

HOTĂRÂRE nr. 843 din 14 octombrie 1999

privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică neincluse în structurile de primire turistice

EMITENT - GUVERNUL

Publicat în [MONITORUL OFICIAL nr. 510 din 21 octombrie 1999](#)

Data intrării în vigoare 21-10-1999

Prezenta formă este valabilă începând cu data de 21-10-1999 până la data de 09-08-2022

În temeiul art. 107 alin. (1) și (2) din Constituția României,

Guvernul României hotărăște:

Articolul 1

Unitățile de alimentație publică, altele decât cele definite de Ordonanța Guvernului nr.58/1998 privind organizarea și desfășurarea activității de turism în România, denumite în continuare unități independente, se definesc ca tipuri de unități de alimentație publică conform anexei nr. 1.

Articolul 2

Încadrarea pe tipuri a unităților independente se realizează de către agenții economici, în baza unei declarații pe propria răspundere, conform modelului prevăzut în anexa nr. 2.

Articolul 3

(1) În cazul unităților nou-înființate declarația se depune la primăria locală o dată cu cererea pentru obținerea autorizației de funcționare. Aceeași procedură se utilizează și în cazul schimbării agentului economic care administrează unitatea independentă.

(2) Atunci când survin modificări privind tipul unității independente, în termen de maximum 10 zile agentul economic va întocmi o nouă declarație, pe care o va depune la primăria locală.

Articolul 4

Un exemplar al declarației agentului economic, confirmat de primire, se va păstra în permanentă la sediul unității independente, pentru a fi prezentat organelor de control abilitate, la solicitarea acestora.

Articolul 5

La darea în folosință a unității independente agentul economic este obligat să înscrie vizibil pe firma tipul unității.

Articolul 6

Constituie contravenții următoarele fapte, dacă nu au fost comise în astfel de condiții încât, potrivit legii penale, să fie considerate infracțiuni:

- a) nerespectarea prevederilor [art. 3](#);
- b) nerespectarea prevederilor [art. 5](#);
- c) nerespectarea reglementărilor legale în vigoare privind condițiile igienico-sanitare și sanitar-veterinare.

Articolul 7

Contravențiile prevăzute la [art. 6](#) se sancționează după cum urmează:

- a) faptele prevăzute la [lit. a\)](#), cu amendă de la 500.0000 lei la 1.000.000 lei;
- b) fapta prevăzută la [lit. b\)](#), cu amendă de la 300.000 lei la 500.000 lei;
- c) faptele prevăzute la [lit. c\)](#), conform legislației sanitare și sanitar-veterinare în vigoare.

Articolul 8

Contravențiile prevăzute la [art. 6 lit. a\)](#) și [b\)](#) se constata și amenziile se aplică de către organele de control abilitate ale administrației publice locale, iar pentru cele prevăzute la [art. 6 lit. c\)](#), de către organele abilitate ale Ministerului Sănătății și ale Ministerului Agriculturii și Alimentației.

Articolul 9

Contravențiilor prevăzute la [art. 6](#) le sunt aplicabile prevederile [Legii nr. 32/1968](#) privind stabilirea și sancționarea contravențiilor, cu modificările ulterioare.

Articolul 10

La solicitarea agenților economici care doresc să ofere servicii pentru turismul organizat prin intermediul agențiilor de turism, unitățile independente vor fi clasificate pe categorii după aceleași reguli ca și structurile de primire turistice, de către Oficiul de Autorizare și Control în Turism.

Articolul 11

[Anexele nr. 1](#) și [2](#) fac parte integrantă din prezenta hotărâre.

Articolul 12

Încadrarea pe tipuri a unităților independente, efectuată în baza [Hotărârii Guvernului nr. 233/1992](#), rămâne valabilă în condițiile în care unitățile nu au suportat modificări care au influențat tipologia acestora.

Articolul 13

La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abroga [Hotărârea Guvernului nr. 233/1992](#) privind clasificarea pe categorii de încadrare a unităților de cazare și de alimentație publică, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 105 din 25 mai 1992, cu modificările ulterioare.

