



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul XIV — Nr. 866

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 2 decembrie 2002

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI	
1.198. — Hotărâre privind aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare	1-9
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
1.603. — Ordin al ministrului finanțelor publice privind abilitarea unităților tipografice și distribuția formularelor cu regim special.....	9-16

HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

privind aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare

În temeiul art. 107 din Constituție și al art. 37 alin. (1) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 57/2002,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. — Se aprobă Normele de igienă a produselor alimentare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art. 2. — Pentru unele categorii de produse alimentare dintre cele prevăzute în anexă se aplică norme microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei.

Art. 3. — Autoritățile competente din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei și al Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, precum și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor vor controla modul de îndeplinire a prevederilor prezentei hotărâri de către persoanele

juridice și fizice autorizate care produc, ambalează, depozitează, transportă sau comercializează alimente.

Art. 4. — Pe data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abrogă art. 6 alin. (1), art. 7 alin. (1) și (2), art. 8 alin. (1) și (2), art. 10 alin. (2), art. 11 alin. (1), (2) și (5), art. 13 alin. (1), art. 15 alin. (1), art. 21 alin. (1), art. 22, art. 29 alin. (1) și (2), art. 40, art. 41 alin. (2) și (3), art. 49, art. 70, art. 71, art. 85, art. 87 lit. a), art. 88, precum și alin. 4 al cap. VIII „Dispoziții finale“ din Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea,

transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999.

Art. 5. — Prezenta hotărâre va intra în vigoare la 180 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PRIM-MINIȘTRU
ADRIAN NĂSTASE

Contrasemnează:
Ministrul sănătății și familiei,
Daniela Bartoș
Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,
Ilie Sârbu
Președintele Autorității Naționale
pentru Protecția Consumatorilor,
Rovana Plumb,
secretar de stat

București, 24 octombrie 2002.
Nr. 1.198.

ANEXĂ

NORME DE IGIENĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE

CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. — Obiectul prezentelor norme de igienă a produselor alimentare, denumite în continuare *norme*, se referă la regulile generale de igienă a produselor alimentare și la procedurile de verificare a respectării acestor reguli.

Art. 2. — Pentru aplicarea prezentelor norme termenii și expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

a) *alimente* — produse în stare naturală sau prelucrate, destinate consumului uman, inclusiv apa minerală și guma de mestecat, din care se exclud tutunul, produsele medicinale și substanțele narcotice și psihotrope;

b) *alimentele conforme regulilor de salubritate* — alimentele proprii consumului uman, din punctul de vedere al igienei;

c) *igiena produselor alimentare*, denumită în continuare *igienă* — toate măsurile necesare pentru garantarea securității și salubrității produselor alimentare, care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, incluzând recoltarea, sacrificarea și mulsul, adică cele din cursul pregătirii, prelucrării, fabricației, ambalării, depozitării, transportului, distribuției, manipulării, vânzării sau punerii la dispoziția consumatorului;

d) *sector alimentar* — orice unitate profit sau nonprofit care exercită una ori toate activitățile următoare: preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distribuție, manipulare, comercializare, punere la dispoziția consumatorilor;

e) *spații alimentare* — componente ale unei unități în care se efectuează una sau mai multe operațiuni de preparare, prelucrare, fabricare, ambalare, depozitare, transport, distribuție, manipulare, comercializare, punere la dispoziția consumatorului a produselor alimentare.

CAPITOLUL II

Condiții generale de igienă a produselor alimentare

Art. 3. — Prepararea, prelucrarea, fabricarea, ambalarea, depozitarea, transportul, distribuția, manipulara, comercializarea și punerea la dispoziția consumatorilor a produselor alimentare trebuie să se desfășoare în condiții igienice.

Art. 4. — Unitățile din sectorul alimentar trebuie să identifice activitățile care sunt determinante pentru securitatea alimentară și trebuie să garanteze că procedurile de securitate corespunzătoare sunt stabilite, implementate, menținute și revizuite pe baza principiilor utilizate în

sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control, abreviat HACCP:

a) analiza riscurilor alimentare potențiale ale unei operațiuni din cadrul activității unei unități din sectorul alimentar;

b) identificarea punctelor din cadrul acestor operațiuni unde pot apărea riscuri alimentare;

c) stabilirea punctelor identificate ca fiind critice pentru securitatea alimentelor, denumite *puncte critice*;

d) identificarea și implementarea procedurilor de control efective și de monitorizare în aceste puncte;

e) revizia periodică și ori de câte ori apare o modificare în sectorul alimentar a analizei riscurilor alimentare, a punctelor critice și a procedurilor de monitorizare.

Art. 5. — Unitățile din sectorul alimentar trebuie să respecte regulile de igienă prevăzute în prezentele norme.

Art. 6. — (1) Autoritățile competente încurajează elaborarea unor ghiduri de bună practică a igienei, care pot fi utilizate voluntar de unitățile din sectorul alimentar drept ghid pentru respectarea prevederilor art. 3, 4 și 5.

(2) Ghidurile prevăzute la alin. (1) sunt elaborate de sectoarele din domeniul alimentar și de reprezentanții altor părți interesate, cum ar fi autoritățile în domeniu și asociațiile de consumatori, după consultarea grupurilor ale căror interese riscă să fie atinse într-un mod sensibil, inclusiv a autorităților competente.

(3) La elaborarea ghidurilor de bună practică a igienei trebuie să fie luate în considerare, după caz, principiile generale de igienă alimentară, codurile recomandate și utilizate pe scară mondială în domeniul igienei, principiile generale de igienă alimentară din Codex alimentarius.

(4) Ghidurile de bună practică a igienei sunt avizate de instituții desemnate de Ministerul Sănătății și Familiei și de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

Art. 7. — (1) Autoritățile competente efectuează controale pentru a se asigura de respectarea prevederilor art. 3 și, acolo unde este cazul, a prevederilor art. 5.

(2) În cadrul controalelor efectuate de autoritățile competente trebuie să se țină seama de ghidurile pentru o bună practică a igienei, avizate de Ministerul Sănătății și Familiei și de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, în situația în care acestea există.

(3) Controalele prevăzute la alin. (1) trebuie să cuprindă o evaluare generală a riscurilor potențiale în domeniul securității alimentelor, asociate activităților respectivului sector alimentar, acordându-se o atenție deosebită punctelor critice identificate de sectorul alimentar, pentru a se estima

dacă se efectuează în mod corespunzător operațiunile de monitorizare și verificare.

(4) Inspecția tuturor spațiilor alimentare trebuie să fie efectuată cu o frecvență corespunzătoare riscului asociat cu locul respectiv.

(5) Autoritățile competente trebuie să se asigure că asupra produselor alimentare importate se efectuează un control în conformitate cu reglementările legale în vigoare pentru respectarea prevederilor art. 3, 4 și 5 și ale normelor microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei.

(6) În cazul în care se constată că nerespectarea prevederilor prezentelor norme ar putea determina apariția unor riscuri legate de securitatea sau salubritatea alimentelor, autoritățile competente vor aplica măsuri care se pot extinde până la retragerea și/sau distrugerea produselor alimentare sau la închiderea întregii unități ori doar a unei părți din aceasta pe durata corespunzătoare remedierii deficiențelor constatate.

(7) În vederea determinării riscurilor legate de securitatea produselor alimentare sau de salubritatea acestora se ține seama de natura produselor alimentare, de modul în care acestea sunt manipulate și ambalate, de condițiile în care sunt depozitate și prezentate și de orice intervenție la care sunt supuse înainte de livrarea lor către consumatori.

(8) Orice persoană fizică sau juridică supusă controlului efectuat de autoritățile competente are, în condițiile legii, dreptul la contestarea măsurilor aplicate conform prevederilor legale în vigoare.

Art. 8. — În cazul în care pe teritoriul unei țări terțe apare o problemă de igienă care constituie un risc grav pentru sănătatea publică, sunt aplicate, în funcție de gravitatea situației, următoarele măsuri imediate:

a) suspendarea importurilor provenite din toată țara sau dintr-o regiune a acesteia și, după caz, din țara terță de tranzit;

b) stabilirea unor condiții speciale pentru produsele alimentare provenite din țara implicată sau dintr-o regiune a acesteia;

c) inițierea și aplicarea, în condițiile legii, a unor măsuri temporare de protecție privind produsele alimentare în cauză.

CAPITOLUL III

Norme generale de igienă pentru spațiile alimentare

Art. 9. — Expresia *după caz* este utilizată în aceste capitole în sensul garantării securității și salubrității produselor alimentare.

Art. 10. — Spațiile alimentare trebuie să fie în permanență curate și bine întreținute.

