

**Taxa locala pentru unitatile de alimentatie
publică pe teritoriul or.Nisporeni 2020**

Nr. d/o	Tipul de unitate	Definiția (criteriile)	Taxa pentru tip de unitate , lei pe an
1	2	3	4
1.	Complex de alimentatie publica	Unitate (structură) de alimentație publică care cuprinde în aceeași clădire două sau mai multe unități de alimentație publică, ce pot avea și intrări separate sau un complex de clădiri	
		pina la 3 unitati	8000
		4 unitati si mai mult	8000
2.	Restaurant	Unitate de alimentație publică care oferă consumatorilor un larg sortiment de produse culinare și de cofetărie-patiserie de înaltă calitate, precum și diverse băuturi și țigări	
		Restaurantele sunt dotate cu pliante de reclamă, coperte de firmă pentru meniuri și invitații prezентate artistic. În foaier poate fi organizată desfacerea suvenirelor și florilor	
		Restaurantul poate fi dotat cu formație muzical-artistică, care funcționează în orele de seară pentru crearea unei atmosfere distractive. Oferă servicii suplimentare: deservirea banchetelor, diferite recepții, alte festivități	
		pina la 50 locuri	4000
		de la 51 pina la 100 locuri	7000
		mai mult de 100 locuri	9000
	2.4. Crama		2400
3.	Bar		
	3.1. Bar	Unitate de alimentație publică cu program de zi sau de noapte, în cadrul căruia se propune o gamă largă de băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment îngust de produse culinare și de cofetărie. Se permite completarea activității cu un program artistic, jocuri electronice și video. Consumatorii sunt serviti de barman la teajheaua-bar cu scaune înalte, mese mici cu scaune respective	
		pina la 20 locuri	2400
		de la 21 pina la 50 locuri	4000
		mai mult de 50 locuri	8000
	3.2. Discobar	Bar, cu profil de divertisment pentru tineret, care comercializează gustări, produse de cofetărie, înghețată și, în special, cocteile alcoolice și nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de audio și dans, înregistrată și difuzată prin "disc - jokey". Videoteca este special amenajată cu instalații electronice pentru prezentarea videoprogramelor și filmelor	
		pina la 20 locuri	2400
		de la 21 pina la 50 locuri	4000
		mai mult de 50 locuri	8000

	3.4 Bar-biliard	Bar cu profil sportiv-biliard, activitatea comercială fiind bazată pe desfăcerea de gustări, bucate de felul doi cu o tehnologie a preparării nemcomplicată, produse de cofetărie, înghețată, cocteile. Jocurile de biliard se desfășoară în sala în care sunt instalate mese de billiard	
		pina la 20 locuri	2400
		de la 21 pina la 50 locuri	4000
		mai mult de 50 locuri	8000
4.	Cofetărie	Unitate amplasată separat sau amenajată în sălile comerciale ale magazinelor, indiferent de specializare. Se comercializează produse de patiserie și cofetărie, înghețată, cocteile, băuturi răcoritoare și fierbinți	1200
5.	Cafenea	Unitate care îmbină activitatea de comercializare a cafelei cu divertismentul; oferă consumatorilor băuturi nealcoolice calde (cafea, cafea cu lapte, cacao, ciocolată, ceai), precum și gustări reci și calde, bucate de felul doi, înghețată, produse de cofetărie, băuturi alcoolice (lichior, divin)	2800
	5.1 Cafenea Specializată	Cafenea care comercializează un sortiment larg de produse de patiserie, cofetărie, culinărie, bucate de felul doi, în paralel cu prestarea serviciilor Internet prin intermediul sălii amenajate cu computere sau nemijlocit în sala comercială a unui număr limitat de computere (2-3 unități)	4000
	5.2. Cafenea-bar	Cafenea care îmbină activitatea barului cu desfăcerea unui sortiment vast de produse culinare, diferite tipuri de cafea, produse de cofetărie, înghețată, băuturi alcoolice fine (lichior, divin, vermut)	4000
	5.3. Internetcafenea		
6	Cantină	Unitate destinată preparării și consumului pe loc a diverselor măncăruri pentru dejun, prânz și cină. Este amplasată în apropierea uzinelor, șantierelor de construcție, școlilor de cultură generală și liceelor, blocurilor studențești etc.	4000
		Cantinele trebuie să aibă săli comerciale pentru servirea consumatorilor, încăperi de producție, depozite, încăperi administrative	2500
		În cantine funcționează un sistem de autoservire în front liniar sau cu punerea prealabilă a măncărurilor pe masă, în funcție de contingentul ce urmează să fie servit	
	6.1. Cantină dedistribuție	În cantine, suplimentar, poate fi organizată desfăcerea producției prin bufete	
		Cantină destinată pentru distribuirea și deservirea sortimentului de bucate, preparate în altă unitate de alimentație publică. Este dotată cu utilaj pentru distribuire și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gustărilor	1600
7	Bodegă	Unitate cu spațiu de servire restrâns, de largă accesibilitate, în care consumatorii sănă servicii cu un sortiment specific de măncăruri și gustări (calde și reci), produse de patiserie, băuturi alcoolice și nealcoolice, servite la pahar, sucuri, bere. Servirea se face la tejghea-bar	3500
		În funcție de sortimentul producției comercializate, bodegile pot avea următoarea specializare: colțunași, pelmeni, frigărui, crenvurști, plăcintărie, patiserie, bucate la grătar, berărie, ceainărie, cofetărie, pizzerie	
		Bodegă care comercializează sortimente de pizza și de patiserie. Suplimentar se pot oferi gustări, salate, produse de panificație și sortiment variat de băuturi, cu preponderență slab alcoolizate	
		Bodegă, care vinde, în general, produse de patiserie în stare caldă, în acest scop fiind preferabil ca produsele să fie preparate în secțiile proprii. La vînzarea acestor produse se pot oferi băuturi, inclusiv bere	
	7.1. Pizzerie		3000
8.	Bufet	Unitate care funcționează de obicei independent sau în incinta unor instituții, unde se comercializează un sortiment restrâns de gustări reci, produse culinare, sandvișuri, băuturi, preparate în bucătăria proprie sau aduse de la altă unitate de alimentație publică	1600

