fax _____, e-mail _____

Nr. notificării suspendate _____, data _____

Temeiul reluării activității (cu anexarea actelor oficiale):

Data încetării suspendării _____

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile _____

_____, funcția _____,
tel. _____, fax _____, e-mail _____

4.3. Înștiințarea privind suspendarea/reluarea activității

ÎNȘTIINȚARE PRIVIND SUSPENDAREA/RELUAREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ

Primăria _____

SUSPENDAREA/ RELUAREA ACTIVITĂȚII

Nr. suspendării/reluării _____, data _____, ora _____

COMERCIANTULUI:

Denumirea/numele (numele de familie și prenumele) _____

IDNO/IDNP _____

Sediul/domiciliul _____

Nr. notificării suspendate _____ data _____

Temeiul suspendării/încetării:

Numele (numele de familie și prenumele) persoanei responsabile _____

_____, funcția _____,

tel. _____, fax _____, e-mail _____”