Art. 11. — Spațiile alimentare trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și dimensionate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

a) să permită curățenia și, după caz, dezinsecția corectă și eficientă;

b) să ofere protecție împotriva acumulării de deșeuri, a contactului cu produse toxice, a pătrunderii impurităților în produsele alimentare și a formării condensului sau a igrasiei pe suprafețe;

c) să permită o bună practică a igienei produselor alimentare, inclusiv protecție împotriva contaminării încrucișate între operațiuni și în timpul operațiunilor efectuate asupra produselor alimentare, echipamentelor, materialelor, surselor de aer și apă sau a personalului, precum și împotriva surselor externe de contaminare, ca, de exemplu, insectele și animalele dăunătoare;

d) să asigure, după caz, condițiile corespunzătoare de temperatură pentru prelucrarea și depozitarea în condiții igienice a produselor alimentare.

Art. 12. — (1) Spațiile alimentare trebuie să dispună de chiuvete destinate spălării mâinilor și de grupuri sanitare racordate la un sistem eficient de evacuare.

(2) Numărul și amplasarea chiuvetelor și grupurilor sanitare trebuie să fie corespunzătoare cifrei personalului și amplasării locurilor de muncă.

(3) Chiuvetele pentru spălarea mâinilor trebuie să fie separate de bazinele pentru spălarea produselor alimentare.

(4) Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă, caldă și rece și de mijloace pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor.

(5) Grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.

Art. 13. — (1) Ventilarea naturală sau mecanică a spațiilor alimentare trebuie să fie asigurată prin mijloace suficiente și eficiente, evitându-se pătrunderea fluxului de aer dintr-un spațiu contaminat într-un spațiu curat.

(2) Sistemele de ventilație trebuie să fie astfel proiectate încât să permită cu ușurință accesul la filtrele sau la piesele care necesită curățare sau înlocuire.

(3) În toate anexele sociale ale spațiilor alimentare se va asigura ventilația naturală sau artificială, suficientă și eficientă.

Art. 14. — Spațiile alimentare trebuie să fie dotate cu sisteme de iluminare naturală și/sau artificială suficientă.

Art. 15. — Instalațiile de evacuare a apelor uzate trebuie să fie proiectate și construite în așa fel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare.

Art. 16. — Pentru personalul care își desfășoară activitatea în spațiile alimentare trebuie să fie asigurate vestiare amplasate în afara spațiilor de producție sau de prelucrare a alimentelor.

CAPITOLUL IV

Norme specifice de igienă pentru spațiile în care se prepară, se tratează sau se prelucurează produsele alimentare

Art. 17. — (1) Suprafața pavimentului trebuie să fie întreținută în condiții igienice și trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinsecat.

(2) După caz, se va asigura și o evacuare de suprafață adecvată spre sistemele de colectare și evacuare a apelor uzate.

(3) Cerințele prevăzute la alin. (1) se realizează prin utilizarea pentru suprafața respectivă a unor materiale impermeabile, nonabsorbante, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte materiale.

Art. 18. — (1) Suprafața pereților trebuie să fie întreținută în condiții igienice și să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinsecat.

(2) Suprafața prevăzută la alin. (1) trebuie să fie netedă și să aibă înălțimea potrivită pentru a permite cu ușurință realizarea operațiunilor prevăzute la același alineat.

(3) Cerințele prevăzute la alin. (1) și (2) se vor realiza prin utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbante, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte materiale.

Art. 19. — Tavanele, tavanele false și alte echipamente suspendate trebuie să fie proiectate, construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea murdăriei și să se reducă fenomenul de condens, formarea igrasiei și acumularea prafului.

Art. 20. — (1) Ferestrele și celelalte spații de aerisire trebuie să fie construite astfel încât să se evite acumularea murdăriei.

(2) Ferestrele și spațiile de aerisire care se deschid spre spațiile exterioare trebuie să fie echipate, după caz, cu plase de protecție împotriva insectelor, ușor de îndepărtat pentru efectuarea curățeniei.

(3) În situațiile în care ferestrele deschise pot conduce la contaminarea produselor alimentare, în timpul activității ele vor fi închise și fixate.

Art. 21. — (1) Ușile trebuie să fie ușor de curățat și, după caz, ușor de dezinfectat.

(2) Cerința prevăzută la alin. (1) se va realiza prin utilizarea de suprafețe netede, fabricate din materiale nonabsorbante, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte materiale.

Art. 22. — (1) Suprafețele, inclusiv suprafețele echipamentelor, care intră în contact cu produsele alimentare trebuie să fie bine întreținute și ușor de curățat și, după caz, ușor de dezinfectat.

(2) Cerințele prevăzute la alin. (1) se vor realiza prin utilizarea de materiale netede, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte materiale.

Art. 23. — (1) Pentru curățarea și dezinfecția instrumentelor și echipamentelor de lucru spațiile în care se prepară, se tratează și se prelucrează produse alimentare trebuie să fie dotate, după caz, cu sisteme și instalații fabricate din materiale rezistente la coroziune și ușor de curățat.

(2) Pentru realizarea operațiunilor prevăzute la alin. (1) spațiile respective vor dispune de alimentare curentă cu apă potabilă, caldă și rece.

Art. 24. — (1) După caz, trebuie să se stabilească condiții corespunzătoare pentru spălarea alimentelor.

(2) Chiuvetele, bazinele și orice alte instalații pentru spălarea alimentelor trebuie să fie racordate la alimentarea curentă cu apă potabilă, caldă și rece, și menținute permanent în stare de curățenie.

CAPITOLUL V

Norme specifice de igienă pentru spațiile mobile și/sau provizorii, corturi, tarabe, rulote, piețe agroalimentare, spații cu destinație inițială de locuință particulară, spații utilizate ocazional pentru alimentație publică și distribuitorii automate

Art. 25. — Spațiile prevăzute în prezentul capitol și distribuitorii automate trebuie să fie proiectate, amplasate, construite și menținute în stare de curățenie și în bună stare de funcționare, astfel încât să se evite riscul contaminării produselor alimentare și pătrunderea insectelor și animalelor dăunătoare.

Art. 26. — Pentru spațiile alimentare prevăzute în prezentul capitol se vor asigura, după caz, următoarele dotări:

a) instalații corespunzătoare pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor, grupuri sanitare, băi și vestiare;

b) instalații și materiale necesare pentru curățarea și, după caz, dezinfecția ustensilelor și a echipamentelor de lucru, precum și pentru curățarea alimentelor;

c) sursă de apă potabilă, caldă și rece, în cantitate suficientă;

d) amenajări și/sau spații adecvate pentru depozitarea igienică și evacuarea substanțelor periculoase și/sau necomestibile, precum și a deșeurilor lichide și solide;

e) instalații și/sau dispozitive corespunzătoare pentru menținerea și monitorizarea temperaturii produselor alimentare.

Art. 27. — (1) Suprafețele de contact cu alimentele vor fi realizate din materiale netede, netoxice și lavabile, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte materiale.

(2) Suprafețele prevăzute la alin. (1) trebuie să fie bine întreținute și să permită cu ușurință curățarea și, după caz, dezinfecția.

(3) Alimentele trebuie să fie astfel așezate încât să se evite riscul contaminării.

Art. 28. — (1) Piețele agroalimentare sunt destinate numai comercializării produselor agroalimentare și de uz gospodăresc.

(2) Administrația pietelor trebuie să permită activitatea comercială liberă a producătorilor numai în limita posibilităților de asigurare a spațiului de vânzare.

Art. 29. — Piețele agroalimentare din localitățile care dispun de rețele publice de apă și canalizare trebuie să fie prevăzute cu:

a) platou impermeabilizat, dotat cu fântâni arteziene, hidranți și guri de canalizare;

b) W.C. public cu compartimente separate pentru femei și bărbați;

c) boxă cu paviment și cu pereți din ciment sclivisit, racordată la rețeaua de apă și canalizare, pentru păstrarea recipientelor în care se colectează deșeuri solide;

d) bazine compartimentate pentru spălarea legumelor și fructelor;

e) chioșcuri, barăci sau pavilioane compartimentate;

f) vitrine, mese fixe, grupate pe categorii de alimente, prevăzute cu acoperișuri;

g) grătare sau suprafețe din lemn, cu o înălțime de 10–15 cm de la sol, pentru depozitarea alimentelor, nefiind permisă așezarea acestora direct pe sol sau pe platou, chiar dacă sunt ambalate;

h) loc de staționare a vehiculelor pentru aprovizionarea cu alimente, impermeabilizat, amplasat la cel puțin 20 m distanță de ultimul loc de desfacere a alimentelor și supus aceleiași regim de întreținere și curățenie ca și restul pieței.

Art. 30. — Alimentarea cu apă și eliminarea reziduurilor lichide din piețele agroalimentare aflate în localitățile fără rețele publice de apă potabilă și fără canalizare trebuie să fie efectuate în conformitate cu prescripțiile autorităților locale de sănătate publică.

Art. 31. — (1) Chioșcurile și rulotele de desfacere a alimentelor din piețele agroalimentare trebuie să fie dotate cu chiuvete, sifoane de scurgere, recipiente pentru colectarea deșeurilor solide, dulapuri sau vestiare pentru îmbrăcămintea de protecție sanitară a alimentelor și pentru cea individuală, precum și cu materialul necesar pentru întreținerea curățeniei.