PRIM-MINI STRU
RADU VASILE
Contrasemnează:
p. Ministrul industriei și
comerțului,
Nicolae Staiculescu,

secretar de stat
p. Președintele Autorității
Naționale pentru Turism,
Dorin Anton
Secretar de stat,
șeful Departamentului pentru
Administrație Publică Locală,
Vlad Rosca
Anexa nr. 1

CARACTERIZAREA tipurilor de unități de alimentație publică

Ca regula generală, unitatea de alimentație publică reprezintă localul public în care se servesc preparate culinare, produse de cofetarie-patiserie, băuturi, caracterizându-se prin aceea că în cadrul lui se îmbina activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoțită de servicii specifice care asigură consumul acestora pe loc.

1. Restaurant clasic - unitate de alimentație publică în care consumatorii sunt serviți cu un variat sortiment de preparate culinare de cofetarie-patiserie, cafea, băuturi etc. Pentru crearea unei atmosfere recreative se pot oferi programe artistice sau alte mijloace de distracție. Personalul de producție și de servire are o calificare de profil.
2. Restaurant cu specific - unitate de alimentație publică care prin amenajări, dotări, ținuta lucrătorilor și preparatele culinare oferite corespunde unui specific local, regional, național (restaurant "romănesc", "moldovenesc", "dobrogean", "banatean" etc.) sau reprezintă unități tradiționale - han, crama, coliba, sura etc.
3. Restaurant specializat - unitate de alimentație publică în care consumatorilor li se oferă, în principal, un sortiment specializat de preparate culinare și băuturi, aflat în permanență în lista-meniu a unității, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (vânătoresc, pescarec etc.) care formează obiectul specializării.
 - 3.1. Restaurant-zahana - unitate de alimentație publică în care se servesc, în special la comandă, în tot timpul zilei, produse și subproduse din carne neportionate (organe), pregătite la gratar și alese de consumatori din vitrinele de expunere sau de pe platou, o dată cu luarea comenzii. Sortimentul oferit mai poate cuprinde: ciorbe, borsuri, tusalma, tochitura, salate, dulciuri de bucatarie și băuturi.
 - 3.2. Restaurant lacto-vegetarian, dietetic - unitate de alimentație publică în care se desfășoară în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și derivate din lapte, oua, carne de pasare sau de vacă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucatarie, înghețată și băuturi nealcoolice.
 - 3.3. Restaurant-pensiune - unitate de alimentație publică care oferă mai multe variante de meniuri complete cu baremuri fixe. Băuturile cuprinse în meniu sunt limitate la sortimentele de răcoritoare și ape minerale. Poate funcționa și pe bază de abonament.În aceste unități se pot oferi suplimentar diferite sortimente de preparate și băuturi, inclusiv alcoolice, altele decât cele cuprinse în cadrul meniurilor zilnice.
4. Braserie - unitate de alimentație publică care asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor cu un sortiment mai restrâns de preparate culinare (preparate reci, minaturi, 1-2 feluri de mâncare), produse de cofetarie-patiserie și băuturi.
5. Pizzerie - unitate specializată care oferă, cu preponderență, sortimente de pizza și de paste făinoase. Suplimentar se pot oferi gustari, salate, produse de patiserie și sortiment variat de băuturi, cu preponderență slab alcoolizate.
6. Berarie - unitate de alimentație publică caracterizată prin vânzarea cu preponderență a berii de diverse sortimente, oferită consumatorilor în recipiente specifice (tap, halba, cana, sonde) de diferite capacități, alături de produse și preparate care se asociază în consum cu aceasta, precum: gustari caldi și reci, minaturi (din oua, legume etc.), specialități de zahana (1-2 preparate). Se mai poate oferi un sortiment restrâns de băuturi alcoolice, precum și băuturi nealcoolice.
7. Bar - unitate de alimentație publică cu program de zi sau de noapte în care se desfășoară băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment restrâns de produse culinare. Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audii muzicale, jocuri electronice și video.
 - 7.1. Bar de zi - unitate care poate funcționa ca subunitate distinctă în cadrul restaurantelor, precum și ca unitate independentă. Oferă consumatorilor o gamă variată de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, cafea, gustari în sortiment restrâns, specialități de cofetarie.
 - 7.2. Bar de noapte - unitate de alimentație publică cu caracter distractiv, având orar de funcționare pe timpul nopții. Prezintă un program variat de divertisment, de music-hall și dans, iar consumatorilor li se oferă o gamă variată de băuturi, mai ales de cocteiluri, gustari, sortiment restrâns de preparate la gratar, specialități de cofetarie-patiserie.
 - 7.3. Cafe-bar, cafenea - unități specifice desfacerii, cu prioritate, a sortimentelor variate de cafea și derivate din ciocolata, cacao, ceai, băuturi alcoolice fine la pahar, băuturi răcoritoare, sandvisuri, produse de cofetarie-patiserie. În dotarea unităților un rol important revine utilajelor pentru pregătirea cafelei și, în primul rând, a cafelei espresso.
 - 7.4. Disco-bar, Video-bar, Discoteca - unități cu profil de divertisment pentru tineret, divertismentul fiind realizat prin intermediul muzicii și al dansului, în acest sens unitatea fiind dotată și amenajată corespunzător. Sortimentele oferite sunt asemănătoare celor din baruri, cu deosebirea că băuturile vor fi prioritar nealcoolice sau slab alcoolizate, având în vedere că majoritatea clientelei o reprezintă tineretul.
 - 7.5. Bar biliard - unitate cu profil preponderent recreativ, realizat prin posibilitatea practicării biliardului, unde se servesc băuturi și un sortiment restrâns de sandvisuri, produse de patiserie-cofetarie.
 - 7.6. Snack-bar - unitate de alimentație publică care asigură clienților o servire rapidă pe tot parcursul zilei, cu sortiment restrâns de minaturi, preparate la gratar, produse de cofetarie-patiserie, băuturi nealcoolice, ceaiuri, cafele și un sortiment restrâns de băuturi alcoolice. Specific acestui tip de unitate este prezența unei teșghele-bar, în spatele căreia preparatele se pregătesc la vederea clienților, cu un front de desfaceră care să permită și servirea directă a consumatorilor.
8. Fast-Food - unitate care propune clientelei sale, în principal tineri, o servire rapidă de produse, la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat și standardizat, de regula bazat pe un singur produs de bază, și este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sunt preluate de clienți la casa în momentul plății și consumate pe loc sau în afară unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unică folosință.
9. Unități tip bufet, bodega, birt, rotiserie
 - 9.1. Bufet - unitate de alimentație publică care funcționează de obicei independent sau în incinta unor instituții. Se oferă, în general, un sortiment restrâns de preparate culinare, calde și reci, pregătite în bucataria proprie sau aduse din afară, și de băuturi.