9.	Fast-Food	Unitate care propune clientele sale o servire rapidă de produse la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat, bazat pe un singur produs și este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sunt preluate de clienți la casă în momentul achitării și consumate pe loc sau în afara unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unică folosință		1600
10.	Crășmă	Unitate amenajată în stil național, în care consumatorilor li se propune un sortiment vast de vinuri, izvar, plăcinte, învârtite, legume proaspete		
11.	Magazin (secție) de articole culinare	Unitate independentă sau încadrată în structura altor localuri în care se servesc semipreparate culinare (din carne, pește, legume, făinoase), produse culinare finite, produse de cofetărie și patiserie pentru consum la domiciliu. Producția este comercializată de vânzători, poate fi preparată în bucătăria proprie sau adusă de la alte unități de alimentație publică		1000
		Magazinele (secțiile) de articole culinare pot fi amplasate în incintele unităților de alimentație publică, restaurantelor, cantinelor, precum și în magazinele universale sau în magazinele alimentare		
12.	Sală de degustare	Unitate în care sala comercială este amenajată specific pentru degustarea băuturilor alcoolice. În timp de seară poate activa ca bar ori cafenea cu condiția că dispune de încăperi necesare și este dotată cu inventarul și veselă pentru acest tip de unități		
13.	Terasă/grădină de vară, cafenea de vară (minicafenea)	Unitate amenajată în bază pavilioanelor sau a altor încăperi, pe terenuri la aer liber, dotate cu umbrele și mobilier pentru servirea consumatorilor. În cafenelele de vară, minicafenele și la terasele de vară consumatorii sunt serviti cu produse de preparare simplă, tartine, pizza, articole de patiserie, care pot fi încălzite în cuporul cu microunde, cu produse de panificație, sucuri, băuturi răcoritoare, tigări. Terasele de vară sunt unități de sezon la aer liber; pot fi adiacente unităților staționare de alimentație publică		1500
		În cazul în care terasa/grădina de vară funcționează ca unitate de sine stătătoare, comerciantul este obligat să înscrie pe firmă denumirea "TERASĂ", urmată de tipul unității respective (terasă-bar, terasă-bufet, terasă-restaurant etc.)		2500
16.	Sală de festivități	Unitate în care sala comercială este amenajată specific pentru desfășurarea festivităților, inclusiv a nunților. Dispune de încăperile de producție necesare, este dotată cu utilaj și inventar corespunzător. În cazul în care nu are loc nici o festivitate, unitatea respectivă poate activa ca restaurant sau cafenea		12000

Nota:

1. Unitatile comerciale care li s-a autorizat regimul prelungit de lucru (dupa ora 23-00) ori "NonStop" aplică coeficientul 1,4.
2. Pentru Grupa CAEM 51,1 pentru unitatile care comercializeaza preponderent (mai mult de 50 %) bauturi alcoolice, cota taxei se majoreaza cu 50 % .

*Președintele ședinței
Consiliului orașenesc Nisporeni*

*Secretar Consiliul
orașenesc Nisporeni*



Ion TUGULEA
Cristina MOLDOVAN