(2) Unitățile în care se comercializează produse alimentare de origine animală ușor perisabile trebuie să fie dotate cu utilaje frigorifice.

Art. 32. — (1) Mesele de prezentare și de comercializare a produselor agroalimentare din piețele agroalimentare trebuie să fie fabricate din beton sclivisit, mozaic sau alte materiale care permit igienizarea corectă.

(2) Mesele amplasate în exteriorul clădirilor trebuie să aibă acoperișuri care să depășească marginile meselor astfel încât să se asigure evitarea riscului contaminării produselor alimentare.

Art. 33. — În piețele agroalimentare trebuie să fie amenajate dormitoare speciale, fiind interzis oricărei persoane particulare sau oricărui angajat al pieței să locuiască ori să doarmă în încăperile ori pe mesele din piață, care sunt folosite pentru comercializarea produselor agroalimentare.

Art. 34. — (1) Vânzătorii și producătorii din piețele agroalimentare trebuie să asigure întreținerea curățeniei, evitându-se împrăștierea deșeurilor, a furajelor pentru animale și răspândirea de ape uzate.

(2) Deșeurile rezultate din activitatea comercială trebuie să fie colectate în recipiente cu capac, care să fie evacuate de către angajații administrației pieței, pe măsura umplerii lor, în spațiile de colectare a gunoiului pieței.

(3) Administrația pietelor trebuie să asigure îndepărtarea deșeurilor solide din zona pieței cel puțin o dată la 24 de ore și să asigure totodată funcționarea în bune condiții a

instalațiilor de apă curentă și de canalizare, combaterea și distrugerea insectelor și a rozătoarelor.

Art. 35. — Locul de comercializare a cărnii crude și a produselor de măcelărie din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să aibă paviment impermeabilizat, ușor lavabil, prevăzut cu sifoane de pardoseală;
- b) să aibă pereți impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m;
- c) să aibă racord la apă rece curentă și la apă caldă curentă;
- d) să aibă racord la canalizare;
- e) să aibă dotare cu camere sau dulapuri frigorifice;
- f) să aibă dotare cu butuci pentru tranșare, spălați și dezinfectați după încetarea vânzării;
- g) să fie asigurat de către administrația piețelor echipamentul de protecție pentru producători;
- h) să asigure prezentarea de către producători a dovezii controlului sanitar-veterinar pentru toate produsele, incluzând carne crudă și produse de măcelărie, înainte de comercializare.

Art. 36. — Locul de comercializare a peștelui proaspăt din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să aibă amenajat un spațiu separat cu paviment din material impermeabil și ușor lavabil, prevăzut cu sifon de pardoseală;
- b) să aibă pereți impermeabilizați până la înălțimea de 1,80 m;
- c) să aibă racord la apă rece curentă și la apă caldă curentă;
- d) să aibă racord la canalizare;
- e) să asigure păstrarea peștelui în vase din material ușor lavabil, inox, material plastic alimentar, acoperit cu bucăți de gheață;
- f) să asigure prezentarea pentru controlul autorităților sanitar-veterinare din piețe a peștelui adus spre comercializare;
- g) să fie asigurat de către administrația piețelor echipamentul de protecție pentru vânzători.

Art. 37. — Locul de desfacere a laptelui și a derivatelor din lapte din piețele agroalimentare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) comercializarea laptelui și a produselor lactate să fie făcută în locuri speciale, pe mese acoperite cu material impermeabil, ușor lavabil, și prevăzute cu vitrine;
- b) ambalajele produselor lactate să fie acoperite cu tifon curat, hârtie albă, capac din metal;
- c) să se asigure prezența asupra producătorilor a dovezii efectuării controlului sanitar-veterinar și a carnetului de sănătate întocmit în conformitate cu reglementările Ministerului Sănătății și Familiei, înainte de comercializare.

Art. 38. — Comercializarea legumelor și fructelor în vrac, în piețele agroalimentare, trebuie să se facă în spații separate, curate, în lăzi sau în nave.

Art. 39. — (1) Comercializarea animalelor și a păsărilor vii în piețele agroalimentare trebuie să se facă numai în zone special amenajate din teritoriul pieței, separate de locul de desfacere a celorlalte produse alimentare.

(2) Zonele prevăzute la alin. (1) trebuie să fie amenajate și dotate astfel:

- a) solul să fie impermeabilizat și prevăzut cu gură de captare a apelor de spălare;
- b) să fie asigurată o sursă de apă rece;
- c) să existe pubele pentru colectarea deșeurilor și a dejecțiilor.

Art. 40. — Pătrunderea vehiculelor cu tracțiune animală în zona de comercializare a păsărilor și animalelor vii din piețele agroalimentare este permisă cu condiția să li se asigure o zonă impermeabilizată, cu posibilități de spălare, la o distanță de cel puțin 20 m de locuințe sau de alte locuri de vânzare.

CAPITOLUL VI

Norme specifice de igienă pentru transportul produselor alimentare

Art. 41. — (1) Recipientele din vehiculele și/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie să fie menținute curate și în bună stare, în scopul evitării contaminării alimentelor.

(2) Pentru eliminarea oricărei posibilități de contaminare a alimentelor recipientele prevăzute la alin. (1) vor fi, după caz, proiectate și construite astfel încât să permită curățarea și/sau dezinfectia corectă și eficientă și vor fi utilizate numai pentru transportul alimentelor.

(3) Alimentele în vrac sub formă solidă, granulară sau pudră trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/rezervoare speciale, marcate vizibil și lizibil în limba română sau în una ori mai multe limbi comunitare, pentru a se arăta că sunt utilizate pentru transportul produselor alimentare, sau pot fi marcate cu mențiunea „doar pentru alimente“.

(4) În cazul în care recipientele din vehicule sunt utilizate și pentru transportul altor produse sau pentru transportul mai multor alimente în același timp trebuie să fie efectuată o separare eficientă a produselor în vederea evitării riscului contaminării.

(5) În cazul în care recipientele din vehicule și/sau containere au fost utilizate pentru transportul unor alimente diferite, acestea trebuie să fie riguros igienizate între două transporturi.

(6) Produsele alimentare din recipiente și/sau containere trebuie să fie astfel așezate și protejate încât să se evite riscul contaminării.

(7) Recipientele din vehicule și/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie să fie dotate, după caz, cu instalațiile necesare menținerii acestora la temperaturile recomandate și înscrise pe etichetă sau/și pe documentele de însoțire a produselor alimentare, precum și cu sisteme de monitorizare a temperaturii.

(8) Temperatura alimentelor congelate trebuie să fie stabilă și va fi menținută în timpul transportului în toate punctele în care se află produsul la valoarea de -18°C sau mai mică, cu posibile variații ascendente de scurtă durată de maximum 3°C .

(9) Produsele alimentare care sunt refrigerate trebuie să fie transportate cu vehicule capabile să mențină alimentele la o temperatură situată între 0°C și $+4^{\circ}\text{C}$. Temperatura interioară a vehiculelor, monitorizată în tot timpul transportului, trebuie să fie situată între 0°C și $+8^{\circ}\text{C}$, în conformitate cu documentele de însoțire corespunzătoare și în condițiile dispozițiilor legale.

CAPITOLUL VII

Norme specifice de igienă pentru articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu alimentele

Art. 42. — Articolele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu alimentele trebuie să fie menținute curate și să îndeplinească următoarele condiții:

a) să fie construite și să aibă în componența lor materiale care să permită menținerea în stare de funcționare, în ordine și în bună stare, astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării alimentelor;

b) să fie astfel construite și din astfel de materiale încât să poată fi păstrate curate în întregime și, după caz, dezinfectate, în măsura scopurilor predestinate;

c) să fie instalate astfel încât să permită curățarea corespunzătoare a spațiilor din vecinătate.

CAPITOLUL VIII

Norme specifice de igienă privind deșeurile alimentare

Art. 43. — (1) În spațiile alimentare nu este permisă acumularea deșeurilor alimentare și a altor deșeuri, cu excepția celor care nu pot fi evitate pentru funcționarea unității.

(2) Deșeurile alimentare și alte deșeuri trebuie să fie colectate și depozitate temporar în containere închise ermetic, cu excepția situațiilor în care unitățile din sectorul alimentar pot convinge autoritățile competente că pot fi utilizate și alte tipuri de containere.

(3) Containerelor prevăzute la alin. (2) trebuie să fie menținute în bună stare de funcționare și să permită cu ușurință igienizarea și dezinfectia.

(4) Spațiile pentru colectarea și depozitarea temporară a deșeurilor trebuie să fie proiectate și administrate astfel încât să poată fi menținute curate și să fie protejate împotriva insectelor și animalelor dăunătoare, precum și împotriva contaminării alimentelor, apei potabile, echipamentelor și spațiilor alimentare.

CAPITOLUL IX

Norme specifice de igienă privind alimentarea cu apă în sectorul alimentar

Art. 44. — (1) În unitățile din sectorul alimentar trebuie să se asigure o sursă de apă potabilă în cantitate suficientă și conform prevederilor legislației în vigoare privind calitatea apei.