9.2. Bodega - unitate de alimentație publică cu spațiu restrâns de servire, de largă accesibilitate, care oferă un sortiment restrâns de gustari și preparate la gratar, băuturi alcoolice, servite de regula la pahar, și nealcoolice, cafea. Servirea se face de regula la tejghea-bar.

9.3. Birt - unitate de alimentație publică asemănătoare cu bodega, amplasată de regula în piețe, gări, autogări.

9.4. Rotiserie - unitate de alimentație publică cu spațiu restrâns de servire, care oferă clienților, în principal, produse preparate la rotisor, salate, sortiment restrâns de băuturi alcoolice, produse de patiserie-cofetație, cafea. Mobilierul caracteristic îl constituie rotisorul amplasat în interiorul spațiului de servire și vitrina frigorifică în care sunt expusi pui și alte specialități din carne pentru preparat în prezența clienților.

10. Unități tip pub și bistro

Sunt unități de alimentație publică de influența englezească, respectiv franceză, care oferă sortimente de băuturi și preparate culinare specifice zonelor de influență.

11. Cabaret - unitate de alimentație publică cu caracter de recreere și divertisment în care se desfășoară spectacole complexe cu valoare artistică deosebită. Se oferă consumatorilor preparate culinare de cofetație-patiserie, diverse băuturi alcoolice și nealcoolice. De obicei, suprafața de servire este realizată în amfiteatru, pentru ca programul artistic muzical să poată fi vizionat de la toate mesele.