(2) Apa potabilă provenită din sursa prevăzută la alin. (1) va fi utilizată ori de câte ori va fi necesar, în scopul evitării contaminării alimentelor.

(3) Apa potabilă poate fi transformată, în funcție de necesități, în gheață și utilizată ori de câte ori este nevoie pentru a se asigura necontaminarea alimentelor.

(4) Gheața trebuie să fie fabricată, manipulată și depozitată în condiții care să îi asigure protecția față de sursele de contaminare.

(5) Aburul care intră în contact direct cu alimentele nu trebuie să conțină substanțe care reprezintă un pericol pentru sănătate sau care pot contamina produsele alimentare.

Art. 45. — Apa nepotabilă utilizată pentru producerea aburului, refrigerare și controlul incendiilor, precum și în alte scopuri nealimentare trebuie dirijată prin sisteme separate, ușor identificabile și prin care să fie evitată pătrunderea în circuitul de apă potabilă.

CAPITOLUL X

Norme specifice privind igiena individuală a personalului unităților din sectorul alimentar

Art. 46. — (1) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să efectueze în mod obligatoriu controlul medical, la angajare și periodic, stabilit prin reglementările Ministerului Sănătății și Familiei.

(2) Persoanele care prezintă o boală sau suspiciunea unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, care sunt purtătoare de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boală diareică acută nu vor fi autorizate pentru activitate în spații în care se manipulează alimente, datorită riscului ridicat de contaminare directă sau indirectă a produselor alimentare.

(3) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să se prezinte la medicul de familie sau la medicul care asigură asistența medicală a unității în care lucrează, pentru orice afecțiune digestivă sau cutanată.

(4) Conducătorii unităților din sectorul alimentar trebuie să asigure prezentarea persoanelor care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente la controlul medical

periodic și trebuie să organizeze zilnic, la începerea programului, controlul stării de sănătate și de igienă personală.

(5) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente, inclusiv studenții și elevii care efectuează orele de practică, trebuie să utilizeze, în funcție de specificul locului de muncă, echipament de protecție sanitară a alimentelor, care să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să acopere îmbrăcămintea și părul capului;
- b) să fie confecționat din material alb sau de culoare deschisă;
- c) să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala.

(6) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să aibă unghiile tăiate, să nu poarte bijuterii pe degete, exclusiv verigheta, să aibă părul strâns sub bonetă, să își spele mâinile cu apă și săpun înainte de începerea programului și ori de câte ori este nevoie și să respecte un nivel ridicat de igienă personală.

(7) Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente sunt obligate să își însușească noțiuni de igienă individuală și a locului de muncă.

(8) În unitățile din sectorul alimentar trebuie să se asigure supravegherea și instruirea și/sau perfecționarea în materie de igienă a persoanelor care manipulează alimentele, în funcție de activitatea pe care acestea o desfășoară.

CAPITOLUL XI

Norme specifice de igienă aplicabile produselor alimentare

Art. 47. — (1) Unitățile din sectorul alimentar nu trebuie să accepte materii prime sau ingrediente care sunt contaminate sau suspecte de contaminare cu microorganisme patogene, paraziți și ouă de paraziți, substanțe toxice sau substanțe străine descompuse, produse care, chiar după sortarea normală și/sau după preparare ori prelucrare în condiții igienice în sectorul alimentar, rămân improprie pentru consumul uman.

(2) Condițiile de păstrare a materiilor prime și a ingredientelor depozitate în spațiile alimentare trebuie să fie astfel create încât să prevină alterarea, să protejeze aceste produse împotriva contaminării și să asigure păstrarea și comercializarea lor în condițiile de temperatură recomandate și înscrise pe etichetă sau pe documentele de însoțire a produsului.

(3) Toate produsele alimentare manipulate, depozitate, ambalate, expuse și transportate trebuie să fie protejate împotriva oricărei forme de contaminare susceptibilă de a le face improprie pentru consumul uman și periculoase pentru sănătatea umană sau împotriva contaminărilor care conduc la imposibilitatea consumării alimentelor aflate în acea stare.

(4) În mod special, produsele alimentare trebuie să fie astfel amplasate și/sau protejate încât să reducă la minimum orice risc de contaminare, impunându-se totodată procedurile necesare pentru asigurarea combaterii dăunătorilor.

(5) Materiile prime, ingredientele, produsele semifabricate și finite care pot favoriza dezvoltarea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor vor fi păstrate la temperaturi adecvate astfel încât să se evite riscul îmbolnăvirilor.

(6) În ceea ce privește securitatea alimentară se permite ca pe anumite perioade limitate să fie anulat controlul temperaturii, și anume atunci când se desfășoară activitățile practice de manipulare din timpul preparării, transportului, depozitării, expunerii și servirii alimentelor.

(7) În cazul în care produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cât mai repede posibil, la o temperatură care

nu prezintă nici un risc pentru sănătate, după ultimul tratament termic sau, în lipsa tratamentului termic, după faza finală de preparare.

Art. 48. — Substanțele periculoase și/sau necomestibile, inclusiv produsele alimentare pentru animale, trebuie să fie etichetate în conformitate cu reglementările legale în vigoare și să fie depozitate separat în containere separate și sigure.

CAPITOLUL XII

Norme specifice de igienă privind transportul maritim al uleiurilor sau grăsimilor lichide în vrac

Art. 49. — (1) Transportul maritim al uleiurilor sau grăsimilor lichide în vrac care trebuie să fie supuse

prelucrării și care sunt destinate consumului uman sau pot fi utilizate în acest scop, este autorizat în rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului produselor alimentare, în următoarele condiții:

a) în cazul în care uleiul sau grăsimea se transportă într-un rezervor de oțel inoxidabil sau într-un rezervor căptușit cu rășini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora, încărcătura imediat anterioară transportată în acel rezervor trebuie să fie un produs alimentar care să facă parte din lista de încărcături anterioare acceptate, după cum urmează:

Substanța	Nr. C.A.S.
Acid acetic	64-19-7
Acetonă-acetonă; 2-propanonă	67-64-1
Uleiuri acide și acizi grași distilați — din uleiuri și grăsimi vegetale și/sau amestecuri ale acestora și din grăsimi și uleiuri animale și marine	1336-21-6
Hidroxid de amoniu — (hidrat de amoniu; soluție de amoniac; amoniac apos)	
Uleiuri și grăsimi animale, marine și vegetale (cu excepția anacardului și a uleiului de tal brut)	
Ceară de albine	8012-89-3
Alcool benzilic (doar NF și reactivi)	100-51-6
Acetat de butil (n-; sec-; terț-;)	123-86-4
	105-46-4
	540-88-5
	10043-52-4
Soluție de clorură de calciu	
Lignosulfonat de calciu	
Ceară de candelilla	8006-44-8
Ceară de Carnauba (Ceară de Brazilia)	8015-86-9
Ciclohexan — (hexametenă; hexanaftenă; hexahidrogenbenzen)	110-82-7
Ciclohexanol (hexahidrogenfenol)	108-93-0
Ulei de soia epoxidat (cu un conținut de minimum 7% de oxigen oxiran)	8013-07-8
Etanol (alcool etilic)	64-17-5
Acetat de etil — (eter acetic, ester acetic, nafta de oțet)	141-78-6
2-Etil hexanol — (2-etilhexil alcool)	104-76-7
Acizi grași:	
Acid butiric — (n acid butiric normal; acid butanoic; acid etil acetic; acid propil-formic)	107-92-6
Acid valeric (acid n-pentanoic; acid valerianic)	109-52-4
Acid caproic (acid n-hexanoic)	142-62-1
Acid heptoc (acid n-heptanoic)	11-14-8
Acid caprilic — (acid n-octanoic)	124-07-2
Acid pelargonic (acid n-nonanoic)	112-05-0
Acid capric (acid n-decanoic)	334-48-5
Acid lauric (acid n-dodecanoic)	143-07-7
Acid lauroleic (acid dodecanoic)	4998-71-4
Acid miristic (acid n-tetradecanoic)	544-63-8
Acid miristotelic (acid n-tetradecenoic)	544-64-9
Acid palmitic (acid n-hexadecanoic)	57-10-3
Acid palmitotelic (acid cis-9-hexadecenoic)	373-49-9
Acid stearic (acid n-octadecanoic)	57-11-4
Acid ricinoleic (acid cis-12-hidroxi octadec-9 enoic; acid din ulei de ricin)	141-22-0
Acid oleic — (acid n-octadecenoic)	112-80-1
Acid linoleic (9, 12-acid octadecadienoic)	60-33-3
Acid linoleic (9, 12, 15-acid octadecatrienoic)	463-40-1
Acid arahidic (acid eicosanoic)	506-30-9
Acid behenic (acid docosanoic)	112-85-6
Acid erucic (acid cis 13-docosenoic)	112-86-7
Alcooli grași — alcooli naturali	
Alcool butilic — (1- butanol; alcool butiric)	71-36-3
Alcool caproil — (l-hexanol; hexil alcool)	111-27-3
Alcool enantil — (l-heptanol; heptil alcool)	110-70-6
Alcool capril — (l-n-octanol)	111-87-5
Nonil alcool — (l-nonanol; alcool pelargonic; octil carbinol)	143-08-8

Substanța	Nr. C.A.S.
Decil alcool — (l-decanol)	112-30-1
Alcool lauril — (n-dodecanol; dodecil alcool)	112-53-8
Tridecil alcool — (1-tridecanol)	27458-92-0
Miristil alcool — (tetradecanol; tetradecanol)	112-72-1
Alcool cetilic — (alcool C-16 1-hexadecanol; alcool cetilic;	
Alcool palmitil: alcool n-primar hexadecil)	36653-82-4
Alcool stearic — (1-octadecanol)	112-92-5
Alcool oleic — (octadecenol)	143-28-2
Alcool lauril miristilic — (amestec C12-C14)	
Alcool cetil-stearic — (amestec C16-C18)	
Esterii acizilor grași — orice ester obținut prin combinarea	
oricăruia dintre acizii grași listați cu oricare dintre alcoolii grași listați mai sus	
(Exemple: miristat butil, palmitat oleic și stearatul cetilic)	
Acid gras — esteri metilici	
Laurat metilic (dodecanoat metilic)	111-82-0
Palmitat metilic — (hexadecanoat metilic)	112-39-0
Stearat metilic — (octadecanoat metilic)	112-61-8
Oleat metilic — (octadecenoat metilic)	112-62-9
Acid formic — (acid metanoic; acid carboxilic hidrogenat)	64-18-6
Glicerină — (glicerină; glicerin)	56-81-5
Glicoli	
Butanediol — (1,3-butilen-glicol; 1,3-butanediol; 1,4-butilen-glicol;	107-88-0
1,4-butanediol; 2,3-butilen glicol; 2,3-butanediol;	110-63-4
butile-glicol)	513-85-9
Polipropilen-glicol — (greutatea moleculară mai mare de 400)	25322-69-4
Propilen glicol — (1,2 propilen glicol; 1,2-propanediol;	57-55-6
1,2-dihidroxiopropan; monopropilen glicol (MPG); metil glicol)	
1,3-propilen glicol — (trimetilen glicol; 1,3 propanediol)	504-63-2
n-heptan-	142-82-5
n-hexan (tehnice)	110-54-3
	64742-49-0
Izo-butanol — (2-metil-1-propanol;)	78-83-1
Acetat izo-butilic	110-19-0
Izo-decanol (alcool izodecilic)	25339-17-7
Izo-nonan (alcool izononilic)	27458-94-2
Izo-octanol (alcool izooctilic)	26952-21-6
Izo-propanol — (alcool izopropilic; IPA)	67-63-0
Limonene-(dipenten)	138-86-3
Soluție de clorură de magneziu	7786-30-3
Metanol- (alcool metilic)	67-56-1
Cetonă metil-etilică — (2-butanon)	78-93-3
Cetonă metilizobutilică — (4-metil-2-pentanon)	108-10-1
Eter metil terțiar butilic (MTBE)	1634-04-4
Micro silică	7631-86-9
Melașă	57-50-1
Ceară montană	8002-53-7
Nonan	111-84-2
Parafină (sorturi comestibile)	
Pentan-	109-66-0
Acid fosforic — (acid orto fosforic)	7664-38-2
Apa potabilă este acceptată ca încărcătură anterioară doar	
dacă încărcătura imediat anterioară apei se află în această listă	
Hidroxid de potasiu (carbonat de potasiu caustic)	1310-58-3
Acetat n-propilic	109-60-4
Hidroxid de sodiu (sodă caustică, leșii)	1310-73-2
Sorbitol (d-sorbitol; alcool hexahidric; d-Sorte)	50-70-4
Acid ifuric	7664-93-9
Soluție de nitrat de amoniu ureic — (UAN)	
Drojdie de vin (Vinasses, vinaccia, argol, vini, argil arcilla,	
weinstein, tartrat acid de potasiu brut, biturat de potasiu brut)	868-14-4

b) în cazul în care uleiul sau grăsimea se transportă în rezervoare fabricate din alte materiale decât cele menționate la lit. a), se stabilește ca trei încărcături anterioare transportate în rezervoarele respective să fie reprezentate de produse alimentare sau de produse care fac parte din lista de încărcături anterioare acceptate, prevăzute la lit. a).

(2) Transportul maritim al uleiurilor și grăsimilor lichide în vrac, care nu sunt supuse prelucrării și care sunt destinate

consumului uman sau pot fi utilizate în acest scop, este autorizat în rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului alimentelor, în următoarele condiții:

a) rezervoarele trebuie să fie fabricate din oțel inoxidabil sau trebuie să fie căptușite cu rășini epoxidice ori cu un echivalent tehnic al acestora;

b) trei încărcături anterioare transportate în acele rezervoare trebuie să fie constituite din produse alimentare.

(3) Căpitanul navei maritime care transportă în rezervoare uleiuri și grăsimi lichide în vrac, destinate consumului uman sau care pot fi utilizate în acest scop, păstrează documentele pentru cele trei încărcături anterioare efectuate în rezervoarele respective și pentru dovedirea eficienței operațiunilor de curățare efectuate între aceste încărcături.

(4) În situația transbordării încărcăturii, căpitanul vasului primitor păstrează, în afară de documentele prevăzute la alin. (3), și documentele care atestă că transportul uleiurilor și grăsimilor lichide în vrac a respectat în timpul transportului anterior prevederile alin. (1) și (2), precum și documentele care atestă eficiența operațiunilor de curățare efectuate pe celălalt vas între încărcături.

(5) La cerere, căpitanul vasului prezintă autorităților competente documentele prevăzute la alin. (3) și (4).

CAPITOLUL XIII

Norme specifice de igienă privind transportul maritim al zahărului brut în vrac

Art. 50. — (1) Transportul maritim al zahărului brut în vrac, ce va fi utilizat ca aliment sau ca ingredient alimentar numai după rafinare completă și eficientă, este permis în recipiente și/sau containere/rezervoare care nu sunt folosite în exclusivitate la transportul alimentelor.

(2) Recipientele și/sau containerele prevăzute la alin. (1) trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) înainte de încărcarea zahărului brut recipientele și/sau containerele/rezervoarele trebuie să fie foarte bine curățate pentru înlăturarea reziduurilor rămase de la transport anterior sau a altor depuneri și trebuie să fie inspectate pentru verificarea eficienței înlăturării acestor reziduuri;

b) nu este permisă încărcarea zahărului brut în recipiente și/sau rezervoare/containere în situația în care încărcătura anterioară a fost un produs lichid în vrac.

Art. 51. — (1) Agentul desemnat de sectorul alimentar ca fiind responsabil cu transportul maritim al zahărului brut trebuie să țină evidența documentelor care descriu cu precizie și detaliat transportul efectuat anterior în recipientele și/sau containerele/rezervoarele în cauză, precum și tipul și eficiența operațiunilor prealabile de curățare.

(2) Documentele prevăzute la alin. (1) trebuie să însoțească marfa în toate etapele de transport către rafinărie, iar copiile acestora sunt reținute la rafinărie.

(3) Documentele prevăzute la alin. (1) trebuie să fie marcate vizibil și clar, în limba română și eventual într-o limbă a unui stat membru al Comunității Europene, cu

următoarea inscripție: „Acest produs trebuie rafinat înainte de a fi utilizat pentru consumul uman“.

(4) Agentul desemnat de sectorul alimentar ca responsabil pentru transportul zahărului brut și/sau pentru procesul de rafinare va prezenta, la cererea autorităților competente, documentele prevăzute la alin. (1).

(5) Zahărul brut care a fost transportat pe cale maritimă în recipiente și/sau containere/rezervoare care nu sunt destinate în exclusivitate transportului alimentar este supus unui proces de rafinare complet și eficient înainte de a fi considerat corespunzător pentru utilizare ca aliment sau ingredient alimentar.

(6) Agenții desemnați de sectorul alimentar ca responsabili cu transportul și cu procesul de rafinare trebuie să acorde o deosebită importanță operațiunilor de curățare efectuate înainte de încărcarea zahărului brut, acestea având rol determinant în menținerea securității și salubrității zahărului rafinat, în conformitate cu dispozițiile alin. (3) și (4).

CAPITOLUL XIV

Dispoziții finale

Art. 52. — Controlul respectării prezentelor norme se exercită de către autoritățile competente abilitate prin lege pentru controlul oficial al produselor alimentare.

Art. 53. — Nerespectarea prezentelor norme constituie contravenții și sunt sancționate de către reprezentanții autorităților competente, conform legii.

Art. 54. — În scopul evitării oricăror riscuri pentru sănătatea populației, autoritățile competente prevăzute la art. 52 pot solicita sectorului alimentar amenajări, proceduri sau dotări suplimentare.