12. Unități tip cofetație, patiserie

Sunt unități de alimentație publică care oferă consumatorilor preparate de cofetație-patiserie produse în laboratoarele proprii sau în laboratoarele altor unități de profil, biscuiți și produse zaharoase ale producătorilor specializați, băuturi nealcoolice, cafea, ceai, fructe, produse specifice micului dejun, precum și diferite sortimente de băuturi fine pentru consum la domiciliu. Majoritatea unităților de acest tip, pe lângă asigurarea condițiilor pentru consumul pe loc, vinde și produse pentru consum la domiciliu.

În aceasta tipologie se încadrează:

12.1. Cofetațiile și bomboneriile - unități specializate în vânzarea de produse de cofetație-patiserie, sortimente de bomboane.

12.2. Patiserie-plăcintărie - unități care vand, în general, produse de patiserie în stare caldă, în acest scop fiind preferabil ca produsele să fie realizate în laboratoarele proprii. La vânzarea acestor produse se poate oferi și bere.

12.3. Simigerie-covrigarie-gogoserie - unități cu spațiu restrâns de servire sau chiosc, amplasate în zone de trafic pietonal intens, care se pot organiza fie ca spații ce reunesc cele trei specialități, fie ca unități profilate pe o singură specialitate. Produsele acestor unități se vand, de regula, în stare caldă.

13. Ceainarie - unitate de alimentație publică, specializată în pregătirea și servirea unei game largi de ceaiuri, alături de care se oferă sandvisuri și produse de cofetație-patiserie.

14. Restaurantele cu caracter social

Aceste unități sunt restaurante pentru colectivități și sunt amplasate în incinta instituțiilor sau se pot organiza ca unități independente care livrează, pe baze contractuale, preparate culinare la sediul/domiciliul persoanelor juridice/fizice.

Principalele tipuri de restaurante pentru colectivități sunt:

14.1. Cantina-restaurant - unitate de alimentație publică în care mesele sunt servite în general pe bază de abonamente pentru meniuri unice; dotarea acestor unități se face cu mobilier și inventar simplu.

14.2. Restaurant cu autoservire (self-service) - unitate de alimentație publică cu desfacere rapidă, în care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparate culinare, de cofetație-patiserie, cu băuturi, expuse în linii de autoservire cu flux dirijat. Consumul produselor are loc la mese.

15. Terasa/gradina de vara - funcționează în sezonul cald fie în structura unei unități de alimentație publică, fie ca unitate independentă, de sine stătătoare, oferind un sortiment de băuturi și/sau de preparate specific tipologiei anterior prezentate.

În cazul în care terasa/gradina de vara funcționează ca unitate de sine stătătoare, agentul economic este obligat să înscrie pe firma denumirea "TERASA", urmată de tipul unității respective (Terasa-bar, terasa-bufet, terasa-restaurant etc.).

Pentru unitățile de alimentație publică cu activitate complexă, care cumulează caracteristici specifice mai multor tipuri, tipul unității va fi declarat în funcție de activitatea predominantă.

Anexa nr. 2

DECLARAȚIE

Subsemnatul, cu domiciliul în, str., nr., județul/sectorul, în calitate de*), la Societatea Comercială, înregistrată la registrul comerțului sub nr. de înmatriculare, cu sediul social în, județul/sectorul, str., nr., declar pe propria răspundere că unitatea de alimentație publică situată în (sediul unității) este de tipul, având următoarele caracteristici funcționale:		
1. Total suprafață (m2), din care:		
• de servire		
• de pregătire/predare		
• de depozitare		
• anexe-utilități (birouri, grupuri sanitare, vestiare etc.):		
2. Numărul locurilor pentru consumatori:		
Total,	din care: saloane	Terasă
		Grădină de vară
Data	Semnătura agentului economic și ștampila societății comerciale	
*) Patron, director, administrator.		

DECLARAȚIE