Art. 55. — (1) În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, autoritățile competente vor recolta periodic din unitățile care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă și comercializează alimente teste de salubritate de pe suprafețele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, de pe mâini și de pe echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente și din aerul din încăperile de lucru.

(2) Testele de salubritate prevăzute la alin. (1) se recoltează și în caz de suspiciune de contaminare a produselor alimentare, dar mai ales în cazul toxiinfecțiilor alimentare.

(3) Rezultatele testelor de salubritate trebuie să se încadreze în normele microbiologice emise de Ministerul Sănătății și Familiei.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

ORDIN

privind abilitarea unităților tipografice și distribuția formularelor cu regim special

În temeiul art. 14 alin. (1) din Hotărârea Guvernului nr. 18/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Finanțelor Publice, coroborat cu art. 1 alin. (5) și art. 3 din Hotărârea Guvernului nr. 831/1997 pentru aprobarea modelelor formularelor comune privind activitatea financiară și contabilă și a normelor metodologice privind întocmirea și utilizarea acestora,

ținând seama de prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 199/2000 privind înființarea Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A., aprobată și modificată prin Legea nr. 402/2001,

potrivit prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 251/1999 privind condițiile de autorizare, organizare și exploatare a jocurilor de noroc, cu modificările și completările ulterioare,

în conformitate cu Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 158/2001 privind regimul accizelor, cu modificările și completările ulterioare,

ministrul finanțelor publice emite următorul ordin:

Art. 1. — Formularele sau documentele cu regim special care se asigură direct de Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A. sau de către unități tipografice abilitate sub supravegherea acestora sunt:

a) formularele cu regim special prevăzute în Catalogul formularelor tipizate, comune pe economie, cu regim special de tipărire, înseriere și numerotare, privind activitatea financiară și contabilă, precum și formularele cuprinse în anexa nr. 1A la Hotărârea Guvernului nr. 831/1997, pentru aprobarea modelelor formularelor comune privind activitatea financiară și contabilă și a normelor metodologice privind întocmirea și utilizarea acestora;

b) formularele comune și specifice cu regim special aprobate prin ordine ale ministrului finanțelor publice în baza art. 1 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 831/1997;

c) formularele și documentele speciale potrivit Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 158/2001 privind regimul accizelor, cu modificările și completările ulterioare;

d) documentele prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 251/1999 privind condițiile de autorizare, organizare și exploatare a jocurilor de noroc, cu modificările și completările ulterioare;

e) orice alte documente sau formulare cu regim special prevăzute în obiectul de activitate al Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A., conform Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 199/2000 privind înființarea Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A., aprobată și modificată prin Legea nr. 402/2001.

Art. 2. — (1) Se aprobă sistemul unitar de înseriere și numerotare a formularelor cu regim special, după cum urmează:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

a) primele două căsuțe reprezintă codul rutier al județului utilizatorului;

b) următoarele trei căsuțe reprezintă codul (seria) de identificare a tranșei de formulare comandate;

c) următoarele șapte căsuțe reprezintă numărul formularului conform comenzii transmise;

d) ultimele două căsuțe reprezintă codul tipografiei care a realizat formularul, cod ce va fi stabilit de către Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A.

(2) Ultimul set dintr-o serie va avea numărul formularului de 8 căsuțe.

(3) Seriile formularelor cu regim special vor fi asigurate și gestionate de către Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A., care le poate distribui spre utilizare tipografiilor abilitate, în vederea înserierii și tipăririi formularelor cu regim special. În termen de 30 de zile de la publicarea prezentului ordin Consiliul de administrație al Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A. va numi, prin decizie, o comisie de evaluare, abilitare și supra-

veghere a unităților tipografice. Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere va emite un regulament privind administrarea și gestionarea de către Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A. și unitățile tipografice abilitate a sistemului unitar de înseriere și numerotare a formularelor cu regim special.

Art. 3. — (1) Formularele și documentele prevăzute în art. 1 se asigură de către Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A., care este împuternicită să tipărească formularele și documentele cu regim special și prin alte unități tipografice, sub supravegherea sa.

(2) Selectarea unităților tipografice se realizează pe baza următoarelor criterii:

a) dotarea tipografiei cu echipament de mare productivitate pentru activitatea de tipărire, înseriere și finisare, care să asigure o capacitate de producție considerabilă și costuri rezonabile;

b) deținerea de spații de producție și depozitare adecvate;

c) condiții de supraveghere și de pază care să prezinte un grad ridicat de securitate a materiilor prime și produselor finite;

d) dotarea cu mijloace de transport al materiilor prime și produselor finite;

e) experiență în tipărirea formularelor cu regim special sau a altor tipuri de formulare, de minimum 3 ani;

f) capacitate financiară pentru susținerea producției de formulare ce fac obiectul prezentului ordin, atestată prin situația patrimoniului și rezultatele financiare avizate de direcțiile generale ale finanțelor publice județene și a municipiului București;

g) lipsa datoriilor la bugetul statului, bugetul asigurărilor sociale, fondul de șomaj, fondul de sănătate, fondurile speciale; în acest sens se vor prezenta documente și certificate eliberate de organele fiscale din teritoriu;

h) asigurarea stocului de materii prime și produse finite contra incendiului, furtului, accidentelor, atât în depozite și spațiile de producție, cât și în mijloacele de transport.

(3) Se aprobă modelul chestionarului cu criteriile de selectare a tipografiilor care vor fi desemnate să tipărească formularele și documentele prevăzute la art. 1, care se va întocmi în forma prevăzută în anexa nr. 1.

Art. 4. — (1) Se aprobă sistemul de punctaj în baza căruia se va realiza evaluarea chestionarelor ce conțin criteriile de selectare a tipografiilor, potrivit anexei nr. 2.

(2) În vederea aprecierii punctajului obținut de fiecare tipografie care solicită tipărirea formularelor și documentelor cu regim special, comisia de evaluare, abilitare și supraveghere a unităților tipografice va avea următoarele atribuții:

a) transmiterea chestionarului către unitățile tipografice interesate, în luna octombrie a fiecărui an;

b) analizarea chestionarului primit de la unitățile tipografice în termen de 30 de zile de la transmiterea acestuia și stabilirea de către comisie a punctajului pentru fiecare tipografie, conform sistemului de punctaj aprobat prin prezentul ordin;

c) inspecția unităților tipografice pentru verificarea realității și conformității datelor din chestionar;

d) comunicarea rezultatelor către tipografia în termen de 15 zile calendaristice de la data încheierii inspecției;

e) eliberarea unei licențe de producție pentru formularele cu regim special unităților tipografice care au întocmit condițiile minimale.

(3) Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere va elabora o procedură de evaluare, care va fi aprobată prin decizie a Consiliului de administrație al Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A. Această procedură va conține în mod obligatoriu o împărțire a tipografiilor pe 3 clase (A, B și C), în funcție de punctajul obținut, precum și o clasificare a formularelor și documentelor cu regim special în 3 categorii (I, II și III), urmând ca fiecărei clase de unități tipografice să îi revină anumite categorii de formulare și documente cu regim special.

(4) Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere se va întruni pentru analiza dosarelor depuse în vederea abilitării unităților tipografice, o singură dată pe an, în intervalul octombrie—noiembrie al fiecărui an.

(5) Eventualele contestații privind analiza chestionarului și stabilirea punctajului vor fi depuse la sediul Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A., în termen de 5 zile lucrătoare de la data comunicării rezultatelor.

(6) Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere are obligația ca, în termen de 3 zile lucrătoare de la primirea contestațiilor, să le înainteze spre soluționare comisiei de arbitraj, numită prin decizie a Consiliului de administrație al Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A. În termen de 5 zile lucrătoare de la primirea contestației comisia de arbitraj o soluționează printr-o decizie care se comunică în maximum 3 zile lucrătoare contestatarului, precum și conducerii Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A.

Art. 5. — (1) Activitatea unităților tipografice abilitate să execute lucrări sub supravegherea Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A. este permanent analizată de către Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere.

(2) În acest scop Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere va întocmi o procedură de supraveghere, care va fi aprobată prin hotărâre a Consiliului de administrație al Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A.

(3) În cazul în care Comisia de evaluare, abilitare și supraveghere constată că o unitate tipografică nu mai îndeplinește condițiile în baza cărora a fost abilitată, atunci îi va retrage această calitate. Abilitarea poate fi retrasă și

în cazul în care se constată încălcarea unor prevederi legale privind: modul de executare a formularelor cu regim special, evidența financiar-contabilă, întâzieri repetate în livrarea comenzilor, calitatea slabă a produselor realizate, netransmiterea în termen a raportărilor către Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A., nerespectarea măsurilor de securitate privind lucrările în care se utilizează hârtie securizată.

(4) Decizia de retragere a calității de tipografie abilitată este supusă contestației în termen de 3 zile lucrătoare de la data comunicării ei la comisia de arbitraj alcătuită conform ultimului alineat al art. 4. Decizia va fi luată de această comisie în termen de 5 zile de la primirea contestației. Decizia rămâne definitivă, urmând a fi comunicată în termen de 3 zile lucrătoare tipografiei care a contestat decizia Comisiei de evaluare, abilitare și supraveghere, precum și conducerii Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A.

(5) Lista unităților tipografice abilitate, precum și a celor care își pierd această calitate se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 6. — (1) Distribuirea formularelor tipizate cu regim special nepersonalizate se face de către Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A., în conformitate cu art. 6 lit. A.f) din anexa la Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 199/2000 privind înființarea Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A., aprobată și modificată prin Legea nr. 402/2001.

(2) În cazul în care Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A. nu poate asigura distribuirea formularelor tipizate cu regim special nepersonalizate, aceasta se face prin intermediul unor distribuitori agreeți de direcțiile generale ale finanțelor publice județene și a municipiului București.

(3) Se aprobă modelul contractului de distribuire a formularelor tipizate cu regim special nepersonalizate, elaborat în baza prevederilor art. 1 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 831/1997, potrivit anexei nr. 3.

(4) La prețul de livrare al formularelor tipizate cu regim special se aplică o cotă de adaos comercial de 25%.

Art. 7. — Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A. și direcțiile generale ale finanțelor publice județene și a municipiului București vor lua măsuri pentru aducerea la îndeplinire a prezentului ordin.

Art. 8. — Anexele nr. 1—3 fac parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 9. — (1) Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(2) Prezentul ordin intră în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 10. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă prevederile Ordinului ministrului finanțelor nr. 90 din 19 ianuarie 1998, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 95 din 27 februarie 1998.

Ministrul finanțelor publice,
Mihai Nicolae Tănăsescu

București, 22 noiembrie 2002.
Nr. 1.603.

Societatea comercială
 Adresa
 Nr. telefon
 Nr. fax
 E-mail

CHESTIONAR CU CRITERIILE DE SELECTARE A TIPOGRAFILOR

— Model —

1. DOTAREA CU ECHIPAMENTE (total, din care cu echipament propriu)

	Total	Echip. Propriu
Maşini de tipărit offset în coală		
Maşini de tipărit offset în rolă		
Maşini de tipărit offset cu grup de înscriere în coală		
Maşini de tipărit offset cu grup de înscriere în rolă		
Maşini de numerotat adaptate în coală		
Maşini de numerotat adaptate în rolă		
Maşini de colatat în coală		
Maşini de colatat cu numerator în coală		
Maşini de colatat cu num. în rolă sau modul continuu		
Maşini de cusut cu sârmă		
Maşini de tăiat		

2. TEHNOLOGIA DE TIPAR

	Productivitate (format A4/h)
tipar offset în coli	
tipar offset în rolă cu eliminare în modul continuu	
tipar offset în rolă cu eliminare în coală	

3. TEHNOLOGIE DE ÎNSERIERE

	Productivitate (format A4/h)	Nr. maxim de serii/format A4
tipar offset cu grup propriu de inseriere		
colatoare cu num. pentru mod. continuu		
masina de numerat adaptate pentru coli		

4. POSIBILITĂȚI DE PERFORARE

		Productivitate (format A4/h)
perforare Caroli	pe masina de tiparit	
	pe masini adaptate	
perforare longitudinală și	pe masina de tiparit	
	pe masini adaptate	
perforare transversală	pe masina de tiparit	
	pe masini adaptate	

5. POSIBILITĂȚI DE LEGĂTORIE, FINISARE

	Productivitate (format A4/h)
blocuri A4 (100 file) legate cu sârmă	
blocuri A4 (100 file) capsate	
blocuri A4 (100 file) broșate cu clei cald	
blocuri A4 (100 file) broșate cu aracet	
eliminare zig-zag (colatoare cu inseriere)	
eliminare zig-zag (colatoare fără inseriere)	

6. SPAȚII ALE TIPOGRAFIEI

	Suprafata (mp)
de productie	
de depozitare materie primă	
de depozitare produse finite	

7. EXISTENȚA UNUI SISTEM DE URMARIRE A CALITATII PRODUSELOR (DA/NU)

existenta unui sistem de urmarire a calitatii produselor	
--	--

8. MĂSURI PRIVIND ASIGURAREA SECURITĂȚII SPAȚIILOR (DA/NU)

pază 24 de ore pe zi, măsuri P.S.I.	
spații închise, punct de control la accesul în tipografie	
registru de intrare-ieșire a persoanelor din tipografie	
sistem de alarmă, conectat la politie sau la o firmă de pază	
cameră-tezaur pentru materia primă specială și produsele finite	
sistem de supraveghere cu camere video	
pază pentru transportul materiei prime și produselor finite	

*) Anexa nr. 1 este reprodusă în facsimil.

alte observații: _____

9. MIJLOACE DE TRANSPORT MATERII PRIME ȘI PRODUSE FINITE

număr de autovehicule	
capacitate totală de transport - tone	

10. ASIGURAREA STOCULUI DE MATERII PRIME ȘI PRODUSE FINITE (DA/NU)

existența unui contract de asigurare	
--------------------------------------	--

11. SITUAȚIA DATORIILOR LA BUGETUL STATULUI, ASIGURĂRILE SOCIALE, FONDUL DE ȘOMAJ, FONDUL DE SĂNĂTATE, FONDURILE SPECIALE (DA/NU)

existența datoriilor	
----------------------	--

12. MODUL DE VALORIFICARE A DEȘEURILOR (DA/NU)

existența unui contract de valorificare	
---	--

NE ASUMĂM ÎNTREAGA RĂSPUNDERE PENTRU EXACTITATEA DATELOR DIN PREZENTUL CHESTIONAR. CHESTIONARUL VA FACE PARTE INTEGRANTĂ DIN CONTRACTUL CARE SE VA ÎNCHEIA ÎNTRE PĂRȚI.

Director General,

Data:

Notă: pentru a face dovada afirmațiilor, se atașează copii ale contractelor cu firmele de pază, firmele de colectare a deșeurilor, contractele de asigurare, certificate care să ateste inexistența datoriilor precizate la pct. 10;

ANEXA Nr. 2*)

Adresa
 Nr. telefon
 Nr. fax
 E-mail

PUNCTAJ LA CHESTIONAR

1. Dotarea cu echipamente (nr. bucăți) - 31,5 de puncte, punctaj minim 8 puncte

Nr. utilaje	1	2	3	4	>4
Mașini de tipărit ofset în coală	1	1,2	1,4	1,6	2,5
Mașini de tipărit ofset în rolă	1,2	1,4	1,6	1,8	3
Mașini de tipărit ofset cu grup de înscriere în coală	1,5	1,75	2	2,25	3
Mașini de tipărit ofset cu grup de înscriere în rolă	1,6	1,8	2,25	2,75	3
Mașini de numerotat adaptate în coală	1	1,2	1,3	1,4	3
Mașini de numerotat adaptate în rolă	1,2	1,3	1,4	1,5	3
Nr. utilaje	1	2	>2		
Mașini de colatat în coală	1	1,3	3		
Mașini de colatat cu numerator în coală	1,2	1,4	3		
Mașini de colatat cu num. în rolă sau modul cont.	1,3	1,5	3		
Nr. utilaje	1	>1			
Mașini de cusut cu sârmă	1	2			
Mașini de tăiat	1,2	3			

2. Tehnologia de tipar (nr. formate A4/h) - 18 de puncte, punctaj minim 5 puncte

Număr formate A4/oră	10.000-50.000	50.000-100.000	>100.000
tipar ofset în coli	2	3	5
tipar ofset în rolă (modul continuu)	4	5	6
tipar ofset în rolă cu eliminare în coală	4	5	7

3. Tehnologie de inseriere (nr. formate A4/h) - 9 puncte, punctaj minim 1,5

Număr formate A4/oră	10.000-25.000	50.000-100.000	>100.000
tipar ofset cu grup propriu de inseriere	0,5	0,75	3
colatoare cu num. pentru rolă sau mod. cont.	1	1,2	3
mașina de adunat pentru coli	1	1,2	3

4. Posibilități de perforare (nr. formate A4/h) - 6 puncte, punctaj minim 0,35

Număr formate A4/oră	25.000-50.000	50.000-150.000	150.000-200.000	>100.000
perforare Carroll				1
	pe mașină de tipărit	0,25	0,30	0,40
	pe mașini adaptate	0,25	0,30	0,40
perforare longitudinală	pe mașină de tipărit	0,10	0,15	0,20
				1

*) Anexa nr. 2 este reprodusă în facsimil.

si	pe mașini adaptate	0,10	0,15	0,20		1
perforare transversală	pe mașină de tipărit	0,25	0,30	0,40		1
	pe mașini adaptate	0,25	0,30	0,40		1

5. Posibilități de legătorie, finisare (nr. blocuri/h) - 11,5 puncte, punctaj minim 2,5

Număr blocuri A4/oră	500-1.000	1.000-1.500		>1.500
blocuri A4 (100 file) legate cu sârmă	0,5	1		1,5
blocuri A4 (100 file) capsate	0,5	1,5		2
Număr blocuri A4/oră	2.000-3.000	3.000-4.000		>4.000
blocuri A4 (100 file) broșate cu clei cald	1	1,5		2
blocuri A4 (100 file) broșate cu aracet	1	1,5		2
Număr seturi/oră	5.000-10.000	10.000-25.000		>25.000
eliminare zig-zag (colatoare cu înseriere)	0,5	1,5		2
eliminare zig-zag (colatoare fără înseriere)	0,5	1,5		2

6. Spații ale tipografiei (metri pătrați) - 2,5 puncte, punctaj minim 1

Metrii pătrați	200-500 mp	500-1.000 mp		>1.000 mp
spații de producție	0,5	0,75		1
spații de depozitare materie primă	0,25	0,5		0,75
spații de depozitare produse finite	0,25	0,5		0,75

7. Existența unui sistem de urmarire a calitatii produselor - DA (condiție obligatorie)

existența unui sistem de urmarire a calitatii produselor	2 puncte
--	-----------------

8. Măsură privind asigurarea securității spațiilor - DA (condiții obligatorii)

Realizare măsură de securitate a spațiilor	DA
pază 24 de ore pe zi, măsuri P.S.I.	0,25
spații închise, punct de control la accesul în tipografie	0,25
registru de intrare-ieșire a persoanelor din tipografie	0,25
sistem de alarmă, conectat la poliție sau la o firmă de pază	1
cameră-tezaur pentru materia primă specială și produsele finite	0,25
sistem de supraveghere cu camere video	1
pază pentru transportul materiei prime și produselor finite	1

alte observații:

9. Mijloace de transport materii prime și produse finite - 2,5 puncte, punctaj minim 1,5

Realizare condiție de transport	2 autovehicule	Mai mult de 2
număr de autovehicule	1	1,5
	sub 5 t	5 - 10 t
		peste 10 t

capacitate totală de transport - tone 0,5 0,75 1
 Notă: autovehiculele trebuie să fie proprietatea tipografiei sau să fie achiziționate în sistem de leasing;

10. Asigurarea stocului de materii prime și produse finite - DA (condiție obligatorie)

Existența unui contract de asigurare	2 puncte
--------------------------------------	-----------------

11. Situația datoriilor la bugetul statului, asigurările sociale, fondul de șomaj, fondul de sănătate, fondurile speciale - DA (condiție obligatorie)

inexistența datoriilor	3 puncte
------------------------	-----------------

Notă: anual, până pe data de 15 a lunii ianuarie, unitățile tipografice vor remite C.N. "Imprimeria Națională" S.A. situațiile care să ateste inexistența datoriilor, vizate de autoritățile competente.

12. Modul de valorificare a deșeurilor - 2 puncte (condiție obligatorie)

existența unui contract de valorificare	2 puncte
---	-----------------

13. Capacitatea financiară - 4 puncte, punctaj minim 3

Valoare	500 mil - 1 mild	1 - 5 mild	5 - 7 mild		>7 mild
active circulante	0,15	0,45	0,75		1
Valoare	>2 mild	1 - 2 mild	până la 1 mild		nu are
obligatii către terți	0,15	0,45	0,75		1
Valoare	>5 mild	3 - 5 mild	1 - 3 mild		nu are
credite	0,15	0,45	0,75		1
Valoare	până la 100 mil	100 mil-500 mil	500 mil-1 mild		>1 mild
profit	0,15	0,45	0,75		1

14. Experiență în tipărirea formularelor minimum 3 ani - 2 puncte (condiție obligatorie)

experiență în tipărirea formularelor	2 puncte
--------------------------------------	-----------------

NE ASUMĂM ÎNTREAGA RĂSPUNDERE PENTRU EXACTITATEA DATELOR DIN PREZENTUL CHESTIONAR. CHESTIONARUL VA FACE PARTE INTEGRANTĂ DIN CONTRACTUL CARE SE VA ÎNCHEIA ÎNTRE PĂRȚI.

Director General,

Data:

Notă: pentru a face dovada afirmațiilor, se atașează copii ale contractelor cu firmele de pază, firmele de colectare a deșeurilor, contractele de asigurare, certificate care să ateste inexistența datoriilor precizate la pct. 11;

CONTRACT DE DISTRIBUIRE
a formularelor tipizate cu regim special
 nr. din

1. Între:

Direcția generală a finanțelor publice,
 cu sediul în, str. nr.,
 reprezentată prin domnul/doamna, în calitate de furnizor,
 Societatea Comercială, cu sediul în,
 str. nr., reprezentată prin domnul/doamna,
 în calitate de distribuitor,

Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A., cu sediul în,
 str. nr., reprezentată prin domnul/doamna,
 în calitate de producător,
 a intervenit prezentul contract.

2. Direcția generală a finanțelor publice, în calitate de furnizor al formularelor tipizate, comune pe economie, cu regim special de înscriere și numerotare, privind activitatea financiară și contabilă, tipărite în baza prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 831/1997, respectiv: facturi, chitanțe, avize de însoțire a mărfii, precum și a altor formulare tipizate cu regim special, specifice, a căror aprobare de utilizare este dată de Ministerul Finanțelor Publice, asigură livrarea angro a formularelor respective care vor fi valorificate de distribuitor.

3. Pentru activitatea prestată distribuitorul va beneficia de o cotă de 50% din totalul adaosului comercial aprobat prin ordinul ministrului finanțelor publice, urmând să vireze jumătate furnizorului.

4. Termenul de valabilitate a prezentului contract este de 1 an de la data semnării.

Obligația părților:

a) Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A. are obligația de a produce, atât prin capacitățile proprii, cât și prin intermediul tipografiilor abilitate, formularele cu regim special comandate de Direcția generală a finanțelor publice.....

b) Direcția generală a finanțelor publice are obligația de a stabili un grafic de aprovizionare cu formularele care fac obiectul contractului, stabilit de comun acord cu producătorul, de a pune la dispoziția distribuitorului listele cu societățile comerciale și datele de identificare a acestora, existente pe raza județului (sectorului), ce urmează să achiziționeze și să utilizeze aceste formulare, precum și de a exercita controlul referitor la modul de îndeplinire a condițiilor prevăzute în prezentul contract, având dreptul să-l rezilieze în caz de nerespectare a acestuia.

c) Distribuitorul răspunde de depozitarea și gestionarea în cele mai bune condiții a formularelor ce fac obiectul contractului, răspunde de întocmirea evidențelor, pe agenți economici, respectiv persoane autorizate să desfășoare activități independente și plaje de numerotare, a formularelor primite, vândute și a celor aflate în stoc, cantitativ și valoric; de asemenea, răspunde de publicarea în Monitorul Oficial al României, Partea a III-a, a pierderii formularelor cu regim special, după sesizarea organelor în drept. Lista acestor documente va fi transmisă în termen de 5 zile lucrătoare de la publicare și Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A.; distribuitorul trebuie să aibă în dotarea proprie tehnică de calcul, astfel încât să poată raporta electronic furnizorului și producătorului situațiile cerute.

5. Evidența se va ține pe fiecare agent economic, respectiv persoană autorizată să desfășoare activități independente, în parte și pe tipuri de formulare tipizate. Până la data de 5 a fiecărei luni distribuitorul va înainta Direcției generale a finanțelor publice..... situația centralizatoare întocmită pe baza evidenței nominale, pe agenți economici și pe fiecare tip de formular tipizat cu regim special, pentru luna expirată. Până la data de 5 a fiecărei luni, pentru luna expirată, distribuitorul va remite producătorului, în scris și în format electronic, raportările cerute de acesta.

6. Distribuitorul este obligat să vireze lunar în contul Companiei Naționale „Imprimeria Națională” — S.A., deschis la Banca, contravaloarea formularelor tipizate vândute în luna trecută, mai puțin adaosul comercial practicat, pe baza facturii emise lunar de producător, în termenul de plată indicat de acesta.

Pentru neplata la termenele stabilite a contravalorii formularelor tipizate vândute se aplică penalizări de 0,5% pentru fiecare zi de întârziere, care pot fi actualizate în funcție de inflație. În cazul în care distribuitorul nu plătește sumele datorate în termen de 30 de zile sau nu remite la termen raportările cerute, Compania Națională „Imprimeria Națională” — S.A. poate rezilia unilateral și definitiv prezentul contract, respectivul distribuitor pierzându-și dreptul de a mai desface formulare cu regim special.

7. Părțile pot conveni și asupra altor clauze contractuale, pe baza unui act adițional la prezentul contract.

8. Prezentul contract s-a încheiat astăzi în trei exemplare, fiecărei părți revenindu-i câte un exemplar.

Compania Națională
„Imprimeria Națională” — S.A.

Direcția generală
a finanțelor publice

Societatea comercială
.....

Director general,

.....

L.S.

Director general,

.....

L.S.

Director,

.....

L.S.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București,
cont nr. 2511.1—12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București
și nr. 5069427282 Trezoreria sector 5, București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78,
E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro
