

ORDIN Nr. 1318/C din 29 martie 2012

pentru aprobarea Normelor de acordare a drepturilor de hrană, în timp de pace, personalului din sistemul administrației penitenciare*)

EMITENT: MINISTERUL JUSTIȚIEI

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 333 bis din 17 mai 2012

*) Ordinul nr. 1.318/C/2012 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 333 din 17 mai 2012 și este reprodus și în acest număr bis.

Având în vedere prevederile Ordonanței Guvernului nr. 26/1994 privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și siguranță națională, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

în conformitate cu prevederile art. 4 din Hotărârea Guvernului nr. 1.848/2004 privind stabilirea drepturilor de hrană, în timp de pace, ale personalului din sistemul administrației penitenciare,

în temeiul art. 13 din Hotărârea Guvernului nr. 652/2009 privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției, cu modificările și completările ulterioare,

ministrul justiției emite următorul ordin:

ART. 1

Se aprobă Normele de acordare a drepturilor de hrană, în timp de pace, personalului din sistemul administrației penitenciare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

ART. 2

Ministerul Justiției, Administrația Națională a Penitenciarelor și unitățile subordonate vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

ART. 3

La data intrării în vigoare a prezentului ordin orice dispoziție contrară se abrogă.

ART. 4

Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Ministrul justiției,

Lidia Barac,

secretar de stat

București, 29 martie 2012.

Nr. 1.318/C.

ANEXA 1

Norme de acordare a drepturilor de hrană, în timp de pace, personalului din sistemul administrației penitenciare

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

ART. 1

(1) Personalul din sistemul administrației penitenciare beneficiază, pentru perioada în care se află în activitate, de hrană gratuită, în limita unor plafoane calorice, diferențiate pe categorii, care constituie norme de hrană zilnice.

(2) Prin "*personalul din sistemul administrației penitenciare*" se înțelege personalul căruia i se aplică Statutul funcționarului public cu statut special din Administrația Națională a Penitenciarelor reglementat de Legea nr. 293/2004, republicată, cu modificările ulterioare, denumit în continuare și funcționari publici cu statut special, și personalul încadrat pe bază de contract.

(3) De aceleași drepturi beneficiază și funcționarii publici cu statut special din Ministerul Justiției și din instituțiile subordonate.

(4) Prevederile prezentelor norme se aplică în mod corespunzător și elevilor aflați la cursuri în instituțiile/unitățile de formare și perfecționare a personalului din sistemul administrației penitenciare pe toată durata școlarizării, în conformitate cu prevederile specifice aplicabile acestora.

(5) Norma de hrană zilnică care se acordă personalului din sistemul administrației penitenciare se calculează în funcție de numărul zilelor calendaristice din fiecare lună.

ART. 2

(1) Normele de hrană zilnice, plafoanele calorice și categoriile de personal pentru care se acordă, sunt cele prevăzute în anexa la Hotărârea Guvernului nr. 1848/2004 privind stabilirea drepturilor de hrană, în timp de pace, ale personalului din sistemul administrației penitenciare.

(2) Structura normelor de hrană pentru personalul din sistemul administrației penitenciare se stabilește în mod unitar, de Ministerul Apărării Naționale, împreună cu celelalte instituții publice din sectorul de apărare, ordine publică și siguranță națională, în limita plafoanelor calorice ale fiecărei norme.

ART. 3

(1) Asigurarea drepturilor de hrană ale personalului din sistemul administrației penitenciare se realizează, fie în natură sub formă de hrană preparată sau alimente neprelucrate culinar, fie prin acordarea valorii financiare neimpozabile, a normei de hrană la care are dreptul, calculată în funcție de numărul zilelor calendaristice din fiecare lună.

(2) Acordarea normelor de hrană în natură, sub formă de alimente neprelucrate culinar, precum și gama de produse agroalimentare, se aprobă de conducerea Administrației Naționale a Penitenciarelor, la propunerea Direcției Economico-Administrative.

(3) Compunerea calorică a alimentelor care intră în structura normelor de hrană este prevăzută în Anexa nr. 2.

(4) Sortimentele care se pot aproviziona de instituțiile penitenciare în cadrul produselor înscrise în normele de hrană sub denumiri generice sunt prevăzute în Anexa nr. 3.

ART. 4

Funcționarii publici cu statut special, aflați în activitate, primesc integral valoarea financiară neimpozabilă, actualizată, a normei de hrană de care au beneficiat anterior, în următoarele cazuri de suspendare a raporturilor de serviciu reglementate de lege:

- a) pe durata concediului pentru incapacitate temporară de muncă;
- b) pe durata concediului de maternitate;
- c) pe durata concediului de risc maternal;
- d) pe durata concediului pentru creșterea copilului în vârstă de până la 2 ani sau, în cazul copilului cu handicap, până la împlinirea vârstei de 3 ani;
- e) pe durata concediului pentru îngrijirea copilului bolnav în vârstă de până la 7 ani, iar în cazul copilului cu handicap, pentru afecțiuni intercurente, până la împlinirea vârstei de 18 ani;
- f) pe durata concediului paternal;
- g) pe durata detașării;
- h) carantină;
- i) forță majoră.

ART. 5

Funcționarii publici cu statut special, aflați în activitate și puși la dispoziție, primesc în această perioadă valoarea financiară neimpozabilă, actualizată a normei de hrană la care au dreptul.

ART. 6

La încetarea raporturilor de serviciu sau, după caz a raporturilor de muncă, personalul din sistemul administrației penitenciare primește valoarea financiară neimpozabilă, a normelor de hrană la care are dreptul, până la data terminării predării funcției, fără depășirea termenului stabilit prin dispozițiile în vigoare.

ART. 7

Personalul contractual, aflat în activitate, primește integral valoarea financiară neimpozabilă, actualizată, a normei de hrană de care a beneficiat anterior, în următoarele cazuri de suspendare a raporturilor de muncă reglementate de lege:

- a) pe durata concediului pentru incapacitate temporară de muncă;
- b) pe durata concediului de maternitate;
- c) pe durata concediului de risc maternal;
- d) pe durata concediului pentru creșterea copilului în vârstă de până la 2 ani sau, în cazul copilului cu handicap, până la împlinirea vârstei de 3 ani;
- e) pe durata concediului pentru îngrijirea copilului bolnav în vârstă de până la 7 ani, iar în cazul copilului cu handicap, pentru afecțiuni intercurente, până la împlinirea vârstei de 18 ani;
- f) pe durata concediului paternal;
- g) pe durata detașării;
- h) carantină;
- i) forță majoră.

ART. 8

Personalul din sistemul administrației penitenciare nu beneficiază de valoarea financiară a normei de hrană în celelalte cazuri de suspendare a raporturilor de serviciu sau, după caz, de muncă, reglementate de lege.

ART. 9

Personalul încadrat pe bază de contract, aflat în una din situațiile prevăzute la art. 7, nu beneficiază de valoarea financiară a normei de hrană, în cazul în care posturile rămase disponibile temporar se încadrează pe o perioadă determinată.

ART. 10

Personalul contractual angajat cu contract individual de muncă pe durată determinată, care ocupă temporar funcții rămase disponibile, primește integral valoarea financiară a normei de hrană neimpozabilă. Pentru aceste categorii de personal se aplică și prevederile art. 6 și art. 7.

ART. 11

Hrana personalului din sistemul administrației penitenciare se asigură în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează acordarea drepturilor de hrană personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și siguranță națională.

ART. 12

(1) Valoarea financiară a normelor de hrană pentru personalul din sistemul administrației penitenciare, se stabilește și se actualizează, în mod unitar, de către Ministerul Apărării Naționale împreună cu celelalte instituții publice din sectorul de apărare națională, ordine publică și siguranță națională, în funcție de indicii prețurilor de consum pentru actualizare la rata inflației a elementelor patrimoniale, capitolul "Mărfuri alimentare", publicați de Institutul Național de Statistică în Buletinul Statistic de Prețuri.

(2) Actualizarea valorii financiare a normelor de hrană se face periodic, pe baza indicilor prețurilor de consum prevăzuți la alin. (1), dacă rezultă diferențe de peste 5% față de luna în care s-a stabilit ultima valoare.

ART. 13

(1) Hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se realizează, de regulă, prin unități proprii, respectiv prin popote și bucătării de unitate.

(2) Atunci când hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare nu se poate realiza conform alin. (1), aceasta se poate asigura astfel:

a) prin reciprocitate - între instituțiile din sectorul de apărare națională, ordine publică și siguranță națională, potrivit convențiilor încheiate între acestea.

În acest caz, decontarea hrănirii se realizează astfel:

- fie cu decontarea valorii financiare a normelor de hrană respective, dacă hrănirea s-a asigurat pe bază de norme de hrană;

- fie contra cost, la valoarea meniurilor servite.

b) prin operatori economici de profil.

În situația în care, hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se asigură prin operatori economici de profil, în limita plafoanelor calorice ale normelor de hrană la care are dreptul, este necesară aprobarea ministrului justiției.

ART. 14

(1) Atribuirea către operatori economici de profil, a serviciului de hrănire a personalului din sistemul administrației penitenciare, se efectuează în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează domeniul achizițiilor publice.

(2) Spațiile și utilitățile aferente hrănirii personalului, precum și alte bunuri necesare preparării și servirii hranei, aflate în proprietatea publică sau privată a statului și în administrarea Ministerului Justiției și a Administrației Naționale a Penitenciarelor, se pot pune la dispoziție, contra cost, în conformitate cu prevederile legale, titularilor contractelor de asigurare a hrănirii personalului, în limita normelor interne de înzestrare, întrebuințare și consum, pe perioada derulării contractului.

(3) Obligația de întreținere și reparare a bunurilor puse la dispoziție în condițiile alin. (2) este în sarcina exclusivă a operatorilor economici.

(4) Este interzisă utilizarea bunurilor prevăzute la alin. (2) în alte scopuri decât pentru hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare.

ART. 15

Personalul din sistemul administrației penitenciare, are dreptul, concomitent, la o singură normă de hrană și la un singur supliment de hrană.

ART. 16

Normele de hrană se acordă personalului din sistemul administrației penitenciare, indiferent dacă finanțarea activităților pe care le desfășoară se face de la bugetul de stat sau din alte surse.

ART. 17

Personalul din sistemul administrației penitenciare nu beneficiază de drepturile de hrană, când se deplasează în misiuni peste hotare și primește diurna de delegare sau salariul în valută.

ART. 18

Personalul din sistemul administrației penitenciare care îndeplinește funcții în afara Ministerului Justiției sau a Administrației Naționale a Penitenciarelor, beneficiază de valoarea financiară, neimpozabilă, actualizată a normelor de hrană la care are dreptul.

ART. 19

(1) Personalul din sistemul administrației penitenciare care este arestat preventiv se scoate de la drepturile de hrană din momentul arestării.

(2) Dacă a fost găsit nevinovat, pentru timpul cât a fost arestat, personalul din sistemul administrației penitenciare beneficiază retroactiv de valoarea financiară neimpozabilă a normelor de hrană la care a avut dreptul, iar după punerea în libertate, se alocă la drepturile hrană, de la data prezentării la unitate.

ART. 20

(1) Pentru asigurarea hrănirii personalului din sistemul administrației penitenciare în situații deosebite, se poate constitui din credite bugetare, un stoc de siguranță din produse agroalimentare cu termen lung de conservare*) calculat pentru 30 de zile, peste cantitățile nevoilor de consum lunare.

(2) În cazul unor instituții penitenciare izolate**), stocul de siguranță menționat la alin. (1) poate fi asigurat pentru maximum 7 luni.

*) Sintagma "produse cu termen lung de conservare" se referă la produsele alimentare cu termen de valabilitate mai mare de 60 de zile.

**) Instituțiile penitenciare izolate sunt nominalizate prin decizie a directorului general al Administrației Naționale a Penitenciarelor.

ART. 21

(1) Aprovizionarea cu produse agroalimentare pentru iarnă, se poate realiza în cantitățile necesare până la noua recoltă, dacă există condiții corespunzătoare pentru depozitare și conservare.

(2) Instituțiile penitenciare pot constitui stocuri de siguranță pentru bunurile materiale care fac obiectul normelor de înzestrare, dar care nu vor depăși 20% din necesarul anual de materiale destinate servirii hranei și 10% din celelalte bunuri materiale.

ART. 22

(1) Drepturile de hrană ale personalului din sistemul administrației penitenciare nu sunt transmisibile.

(2) Drepturile de hrană cuvenite personalului din sistemul administrației penitenciare care a

decedat și care nu au fost primite până la data decesului, se acordă familiilor acestuia, sub forma valorii financiare a normelor de hrană la care a avut dreptul.

CAPITOLUL II

Instrucțiuni privind hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare

Secțiunea 1

Principii generale

ART. 23

(1) Normele de hrană ale personalului din sistemul administrației penitenciare sunt stabilite pe categorii de personal, în raport cu eforturile depuse în procesul de instruire și îndeplinire a misiunilor.

(2) Structurarea normelor de hrană se realizează în funcție de următoarele principii de bază:

- realizarea unei alimentații corespunzătoare, care să asigure nevoile reale ale organismului în calorii și substanțe nutritive (proteine, lipide, glucide, vitamine și substanțe minerale);
- asigurarea unei ponderi corespunzătoare a proteinelor de origine animală, având în vedere rolul lor în procesul de refacere a organismului;
- folosirea în alimentație a unei game largi de produse agroalimentare ușor asimilabile, care să permită realizarea unor feluri de mâncare gustoase și cu o valoare nutritivă corespunzătoare;
- substituirea la echivalent caloric a unor produse agroalimentare prevăzute în normele de hrană cu alte produse similare, care să permită realizarea unor meniuri consistente și diversificate.

ART. 24

Normele de hrană pentru personalul din sistemul administrației penitenciare se aplică în oricare sezon (anotimp) al anului.

Secțiunea a 2-a

Reguli privind alocarea la și scoaterea de la drepturile de hrană

ART. 25

Alocarea la și scoaterea de la drepturile de hrană a personalului din sistemul administrației penitenciare se fac nominal, prin ordin sau decizie zilnică pe unitate.

ART. 26

Personalul din sistemul administrației penitenciare, internat în unități medicale din structura Ministerul Justiției ori din sectorul de apărare națională, ordine publică și siguranță națională sau în spitale din alte rețele, beneficiază în continuare, de valoarea financiară a normelor de hrană la care are dreptul.

ART. 27

Personalul din sistemul administrației penitenciare transferat între unitățile penitenciare, primește drepturile de hrană, corespunzător modului de alocare la drepturi, specific unității în care a fost mutat, în natură sau sub forma valorii financiare neimpozabile a normei de hrană, de la data înscrisă în actul de alocare/scoatere la/de la drepturi.

CAPITOLUL III

Organizarea activității de hrănire a personalului din sistemul administrației penitenciare

Secțiunea 1

Principii generale

ART. 28

(1) Hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se asigură, contra cost, prin popote și bucătării de unitate.

(2) Hrănirea personalului prin bucătării de unitate se realizează numai la Penitenciarul Arad - Centrul de Formare și Specializare a Ofițerilor din Administrația Penitenciară, la Penitenciarul Slobozia - Centrul de Pregătire Amara și la Penitenciarul Codlea - Centrul de Pregătire, Perfecționare și Recuperare a Cadrelor de Penitenciar Rodbav.

ART. 29

Cheltuielile de organizare și funcționare a popotelor și a bucătăriilor de unitate se suportă din alocații bugetare.

ART. 30

Înființarea popotelor și a bucătăriilor de unitate se face pe baza aprobării directorului general al Administrației Naționale a Penitenciarelor, inclusiv pentru sediul Administrației Naționale a Penitenciarelor.

Secțiunea a 2-a

Reguli de organizare și funcționare a popotelor

ART. 31

Organizarea hrănirii personalului prin popotă se realizează sub îndrumarea și controlul nemijlocit al directorului instituției penitenciare în care funcționează.

ART. 32

Conducerea popotei se asigură de către responsabilul de popotă - numit prin decizie zilnică pe unitate, care răspunde de următoarele:

- a) aprovizionarea la timp cu produse agroalimentare de calitate;
- b) depozitarea și conservarea produselor agroalimentare și a bunurilor materiale de resortul hrănirii;
- c) organizarea activității de preparare și servire a meniurilor zilnice pentru personalul instituției penitenciare;
- d) folosirea legală a fondurilor popotei;
- e) respectarea normelor de protecție a muncii;
- f) întreținerea corespunzătoare a stării administrativ gospodărești a spațiilor aferente popotei;
- g) respectarea, de către tot personalul popotei a ordinii și a regulilor igienico-sanitare.

ART. 33

Pentru buna desfășurare a activității popotei se alege un comitet format din 3 - 5 membri - din care 2 - 4 membri sunt propuși de organizațiile sindicale reprezentative sau de reprezentanții personalului în unitățile în care nu există organizații sindicale reprezentative - din care unul președinte, având următoarele atribuții:

- a) verifică modul de calcul și legalitatea prețurilor de vânzare a felurilor de mâncare și a produselor valorificate;
- b) stabilește structura meniurilor zilnice;

- c) verifică respectarea normelor igienico-sanitare și a condițiilor de servire a hranei;
- d) verifică legalitatea activității financiar contabile a popotei;
- e) efectuează inventarierea lunară a fondurilor, materialelor și a produselor popotei;
- f) propune măsuri în vederea remedierii deficiențelor constatate.

ART. 34

Popotele pot organiza puncte de desfacere (bufete) la sediul instituției penitenciare sau în alte locuri, în care personalul își desfășoară activitatea.

ART. 35

În situația în care, prin popote trebuie să se asigure hrănirea unui număr de persoane mai mare (participanți la convocări, activități de protocol etc.) se pot acorda avansuri din alocații bugetare aprobate, urmând ca restituirea lor să se facă la terminarea activităților respective.

ART. 36

Pentru asigurarea consumului pe timpul iernii, popotele pot constitui stocuri de siguranță, dacă au spații de depozitare corespunzătoare.

ART. 37

Unitățile din sistemul administrației penitenciare asigură popotelor și punctelor de desfacere (bufetelor) următoarele:

- a) localul necesar, mobilierul, fețele de masă, tacâmurile, vesela, utilajele și ustensilele pentru prepararea, transportul și servirea hranei, materialele igienico-sanitare necesare localului și personalului popotei - conform normei de dotare, combustibilul pentru prepararea hranei și încălzirea localului, imprimantele și rechizitele de birou;
- b) fondurile necesare pentru plata drepturilor bănești ale personalului, întreținerea și repararea localului, mobilierului, utilajelor și materialelor de resortul hranei, aplicarea măsurilor igienico-sanitare (dezinfecție, dezinsecție, deratizare, expertiză și analiza produselor agroalimentare și a hranei etc.), plata pentru energia electrică, gaze naturale, apă, canalizare, salubritate, poștă, telefon, acțiunile pe linie de protecția muncii și alte cheltuieli prevăzute de dispozițiile în vigoare legate de organizarea și funcționarea popotelor;
- c) spații de depozitare, fie în depozitele de alimente ale instituției penitenciare, fie în cadrul popotei.

ART. 38

(1) Prepararea și servirea hranei prin popote, se asigură cu personal din instituția penitenciară. La aceste activități pot fi folosite, în condițiile legii, și persoane private de libertate.

(2) Prin decizie zilnică pe unitate, se împuternicesc persoanele care vor aproviziona, în nume propriu, produsele agroalimentare necesare preparării hranei la popotă.

ART. 39

Medicul (similari) instituției penitenciare va controla calitatea meniurilor preparate, respectarea normelor igienico-sanitare și condițiile de servire a hranei, potrivit normelor specifice.

ART. 40

(1) Aprovizionarea cu produse agroalimentare a popotei se face, de regulă, de pe piața liberă.

(2) În situația în care, gospodăriile agrozootehnice din sistemul administrației penitenciare realizează excedent de produse agroalimentare, popotele se pot aproviziona și din această sursă.

ART. 41

(1) Sumele necesare procurării produselor agroalimentare se asigură din fondurile proprii ale popotei.

(2) Plata facturilor se face după ridicarea numerarului din casierie sub formă de avans.

ART. 42

Prin popote se pot asigura, contra cost, următoarele:

- a) meniuri fixe (normale sau dietetice) pentru masa de dimineață, gustare, prânz și cină;
- b) diferite feluri de mâncare și preparate culinare la alegere;
- c) produse nepreparate sau semipreparate;
- d) produse alimentare și băuturi nealcoolice.

ART. 43

(1) Pentru achiziționarea de produse alimentare destinate preparării hranei sau valorificării, la nivelul popotei se constituie un fond de rulment, prin contribuția bănească a personalului. În acest scop se va deschide o evidență nominală cu persoanele care iau masa și cu suma depusă.

(2) În situația în care în același perimetru, funcționează mai multe instituții penitenciare, dar cu o singură popotă, personalul poate constitui fondul de rulment la instituția penitenciară care deține popota.

(3) Suma care urmează a fi depusă de personalul care ia masa, se aprobă de directorul instituției penitenciare, la propunerea fundamentată a responsabilului de popotă.

(4) Fondul de rulment se restituie la cererea celor care l-au depus, în situația în care nu mai iau masa la popotă (mutare, pensionare etc.).

ART. 44

(1) Prețurile produselor agroalimentare care se folosesc la prepararea hranei sau care se valorifică în starea în care au fost aprovizionate, sunt cele de la data achiziționării acestora.

(2) Distribuția produselor agroalimentare către popotă se face pe baza "Listei zilnice de alimente".

ART. 45

(1) Prin popote se pot hrăni, contra cost și următoarele categorii de personal:

- a) personalul din Ministerul Justiției și Administrația Națională a Penitenciarelor;
- b) personalul din instituțiile sectorului de apărare națională, ordine publică și siguranță națională;
- c) personalul aflat în interes de serviciu în unități din sistemul administrației penitenciare sau la sediul Administrației Naționale a Penitenciarelor.

(2) Membrii de familie ai personalului din sistemul administrației penitenciare, pensionarii sistemului administrației penitenciare, precum și alte persoane care desfășoară activități legate de sistemul administrației penitenciare, pot lua masa la popote, cu aprobarea directorului instituției penitenciare respective.

ART. 46

(1) Înscrierea la popotă în vederea luării mesei, se poate face astfel:

- a) prin înregistrarea nominală - cu 24 de ore înainte, a persoanelor care doresc să ia masa a doua zi, pentru care se eliberează sau nu, bonuri de masă;
- b) pe bază de bonuri de masă.

(2) În situația prevăzută la alin. (1) lit. a), având în vedere specificul activităților desfășurate în instituțiile penitenciare, respectiv posibilitatea apariției unor evenimente neprevăzute, care pot influența numărul personalului existent la un moment dat, responsabilul popotei trebuie să stabilească numărul de porții de mâncare de a doua zi (eliberând sau nu bonuri de masă), astfel încât să diminueze sau să elimine posibilitatea pierderilor determinate de consumul unui număr de porții inferior numărului de porții pentru care s-a înscris personalul cu 24 de ore înainte. Astfel, responsabilul de popotă poate stabili prepararea unui număr mai mic de porții față de înregistrările

nominale, având totuși asigurate produsele alimentare necesare realizării, dacă este cazul, a unor preparate imediate, gen: platouri reci sau calde, fripturi, salate etc., pentru personalul care revine în instituția penitenciară, după terminarea orarului pentru luarea mesei.

(3) În situația prevăzută la alin. (1) lit. b), responsabilul de popotă stabilește numărul de porții în funcție de media personalului existent în perioada de luare a mesei, eliberând un număr corespunzător de bonuri de masă.

ART. 47

(1) Contravaloarea meselor luate se achită zilnic, conform evidenței nominale ținute de responsabilul popotei. Numerarul încasat se depune zilnic la casieria unității, în vederea depunerii la trezorerie, a doua zi, în contul 5005 "Sume de mandat și în depozit".

(2) Persoanele care au luat masa vor semna în tabel pentru a confirma plata mesei luate.

(3) La sfârșitul fiecărei luni, contravaloarea produselor agroalimentare folosite la prepararea hranei sau valorificate, trebuie să fie egală cu totalul sumelor încasate de la cei care au luat masa sau au cumpărat produse ca atare.

(4) În contravaloarea meselor se includ și:

a) costul buteliilor de gaze lichefiate, în cazul popotelor care nu sunt racordate la rețeaua de gaze naturale;

b) condimentele, servetelele și ingredientele puse la dispoziție pe mese (muștar, sare, piper, ardei iute etc.)

ART. 48

În cadrul popotelor, se pot organiza contra cost, cu aprobarea directorului, mese festive pentru anumite evenimente (avansări, pensionări, aniversări etc.), cu respectarea prevederilor regulamentelor și ordinelor în vigoare.

ART. 49

În cadrul fiecărei popote va exista o condică de propuneri și sesizări, care va fi verificată periodic de către responsabilul popotei și de către comitetul de popotă.

ART. 50

Orarul pentru funcționarea popotei se stabilește de către directorul instituției penitenciare, în funcție de programul personalului.

ART. 51

Inventarierea mijloacelor materiale și bănești, depunerea garanției materiale, potrivit legii, precum și stabilirea răspunderii patrimoniale, se fac potrivit dispozițiilor legale care reglementează aceste activități în sistemul administrației penitenciare.

ART. 52

Șeful compartimentului financiar-contabil are obligația să efectueze periodic, controale inopinate la popotă, să analizeze activitatea financiar-contabilă și să propună măsuri pentru prevenirea sau înlăturarea deficiențelor constatate.

ART. 53

În cazuri speciale, hrana poate fi servită și în afara incintei popotei sau a instituției penitenciare, cu aprobarea directorului.

Secțiunea a 3-a

Evidența financiar contabilă a popotelor

ART. 54

Evidența financiar contabilă a fondurilor, materialelor și a produselor popotei, se organizează în partidă simplă, folosindu-se următoarele registre și formulare specifice:

- a) Registrul pentru evidența fondurilor la popotă - Anexa nr. 4;
- b) Fișa de magazie, cod 14-3-8 (Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3512/2008 privind documentele financiar-contabile, cu modificările și completările ulterioare);
- c) Tabel nominal cu evidența fondului de rulment al popotei - Anexa nr. 5;
- d) Nota de intrare recepție, cod 14-3-1a (Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3512/2008 privind documentele financiar-contabile, cu modificările și completările ulterioare);
- e) Lista zilnică de alimente (adaptată la specificul activității de hrănire a personalului), cod 14-3-4/dA (Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3512/2008 privind documentele financiar-contabile, cu modificările și completările ulterioare) - Anexa nr. 6;
- f) Tabel nominal cu personalul care ia masa la popotă - Anexa nr. 7;
- g) Bonul de masă.

ART. 55

Modul de completare a registrelor și formularelor specifice popotei este specificat pe fiecare document în parte.

ART. 56

Activitatea popotelor nu se programează cu beneficii.

ART. 57

Evidența produselor agroalimentare care intră în gestiunea popotei se ține la prețurile la care au fost aprovizionate.

ART. 58

În cazul valorificării unor ambalaje cu valoare, popotele își vor reconstitui fondurile cu sumele efectiv încasate.

ART. 59

Evidența tehnic-operativă a produselor și a materialelor aparținând popotei se ține cu ajutorul "Fișei de magazie".

ART. 60

Evidența contabilă se ține numai valoric în "Registrul pentru evidența fondurilor la popotă".

ART. 61

La sfârșitul fiecărei luni sau ori de câte ori este nevoie, comitetul de popotă confruntă existentul de pe teren - numerar și produse în depozit, cu soldurile din "Registrul pentru evidența fondurilor la popotă".

ART. 62

Documentele financiar-contabile se îndosariază lunar, respectându-se dispozițiile legale în vigoare.

ART. 63

(1) Documentul prin care se stabilește programul de hrănire a personalului pentru o perioadă dată (7 sau 10 zile) este "Planul meniu". Prin "Planul meniu" se stabilește structura felurilor de mâncare pentru fiecare zi a perioadei.

(2) Pentru fundamentarea unitară a necesarului de produse alimentare din fiecare "Plan meniu", responsabilul popotei trebuie să folosească un catalog de rețetare care să acopere întreaga gamă a felurilor de mâncare din structura "Planului meniu".

ART. 64

"Planul meniu" se întocmește de către responsabilul popotei în colaborare cu comitetul de

popotă, se vizează de medicul instituției penitenciare și se aprobă de directorul adjunct economico-administrativ/șef serviciu logistic. "Planul meniu" se întocmește în 2 exemplare, cu următoarea destinație:

- exemplarul nr. 1 se păstrează la popotă, în vederea întocmirii documentelor justificative de gestiune pentru distribuția produselor agroalimentare necesare preparării hranei;
- exemplarul nr. 2 se afișează în sala în care se ia masa.

Secțiunea a 4-a

Reguli de organizare și funcționare a bucătăriilor de unitate

ART. 65

Prepararea și servirea hranei prin bucătării de unitate, se asigură cu personalul instituțiilor penitenciare. La aceste activități pot fi folosite, în condițiile legii, și persoanele private de libertate.

ART. 66

Conducerea bucătăriei de unitate se asigură de către un responsabil numit prin decizie zilnică pe unitate.

ART. 67

Bucătăriile de unitate pot organiza puncte de desfacere (bufete) la sediu sau în alte locuri în care personalul își desfășoară activitatea.

ART. 68

În situațiile în care, prin bucătăriile de unitate trebuie să se asigure hrănirea unui număr de persoane mai mare (participanți la convocări, activități de protocol și altele), se pot acorda avansuri din alocații bugetare aprobate, urmând ca justificarea lor să se facă la terminarea activităților respective.

ART. 69

Pentru asigurarea consumului pe timpul iernii, bucătăriile de unitate pot constitui stocuri de siguranță.

ART. 70

Unitățile din sistemul administrației penitenciare vor asigura bucătăriilor de unitate și punctelor de desfacere (bufete) următoarele:

a) localul necesar, mobilierul, fețele de masă, tacâmurile, vesela, utilajele și ustensilele pentru prepararea, transportul și servirea hranei, materialele igienico-sanitare necesare localului și personalului care pregătește și servește masa, combustibilul pentru prepararea hranei și încălzitul localului, transportul produselor de aprovizionat, alte materiale auxiliare necesare funcționării acestora și în conformitate cu normele de dotare aprobate;

b) fondurile necesare pentru plata drepturilor bănești ale personalului, întreținerea și repararea localului, mobilierului, utilajelor și materialelor de resortul hranei, aplicarea măsurilor igienico-sanitare (dezinfecție, dezinsecție, deratizare, expertiză și analiza produselor agroalimentare și a hranei etc.), plata pentru energia electrică, gaze naturale, apă, canalizare, salubritate, poștă, telefon, acțiunile pe linie de protecția muncii și alte cheltuieli prevăzute de dispozițiile în vigoare legate de organizarea și funcționarea bucătăriilor de unitate.

ART. 71

Medicul (similari) instituției penitenciare va controla calitatea meniurilor preparate, respectarea normelor igienico-sanitare și condițiile de luare a mesei, potrivit normelor specifice.

ART. 72

(1) Aprovizionarea cu produse agroalimentare a bucătăriei de unitate se face, de regulă, prin depozitul de alimente al instituției penitenciare în care aceasta funcționează, din alocații prevăzute la articolul bugetar "Hrană oameni".

(2) Atunci când anumite situații o impun, se pot face aprovizionări și de pe piața liberă.

ART. 73

Prin bucătăriile de unitate se pot asigura, contra cost, următoarele:

- a) meniuri fixe (normale sau dietetice) pentru masa de dimineață, gustare, prânz și cină;
- b) produse nepreparate sau semipreparate, la comandă;
- c) diferite feluri de mâncare și preparate culinare la alegere.

ART. 74

(1) Prin bucătăria de unitate se pot hrăni, contra cost și următoarele categorii de personal:

- a) personalul din Ministerul Justiției și Administrația Națională a Penitenciarelor;
- b) personalul din instituțiile sectorului de apărare națională, ordine publică și siguranță națională;
- c) personalul aflat în interes de serviciu în unități din sistemul administrației penitenciare sau la sediul Administrației Naționale a Penitenciarelor.

(2) Membrii de familie ai personalului din sistemul administrației penitenciare, pensionarii sistemului administrației penitenciare, precum și alte persoane care desfășoară activități legate de sistemul administrației penitenciare, pot lua masa prin bucătăria de unitate, cu aprobarea directorului instituției penitenciare respective.

(3) Personalul din instituțiile sectorului de apărare națională, ordine publică și siguranță națională, personalul aflat în interes de serviciu în unități din sistemul administrației penitenciare sau la sediul Administrației Naționale a Penitenciarelor, precum și alte persoane care desfășoară activități legate de sistemul administrației penitenciare și care iau masa prin bucătăria de unitate, vor achita în plus și o cotă de maxim 15%, reprezentând cheltuieli de transport, aprovizionare și depozitare a alimentelor.

ART. 75

Pentru achiziționarea de produse alimentare destinate preparării hranei sau valorificării, la nivelul bucătăriei de unitate se poate constitui un fond de achiziții, prin contribuția bănească a personalului. În acest scop se va deschide o evidență nominală cu persoanele care iau masa și cu suma depusă.

ART. 76

Prețurile produselor agroalimentare care se folosesc la prepararea hranei sau care se valorifică în starea în care au fost aprovizionate, sunt cele de la data achiziționării acestora.

ART. 77

Evidența tuturor produselor agroalimentare care intră în gestiunea bucătăriei de unitate se ține la prețurile la care au fost aprovizionate.

ART. 78

Contravaloarea meselor se achită zilnic, conform evidenței nominale ținute de responsabilul bucătăriei de unitate. În contravaloarea meselor se includ și:

- a) costul buteliilor de gaze lichefiate - în cazul în care bucătăriile de unitate nu sunt racordate la rețeaua de gaze naturale;
- b) condimentele, șervețelele și ingredientele puse la dispoziție pe mese (muștar, sare, piper, ardei iute etc.)

ART. 79

(1) Distribuția produselor agroalimentare către bucătăria de unitate se face cu "Lista zilnică de alimente" (adaptată la specificul activității de hrănire a personalului), în care se înscriu cantitățile, prețul unitar și valoarea totală a acestora.

(2) Produsele agroalimentare necesare preparării hranei calde pentru persoanele aflate ocazional în instituția penitenciară (cele sosite după distribuția alimentelor sau care rămân în mod neprevăzut peste orele de program), se distribuie din depozit pe bază de bon de predare - transfer - restituire, iar contravaloarea mesei se achită după servire.

ART. 80

(1) Scăderea din gestiune a produselor agroalimentare consumate prin bucătăria de unitate se face pe baza "Listei zilnice de alimente" (adaptată la specificul activității de hrănire a personalului).

(2) La sfârșitul fiecărei luni, valoarea produselor agroalimentare primite și consumate, trebuie să fie egală cu totalul sumelor încasate de la cei care au beneficiat de hrană caldă sau de produse ca atare.

(3) În situația în care în bucătăria de unitate există spații de depozitare, se pot primi de la magazia de alimente a unității sau se pot aproviziona de pe piața liberă, cantități de produse mai mari decât necesarul zilnic.

ART. 81

În cadrul bucătăriilor de unitate, se pot organiza, contra cost, cu aprobarea directorului instituției penitenciare, mese festive pentru anumite evenimente (avansări, pensionări, aniversări etc.) cu respectarea prevederilor regulamentelor și ordinelor în vigoare.

ART. 82

Orarul pentru luarea meselor se stabilește de către directorul instituției penitenciare, în funcție de programul personalului.

ART. 83

Inventarierea mijloacelor materiale și bănești, depunerea garanției materiale, potrivit legii, precum și stabilirea răspunderii patrimoniale, se fac potrivit dispozițiilor legale care reglementează aceste activități în sistemul administrației penitenciare.

ART. 84

Organizarea și executarea controlului financiar-contabil preventiv, pentru toate operațiunile privind fondurile bucătăriei de unitate, se fac potrivit dispozițiilor legale.

ART. 85

Șeful compartimentului financiar-contabil are obligația să efectueze, periodic, controale inopinate la bucătăria de unitate, să analizeze activitatea financiar-contabilă desfășurată, să propună măsuri, potrivit competenței, în vederea prevenirii sau înlăturării deficiențelor constatate.

ART. 86

În cazuri speciale, hrana poate fi servită și în afara bucătăriei de unitate sau a instituției penitenciare, cu aprobarea directorului.

CAPITOLUL IV

Indicații privind normele de dotare cu bunuri materiale de resortul activității de hrănire

ART. 87

Bunurile materiale de resortul activității de hrănire sunt generic bunurile materiale necesare funcționării optime a popotelor și a bucătăriilor de unitate - inclusiv a bufetelor și punctelor de

desfacere -, respectiv aprovizionării, depozitării, preparării, distribuirii, transportului și servirii hranei.

ART. 88

Normele de înzestrare cu bunuri materiale necesare preparării, transportului și servirii hranei personalului din sistemul administrației penitenciare sunt prezentate în Anexa nr. 8.

ART. 89

Cantitățile de bunuri materiale prevăzute în normele de dotare sunt maximale, neputând fi depășite.

ART. 90

(1) Durata normată de folosință a bunurilor materiale se determină începând cu data dării lor în folosință, indiferent dacă utilizarea lor este continuă sau intermitentă.

(2) Durata normată de folosință este minimă și se referă la bunurile materiale noi. Această durată poate fi depășită printr-o judicioasă întrebuințare, întreținere și reparare a fiecărui bun material în parte.

ART. 91

(1) Pentru articolele din porțelan și sticlă, se acordă anual, o cotă de scăzământ de 30%, aplicată la cantitățile aflate în folosință, numai dacă există spurgeri reale. Modalitatea de calcul pentru aplicarea procentului de scăzământ la articolele de sticlă și porțelan este prevăzută în Anexa nr. 9.

(2) Pentru perioadele mai mici de un an, cotele de scăzământ se aplică proporțional cu timpul de folosire.

(3) În cazul articolelor din sticlă și porțelan întrebuințate în unitățile din rețeaua sanitară a Ministerului Justiției, se vor acorda cotele de scăzământ practicate în unitățile sanitare ale Ministerului Sănătății.

ART. 92

Bunurile materiale care au prevăzute durate normate de folosință și care s-au degradat în procesul normal de folosire, pot fi supuse operațiunii de scoatere din funcțiune/declasare și casare, cu respectarea reglementărilor în vigoare.

ART. 93

Aparatele de cântărit și greutatele vor fi verificate anual de către specialiștii în metrologie. Dotarea aparatelor de cântărit cu greutateți se face conform datelor din Anexa nr. 10.

ART. 94

Dimensiunea și capacitatea bunurilor materiale prevăzute în normele de dotare, pentru care nu s-au făcut mențiuni exprese în acest sens, se vor stabili în funcție de nevoi, în fiecare instituție penitenciară în parte.

ART. 95

Bunurile materiale de resortul activității de hrănire vor fi distribuite pe bază de proces verbal. Integritatea și starea fizică a acestora vor fi verificate periodic.

CAPITOLUL V

Normele de hrană pentru personalul din sistemul administrației penitenciare

Secțiunea 1

Norma de hrană nr. 1 (de bază)

ART. 96

Norma de hrană nr. 1 se acordă gratuit personalului din sistemul administrației penitenciare care nu beneficiază de alte norme de bază (normele de hrană nr. 2 - 9 inclusiv și norma de hrană nr. 11).

ART. 97

(1) Personalul din sistemul administrației penitenciare care nu beneficiază de normele de hrană nr. 2 - 9 inclusiv și norma de hrană nr. 11, atunci când nu primește hrană preparată conform normei de hrană nr. 1, primește în locul produselor agroalimentare din norma de hrană, valoarea financiară neimpozabilă a acesteia.

(2) Valoarea financiară a normei de hrană se calculează în funcție de numărul de zile calendaristice din luna respectivă.

Secțiunea a 2-a

Norma de hrană nr. 2

ART. 98

Norma de hrană nr. 2 se acordă gratuit, personalului din sistemul administrației penitenciare, îmbarcat pe nave de suprafață, maritime și fluviale, indiferent dacă se execută sau nu ieșiri în mare (fluviu), precum și pentru timpul cât navele sunt în șantier pentru reparații sau modernizări.

ART. 99

(1) În situația în care personalul care beneficiază de norma de hrană nr. 2 nu primește hrana preparată, primește în locul produselor agroalimentare prevăzute de normă, valoarea financiară neimpozabilă a acesteia.

(2) Valoarea financiară a normei de hrană se calculează în funcție de numărul de zile calendaristice din luna respectivă.

Secțiunea a 3-a

Norma de hrană nr. 2 "A" (supliment la norma nr. 2)

ART. 100

(1) Norma de hrană nr. 2 "A" se acordă gratuit, numai în natură, ca supliment, personalului din sistemul administrației penitenciare, care are dreptul la norma de hrană nr. 2, când intră în serviciul de cart, pe timpul navigației, la orele 0⁰⁰ și 4⁰⁰.

(2) De acest supliment beneficiază, gratuit, și personalul din sistemul administrației penitenciare din echipajele șalupelor, când iese în mare (fluviu) mai mult de 2 ore.

Secțiunea a 4-a

Norma de hrană nr. 6

ART. 101

Norma de hrană nr. 6 se acordă gratuit personalului din sistemul administrației penitenciare care vine în contact cu deținuții, care conduce, execută sau coordonează misiuni operative, de control, informative sau speciale ori contribuie la realizarea acestora.

ART. 102

Norma de hrană nr. 6 se acordă gratuit, personalului din sistemul administrației penitenciare, care vine în contact cu deținuții, încadrat în:

- a) grupele de intervenție;
- b) subunitățile de pază, escortare și supraveghere;
- c) sectoarele socio-educativ, medico-sanitar și celelalte sectoare ale unităților din subordinea Administrației Naționale a Penitenciarelor;
- d) funcționarilor publici din Administrația Națională a Penitenciarelor care conduc, execută, asigură sau coordonează misiuni operative, de control, informative sau speciale ori contribuie la realizarea acestora, altele decât cele de la lit. a), b) și c);
- e) funcționarilor publici cu statut special din Ministerul Justiției care au atribuții de coordonare și control al activității din sistemul administrației penitenciare sau alte atribuții în legătură cu activitatea administrației penitenciare.

ART. 103

Valoarea financiară a normei de hrană se calculează în funcție de numărul de zile calendaristice din luna respectivă.

Secțiunea a 5-a

Norma de hrană nr. 6 "A" (hrană rece)

ART. 104

(1) Norma de hrană nr. 6 "A" se acordă gratuit, numai în natură, personalului din sistemul administrației penitenciare, care beneficiază de norma de hrană nr. 6, pe timpul misiunilor când acestuia nu i se poate asigura hrană caldă la unitatea de plecare sau de destinație.

(2) Hrana rece pentru personalul prevăzut la alin. (1) se poate realiza și din produsele aflate în structura normei care se pot consuma nepreparate, în limita baremului caloric prevăzut de această normă.

(3) În situația prevăzută la alin. (2) se aplică prevederile Normei de hrană nr. 14 (Substituiri de alimente).

(4) Pachetul de hrană al prezentei norme conține:

- 1 set ambalat de tacâmuri "unică folosință" (cuțit, furculiță, linguriță, 1 pahar);
- 3 șervețele de masă din hârtie;
- cutie de ambalaj din carton.

Secțiunea a 6-a

Norma de hrană nr. 8

ART. 105

(1) Norma de hrană nr. 8 se acordă gratuit:

a) elevilor unităților de formare și perfecționare a personalului căruia i se aplică Statutul funcționarilor publici cu statut special din Administrația Națională a Penitenciarelor reglementat de Legea nr. 293/2004, republicată, cu modificările ulterioare;

b) elevilor și studenților diferitelor școli și cursuri până la obținerea gradului profesional de ofițer (Academia de Poliție etc.);

c) personalului din sistemul administrației penitenciare care urmează diferite cursuri sau școli de perfecționare, calificare, specializare, reciclare, indiferent de durata lor, dacă pe perioada respectivă nu li se acordă diurnă de delegare.

(2) Norma de hrană se acordă celor în drept și pe timpul examenelor de absolvire a școlilor și

cursurilor respective.

ART. 106

(1) Elevii și studenții prevăzuți la art. 105 alin. (1) lit. a) și b) beneficiază de această normă fie sub formă de hrană preparată în limita baremului caloric aprobat, în conformitate cu prevederile legale, fie prin asigurarea contravalorii financiare a normei de hrană.

(2) Elevii și studenții prevăzuți la alin. (1), care efectuează stagiul de practică în unitățile penitenciare, beneficiază de contravaloarea normei de hrană.

(3) Pentru cazurile care necesită regim dietetic, meniurile pot fi întocmite, la prescripția medicului, prin reducerea parțială, totală sau majorarea rațiilor din norma de hrană, fără a depăși valoarea calorică a normei de hrană. Dacă meniurile prescrise necesită produse alimentare care nu sunt prevăzute în norma de hrană, acestea pot fi aprovizionate și distribuite cu aprobarea directorului instituției de învățământ.

ART. 107

(1) În situația în care unitățile/instituțiile de formare și perfecționare a personalului din sistemul administrației penitenciare sunt în imposibilitatea asigurării hrănirii potrivit Normei de hrană nr. 8, în sensul asigurării baremului caloric al normei de hrană, personalul prevăzut la art. 105 alin. (1) lit. c) se poate aloca la hrană zilnic, prin popote sau bucătării de unitate, achitând contravaloarea meselor luate.

(2) Personalul aflat în situația prevăzută la alin. (1) primește în continuare, de la unitățile care îi asigură plata salariului, drepturile de hrană sub forma valorii financiare a normei de hrană de care a beneficiat înainte de începerea cursurilor respective.

ART. 108

Valoarea financiară a normei de hrană se calculează în funcție de numărul de zile calendaristice din luna respectivă.

ART. 109

(1) Elevii unităților de formare și perfecționare a personalului căruia i se aplică Statutul funcționarilor publici cu statut special din Administrația Națională a Penitenciarelor reglementat de Legea nr. 293/2004, republicată, cu modificările ulterioare, și elevii și studenții diferitelor școli și cursuri până la obținerea gradului profesional de ofițer (Academia de Poliție etc.), nu beneficiază de Norma de hrană nr. 8, pe durata internării în spitale; în această situație, cheltuielile privind hrana acestora se suportă de casele de asigurări de sănătate, potrivit legii.

(2) Elevii unităților de formare și perfecționare a personalului căruia i se aplică Statutul funcționarilor publici cu statut special din Administrația Națională a Penitenciarelor reglementat de Legea nr. 293/2004, republicată, cu modificările ulterioare și elevii și studenții diferitelor școli și cursuri până la obținerea gradului profesional de ofițer (Academia de Poliție etc.), nu beneficiază de Norma de hrană nr. 8, dacă se află în următoarele situații:

- pe timpul învoirilor generale, dacă aceștia optează să locuiască în afara unităților de învățământ;

- pe timpul scutirilor medicale la domiciliu;

- pe timpul vacanțelor și învoirilor la cerere cu durata de peste 12 ore.

(3) Dacă situațiile prevăzute la alin. (2) au intervenit în perioada stagiului de practică și elevii/studenții au primit contravaloarea financiară a normei de hrană, aceștia sunt obligați să restituie sumele primite și necuvenite, proporțional cu durata absentării.

(4) Prevederile alin. (3) se aplică și în situația absențelor nemotivate ale elevilor/studenților în perioada stagiului de practică.

ART. 110

Pe timpul învoirilor generale, dacă elevii și studenții prevăzuți la art. 105 alin. (1) lit. a) și b) optează pentru a rămâne în unitățile de învățământ, aceștia beneficiază de Norma de hrană nr. 8 sub formă de hrană preparată.

ART. 111

Elevii/studenții prevăzuți la art. 105 alin. (1) lit. a) și b), care optează să locuiască în localitatea în care funcționează unitățile de formare și perfecționare a personalului din sistemul administrației penitenciare/instituția de învățământ sau în localități situate la o distanță de maxim 30 km de aceasta, nu beneficiază de Norma de hrană nr. 8.

Secțiunea a 7-a

Norma de hrană nr. 11 (de hrană rece)

ART. 112

(1) Norma de hrană nr. 11 se acordă, gratuit, sub formă de pachete, personalului din sistemul administrației penitenciare care beneficiază de normele de hrană nr. 1 - 4 și nr. 7 - 9, pe timpul transportului sau când nu i se poate asigura hrană caldă, potrivit normelor de hrană la care are dreptul.

(2) Pachetele cu hrană rece se realizează din produsele existente în depozitele de alimente ale unităților penitenciare; băuturile răcoritoare instant și sarea iodată se vor aproviziona numai la plicuri.

(3) Fiecare pachet va fi inscripționat cu termenul de valabilitate dat de produsul cu cel mai mic termen de valabilitate.

(4) Pachetele cu hrană rece se distribuie în locul hranei calde personalului care are dreptul, pentru numărul de zile cât durează transportul plus o zi, dacă se constată că la destinație nu va putea fi alocat la drepturi, în ziua sosirii, pentru ziua următoare.

ART. 113

(1) Se distribuie hrana rece (o zi) tuturor acelor care au domiciliul la o distanță mai mare de 350 km (pe cale ferată) de unitate.

(2) Prevederile alin. (1) se aplică și elevilor unităților de formare și perfecționare a personalului cărui i se aplică Statutul funcționarilor publici cu statut special din Administrația Națională a Penitenciarelor reglementat de Legea nr. 293/2004, republicată, cu modificările ulterioare și elevilor și studenților diferitelor școli și cursuri până la obținerea gradului profesional de ofițer (Academia de Poliție etc.), la plecarea în vacanță, inclusiv în situațiile în care aceștia sunt alocați, în ziua plecării, la hrană caldă pentru una sau două mese (mic dejun sau mic dejun și prânz).

ART. 114

Pentru Norma de hrană nr. 2 rațiile prevăzute de Norma de hrană nr. 11 se vor majora până la plafonul prevăzut de aceasta.

ART. 115

Personalul din sistemul administrației penitenciare beneficiază de Norma de hrană nr. 11, numai în situațiile în care nu i se acordă valoarea financiară a normelor de hrană la care are dreptul.

Secțiunea a 8-a

Norma de hrană nr. 12 "B" (supliment pentru eforturi deosebite sau situații speciale)

ART. 116

(1) Situațiile în care se acordă această normă de hrană și persoanele care beneficiază de ea sunt prevăzute în Tabelul nr. 1 din Anexa nr. 1.

(2) Munca în ture se definește conform prevederilor art. 136 din Legea nr. 53/2003 - Codul Muncii, republicată.

(3) Acolo unde nu sunt posibilități pentru distribuirea hranei în natură, se va acorda la sfârșitul lunii valoarea financiară neimpozabilă a normei de hrană.

(4) Personalul care îndeplinește condițiile pentru a beneficia de Norma de hrană nr. 12 "B" se alocă la drepturi nominal, prin decizie a directorului unității respective.

ART. 117

Modalitatea de calcul și acordare a contravalorii Normei de hrană nr. 12 "B" este următoarea:

- se determină valoarea financiară a normei de hrană nr. 12 "B" pe oră, prin împărțirea valorii financiare zilnice la 8 ore;

- se înmulțește valoarea pe oră a suplimentului cu numărul de ore în care a desfășurat activitatea respectivă, conform pontajului lunar.

Secțiunea a 9-a

Norma de hrană nr. 12 "C" (supliment pentru zile festive)

ART. 118

(1) Norma de hrană nr. 12 "C" se acordă gratuit, numai ca hrană preparată, personalului din sistemul administrației penitenciare și elevilor și studenților unităților de formare și perfecționare a agenților și ofițerilor, în zilele festive.

(2) Sunt considerate zile festive următoarele date: 1 Ianuarie, Paștele (prima și a doua zi), 1 Mai, 29 Iunie (Sf. Petru și Pavel), 1 Decembrie, Crăciunul (prima și a doua zi) și 31 Decembrie (masa de revelion).

(3) Personalul din sistemul administrației penitenciare și alte persoane din afara sistemului, beneficiază de acest supliment, gratuit, numai dacă participă la masa festivă ca invitați ai directorului unității respective. Aceste categorii de personal primesc și 50% din norma principală de hrană din unitatea respectivă numai pentru masa de prânz, beneficiind în continuare de normele de hrană la care au dreptul.

(4) Suplimentul prevăzut de Norma de hrană nr. 12 "C" se poate acorda și sub formă valorică, pentru procurarea unor produse agroalimentare neprevăzute de normele de hrană (ex. vin spumant), cu aprobarea directorului unității.

ART. 119

Norma de hrană nr. 12 "C" se acordă și din 5 în 5 ani, cu ocazia aniversării înființării unității. Acordarea Normei de hrană nr. 12 "C" în această situație, se aprobă de directorul unității.

ART. 120

Acordarea Normei de hrană nr. 12 "C" în alte situații decât cele prevăzute la art. 118 și art. 119, se aprobă de ministrul justiției, la propunerea Direcției Economico-Administrative din Administrația Națională a Penitenciarelor.

Secțiunea a 10-a

Norma de hrană nr. 12 "D" (supliment antidot)

ART. 121

(1) Norma de hrană nr. 12 "D" se acordă gratuit, numai în natură, sub formă de lapte antidot sau apă minerală, personalului din sistemul administrației penitenciare care își desfășoară activitatea în atmosferă toxică, cu radiații sau locuri de muncă vătămătoare.

(2) Rația de lapte antidot sau de apă minerală se distribuie zilnic, la locul de muncă. Acest supliment nu se acordă retroactiv.

(3) Laptele antidot sau apa minerală prevăzute de norma de hrană nu se substituie cu alte produse agroalimentare. În situația când nu se poate asigura laptele, acesta poate fi substituit cu lapte praf, potrivit prevederilor Normei nr. 14 (Substituirii de alimente).

(4) Personalul care beneficiază de lapte antidot sau apă minerală se stabilește nominal, prin decizie dată în baza procesului verbal întocmit de comisia abilitată din care fac parte în mod obligatoriu, directorul economico - administrativ, medicul unității și personalul responsabil cu protecția muncii. La procesul verbal se anexează buletinul de analiză privind noxele existente la locul de muncă respectiv, întocmit de organele de specialitate și recomandarea acestora privind acordarea de lapte antidot sau apă minerală.

(5) În cazul în care personalul din sistemul administrației penitenciare își desfășoară activitatea în locuri de muncă din afara unității, la operatori economici care acordă alte produse agroalimentare antidot decât cele prevăzute în prezenta normă de hrană, acestea vor fi acordate în aceleași rații și după aceleași reguli care se aplică la operatorii economici respectivi.

ART. 122

Situațiile în care se acordă norma de hrană nr. 12 "D" sunt următoarele:

- a) expunere la metale toxice (plumb, mercur, crom, cadmiu, nichel), pulberi agresive;
- b) expunere la solvenți organici hepato-toxici;
- c) expunere la gaze iritante pulmonare;
- d) expunere la microclimat cald nefavorabil;
- e) alte situații în afara celor menționate la lit. a) - d), prevăzute în Tabelul nr. 2 din Anexa nr. 1.

Secțiunea a 11-a

Norma de hrană nr. 14 - Substituirii de alimente (calculate la 100 grame produs)

ART. 123

(1) Norma de hrană nr. 14 pentru substituirii se aplică în oricare din următoarele situații, luate separat sau cumulate, indiferent de ordine:

- a) când produsele agroalimentare prevăzute de normele de hrană lipsesc temporar sau parțial;
- b) pentru realizarea unor meniuri variate, chiar dacă produsele din norme sunt asigurate;
- c) pentru realizarea unor meniuri dietetice, conform prescripțiilor medicale.

(2) Când se substituie pâinea cu făină de porumb (mălai), pentru fiecare kilogram de făină de porumb se vor distribui câte 25 grame de sare în plus față de rația prevăzută de normele de hrană.

(3) Orice alte substituirii decât cele prevăzute de Norma de hrană nr. 14 se fac la echivalent valoric, cu încadrare în baremul caloric al normei de hrană respective.

(4) Substituirile se realizează în funcție de valoarea calorică individuală a organelor de porc și de vită.

CAPITOLUL VI

Dispoziții tranzitorii și finale

ART. 124

Începând cu data intrării în vigoare a ordinului de aprobare a prezentelor norme, bucătăriile de unitate vor funcționa ca popote, în conformitate cu prevederile prezentelor norme.

ART. 125

Anexele nr. 1 - 10 fac parte integrantă din prezentele norme.

ANEXA 1

la norme

TABELUL nr. 1

cuprinzând categoriile de persoane care beneficiază gratuit de suplimentul de hrană prevăzut de norma de hrană nr. 12 "B"

Nr. crt.	CATEGORIILE DE PERSOANE CARE BENEFICIAZĂ DE NORMĂ	Modul cum se acordă norma
1.	Personalul din sistemul administrației penitenciare, precum și elevii și studenții din unitățile de formare și eforturi perfecționare a agenților și ofițerilor care depune deosebite sau se află în situații speciale (misiuni, tabere sau alte activități de pregătire, precum și celor care execută activități de pază, escortare, supraveghere ale persoanelor private de libertate transferate în alte localități decât cele de reședință, pe o durată mai mare de 12 ore).	Pe timpul cât desfășoară activitățile respective
2.	Funcționarii publici cu statut special, care deserveșc dispeceratele sau care lucrează în ture, numai pe timpul lucrului efectiv în ture.	Pe timpul cât desfășoară activitățile respective
3.	Personalul din sistemul administrației penitenciare, care execută dresajul și îngrijirea cailor și câinilor de serviciu.	Pe timpul cât desfășoară activitățile respective
4.	Personalul din sistemul administrației penitenciare, care participă la înlăturarea efectelor unor calamități naturale (cutremure, incendii, etc.)	Pe timpul cât desfășoară activitățile respective

TABELUL nr. 2

cuprinzând locurile de muncă și activitățile pentru care se acordă norma de hrană nr. 12 "D" (supliment antidot)

Nr. crt.	Locurile de muncă și activitățile desfășurate
1.	Locuri de muncă în perimetrul cărora se dezvoltă în procesul de producție, un complex de noxe sau pulberi care, cumulate pot fi nocive (garaje, hale de producție, ateliere de arhivă etc.).

2.	Laboratoarele de analize chimice, toxicologice, biologice și biochimice.
3.	Laboratoarele și cabinetele de fizioterapie și radiologie.
4.	Locurile de muncă unde se repară sau se formează acumulatorii.
5.	Activitatea permanentă desfășurată în locuri de muncă cu condiții nocive determinate de acțiunea radiațiilor ionizate, infraroșii, luminoase și ultraviolete.
6.	Turnătorie de plumb, turnătorie de litere și pentru culegerea manuală.
7.	Culegere mecanică și gravarea clișeelelor de fotopolimeri, acizi, pregătirea formei pentru tiparul plan (foto, retuș, montaj și copiat plăci).
8.	Culegere manuală și computerizată.
9.	Imprimare tipar înalt-plan, legătorie tipar înalt-plan.
11.	Întreținerea instalațiilor și utilajelor din secțiile de producție din tipografii.
12.	Activitatea permanentă la aparatele de multiplicat.
13.	Laboratoare foto cinema.
14.	Locurile de muncă unde se folosește sau se manipulează petrol și benzină (spații închise): <ul style="list-style-type: none"> - spălarea motoarelor și pieselor; - descărcarea petrolului și benzinei; - alimentarea rezervoarelor; - manipularea în depozite; - curățirea instalațiilor și a rezervoarelor pentru produsele petroliere; - transportul cu autocisterne; - gresarea și degresarea armamentului.
15.	Activitatea de naftalinizare a echipamentului.
16.	Încăperi în care se depozitează sau se repară echipamentul.
17.	Activitatea de stingere a incendiilor.
18.	Locurile de muncă unde se execută spălarea echipamentului și cazarmamentului, sterilizarea acestuia, spălarea vaselor de laborator.
19.	Vopsitorii cu duco, decapatorii și alimentatorii vopsitori.
20.	Vulcanizatorii.
21.	Lustruitorii și șlefuitorii de lemn.
22.	Centrale termice pe combustibil solid.
23.	Ateliere de fierărie și forjă.
24.	Activitatea de curățire a recipientilor în interior (cisterne, cazane termice etc.).
25.	Cazangii și caloriferiștii care lucrează în camere de foc și fum.
26.	Activitatea de umplere manuală a stingătoarelor contra incendiilor.

27.	Activitatea de ardere și scoaterea din cuptoare a cărămizilor, țiglei, varului și ipsosului.
28.	Activitatea de combatere a dăunătorilor cu insecticide, fungicide și erbicide.
29.	Spălătorii și degresorii auto.
30.	Sudarea electrică și autogenă, inclusiv tăierea metalelor cu oxigen sau arc electric în spații închise (cu excepția sudării în puncte).
31.	Activitatea de izolare cu vată de sticlă și gudron.
32.	Activitatea la care se utilizează soluție de cauciuc pentru lipit tălpi, covor p.v.c., linoleuri etc.
33.	Delaboratorii prin aburi și apă caldă a muniției.
34.	Degresare cu tiner, benzină, white-spirit și petrol.
35.	Personalul care lucrează iarna afară la încărcatul și descărcatul vagoanelor, la alimentarea exterioară a atelierelor și depozitelor.
36.	Activitatea din serviciile de radiologie, fizioterapie, boli contagioase.
37.	Debitarea garniturilor de clingherit, prelucrarea mecanică a pieselor de bronz și aramă.
38.	Activitatea de pe mașina de bromurat, alezat și șlefuit.
39.	Activitatea de tinichigerie.

ANEXA 2 la norme

TABEL cu compunerea și valoarea calorică a alimentelor (la 100 grame produs comestibil)

Nr. crt.	Denumirea produsului	Proteine %	Lipide %	Glucide %	Calorii
1	Arome, condimente, ingrediente	-	-	-	-
2	Amelioratori pt. preparate culinare	-	-	-	-
3	Apă minerală	-	-	-	-
4	Baton de cereale	5,1	4,8	74,8	355
5	Biscuiți	9,0	9,0	70,3	409
6	Bere	2,5	-	3,3	24
7	Boia de ardei	-	-	-	-
8	Bomboane de ciocolată	7	33,8	56,3	574
9	Bomboane diferite (drajeuri)	-	-	99	405

10	Brânză telemea (vacă, oaie)	13,9	22,8	1,0	274
11	Brânză proaspătă de vaci	13,0	9,0	4,5	155
12	Brânză topită	20,8	14,7	2,9	234
13	Băuturi răcoritoare	-	-	10,0	41
14	Băuturi răcoritoare instant	-	-	1,0	4
15	Cacao pudră/instant	23,4	20,0	40,0	446
16	Cafea naturală	-	-	-	-
17	Carne porc (slabă)	14,0	3,6	-	91
18	Carne de pasăre	15,5	5,8	-	118
19	Carne de vită (slabă)	14,0	3,6	-	91
20	Carne de oaie (miel)	17	12	-	181
21	Carne de iepure	22	1	-	100
22	Cașcaval	25,0	19,0	1,0	283
23	Cartofi	1,6	0,1	15,9	73
24	Ceai	-	-	-	-
25	Ceapă	1,1	0,2	5,8	30
26	Cereale	8,0	1,5	85,5	374
27	Ciocolată	6,1	31,0	57,9	551
28	Citrice	0,5	0,1	5,2	25
29	Compot	0,4	-	15,4	65
30	Conserve de legume în apă sau bulion	1,9	0,9	3,8	32
31	Conserve de legume în ulei	1,6	7,4	4,7	95
32	Conserve de pește (în ulei)	18,1	20,0	0,2	261
33	Conserve de pește în sos tomat	13,2	6,5	2,5	125
34	Conserve din carne de porc cu fasole boabe	5,5	8,4	9,0	137
35	Conserve din carne de vită în suc propriu	10,0	6,0	9,4	135
36	Conserve din carne de porc în suc propriu	13,0	18,4	-	224
37	Drojdie de bere (proaspătă, uscată)	16,2	1,3	5,5	101
38	Dulceață	0,6	-	67,1	277
39	Făină de grâu albă	10,8	1,0	73,6	354
40	Făină de porumb (mălai)	9,6	1,7	72,1	351

41	Fasole uscată boabe	23,0	1,7	47,0	303
42	Fasole bătută instant	20,0	2,0	60,5	349
43	Ficat de porc	19,0	6,0	3,0	146
44	Ficat de vacă	19,7	3,0	-	109
45	Frișcă	2,8	19,0	3,6	203
46	Fructe proaspete	0,6	0,3	10,6	49
47	Foi de dafin	-	-	-	-
48	Gem	0,5	-	59,0	244
49	Griș	11,2	0,8	73,3	354
50	Halva	18,8	31,5	43,0	546
51	Iaurt	3,2	0,1	3,9	30
52	Icre obișnuite (crap)	25,0	3,0	-	130
53	Inimă de porc	15,9	9,1	0,4	151
54	Inimă de vacă	17,0	4,0	-	107
55	Jumări	10,5	1,8	-	60
56	Lămâi	0,6	0,2	3,8	20
57	Lapte de vacă	3,5	2,1	4,0	51
58	Lapte praf	27,0	24,0	40,0	498
59	Legume proaspete	1,5	0,2	3,9	24
60	Legume deshidratate	10,2	1,2	42,6	228
61	Limbă porc și vacă	16,0	15,0	0,4	207
62	Măsline	3,4	37,6	7,2	393
63	Mazăre boabe uscate	21,5	1,9	53,0	323
64	Miere de albine	0,4	0,2	81,0	336
65	Morcovi	1,2	0,2	8,1	40
66	Murături	0,6	-	1,5	9
67	Muștar	-	-	-	-
68	Orez decorticat	7,6	1,0	75,8	351
69	Oțet din vin 9°	-	-	-	-
70	Ouă de găină (buc)	5,4	5,1	0,2	70
71	Pâine	8,2	0,2	47,7	231
72	Pastă de tomate	5,2	-	17,4	93

73	Piure de roșii (bulion)	3,6	-	11,6	62
74	Paste făinoase (simple)	9,6	1,0	75,9	360
75	Paste făinoase cu ou	10,2	2,2	79,1	386
76	Pate de ficat	12,2	21,0	2,3	255
77	Pește	8,9	2,1	-	60
78	Pește afumat	16,6	8,1	-	143
79	Piper	-	-	-	-
80	Praz	2,3	0,4	9,9	54
81	Produse din carne (cârnați, salamuri)	14,0	35,0	0,8	386
82	Rădăcinoase albe	1,0	0,4	8,3	42
83	Rom	-	-	-	-
84	Rahat	0,1	-	83,1	341
85	Rinichi de porc și vită	18,0	5,0	-	122
86	Salam de Sibiu	26,5	43,0	-	508
87	Sare comestibilă	-	-	-	-
88	Sirop de fructe	0,2	-	53,0	220
89	Slănină (afumată, proaspătă, sărată)	10,5	61,5	-	613
90	Smântână	2,5	30,0	2,5	300
91	Specialități din carne de porc și vită (mușchi, mușchiuleț)	14,0	3,6	-	91
92	Stafide	2,5	0,5	71,0	306
93	Subproduse carne porc	14,7	4,0	0,5	100
94	Subproduse carne vită	8,9	2,2	0,7	60
95	Subproduse carne pasăre	8,9	2,2	0,7	60
96	Subproduse ovine	10,2	2,2	0,7	88
97	Seu	0,3	99,4	-	927
98	Suc natural din fructe	0,1	-	15,9	66
99	Șuncă presată	23,0	24,0	-	317
100	Tărâțe de grâu	-	-	-	-
101	Ulei comestibil de floarea soarelui	-	100,0	-	930
102	Ulei comestibil de măsline	-	91,6	-	824
103	Unt proaspăt	5,0	65,0	2,3	634

104	Usturoi	6,0	0,2	23,3	122
105	Varză murată	1,2	-	3,3	18
106	Varză proaspătă	1,4	0,1	4,2	24
107	Zahăr	-	-	99,9	410

ANEXA 3 la norme

TABEL

cuprinzând sortimentele care se pot aproviziona de instituțiile penitenciare în cadrul produselor înscrise în normele de hrană sub denumiri generice

Nr. crt.	Denumirea produselor prevăzute în norme	Caracteristici principale și sortimentele de produse ce se pot aproviziona
0	1	2
1	Amelioratori pentru preparate culinare	Amelioratori pentru preparate culinare , echivalent: Vegeta, Delikat, Legumix etc. - umiditate, max. 3%, - sare, max. 65% - conținut de legume, min. 7%
2	Arome, condimente, ingrediente	Arome alimentare: zahăr vanilat, vanilină, esențe alimentare diferite; Condimente: chimen, cimbru, condimente pentru cârnați, tarhon, foi de dafin, enibahar, cuișoare, scorțișoară; Ingrediente: praf de copt, bicarbonat de sodiu alimentar.
3	Apă minerală	Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (carbogazoasă sau plată) Pentru apă minerală carbogazoasă, conținut dioxid de carbon (CO ₂), min. 2500 mg/l
4	Batoane de cereale	Batoane de cereale diverse sortimente
5	Biscuiți	Biscuiți: glutenoși, zaharoși sau șprițați comuni sau cu adaosuri nutritive
6	Băuturi răcoritoare	Băuturi răcoritoare: substanță uscată solubilă, min. 8° R. Pentru normele nr. 6B și 11 se aprovizionează băuturi răcoritoare instant în plicuri.
7	Brânză telemea	Brânză telemea maturată: grăsime raportată la substanță uscată min.: - de oaie (bivolită): 47% - de vacă: 42%
8	Brânză proaspătă de vaci	Brânză proaspătă de vaci: - grăsime min. 27% - apă max. 70% Pentru regimuri alimentare se poate aproviziona brânză dietetică.

9	Brânză topită	Brânză topită , bucăți de diferite forme geometrice de max. 17,5 g, ambalate în folie de aluminiu și cutii din carton a 6 - 12 cutii, cu grăsime de min. 45%
10	Bere	Bere diverse sortimente: concentrație alcoolică, min. 3,5%
11	Borș	Borș: instant, natural sau din tărâțe
12	Brânză Feta	Brânză Feta: grăsime raportată la substanță uscată, min. 45%
13	Cafea naturală	Cafea naturală măcinată , diferite sortimente
14	Cafea instant	Cafea instant , diferite sortimente
15	Carne de pasăre	Carne de pasăre: Pui de găină grill (fără intestine, cap și picioare). La echivalent valoric se pot aproviziona pulpe inferioare și superioare, piept, spate, aripioare.
16	Carne de porc (slabă)	Carne de porc: Pulpă sau spată de porc dezodate, fără slănină, cu straturi discontinue de grăsime cu grosime de max. 5 mm pe o suprafață totală de max. 10%. Pentru norma nr. 2 carnea se poate aproviziona refrigerată sau congelată, numai bucăți întregi, ambalată în cutii, pachete sau pungi de 5 - 10 kg
17	Carne de vită (slabă)	Carne de vită: Carne de bovine, taurine și bubaline (vită adultă și mânzat) numai pulpe întregi (față sau spate), dezodate, fără coaste. Pentru norma nr. 2 carnea se poate aproviziona refrigerată sau congelată, numai bucăți întregi, ambalată în cutii, pachete sau pungi de max. 10 kg.
18	Cartofi	Cartofi cal. I Se poate aproviziona și sortimentul "cartofi congelați", în ambalaje închise ermetic, de max. 5 kg.
19	Ceai	Ceai natural diferite sortimente
20	Cașcaval	Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval: grăsime raportată la substanță uscată, min. 40%
21	Cereale	Cereale simple
22	Citrice	Lămâi, mandarine, grapefruit, portocale.
23	Ciocolată	Ciocolată fără umplutură - ciocolată, ciocolată dulce, ciocolată cuvertură, ciocolată cu lapte, ciocolată de menaj cu lapte, ciocolată cu lapte cuvertură, ciocolată albă.
24	Compot	Compoturi de fructe: cireșe, caise, vișine, piersici, pere, mere, gutui, struguri, asortat etc. Compoturi de fructe exotice: ananas, mandarine.

		Substanțe solubile în sirop (funcție de sortiment), 18 - 23° R Pentru regimuri alimentare se pot aproviziona compoturi dietetice.
25	Conserve de legume în apă sau bulion	Conserve de legume în apă: - cu o singură specie de legume mazăre, fasole verde păstăi: conținut de legume, min. 55% - amestec de specii de legume zarzavat de supe: conținut de legume, min. 55% Conserve de legume în bulion: - cu o singură specie de legume (tomate etc.) conținut de legume, min. 50% - amestec de specii de legume (ghiveci, zarzavat pentru ciorbe) conținut de legume, min. 55%
26	Conserve din carne de porc în suc propriu	a) cantitatea de carne din masa netă, min. 60%; b) grăsime raportată la masa netă, max. 20%.
27	Conserve din carne de vită în suc propriu	a) cantitatea de carne la masa netă, min. 60%; b) grăsime raportată la masa netă, max. 10%.
28	Conserve din carne de porc cu fasole boabe	a) carne și grăsime, min. 31% din care: - grăsime, max. 10%; - fasole boabe, min. 39%;
29	Conserve din pește	Conserve din pește în ulei (sardină, macrou, hering etc.) conținut de pește, min. 75%;
30	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie de bere proaspătă: umiditate, max. 76% Se poate aproviziona și drojdia de bere uscată, cu umiditate max. 9%.
31	Dulceață	Dulceață diferite sortimente , cu substanță solubilă în sirop, min. 72° R.
32	Fructe proaspete	Fructe proaspete calitatea I: mere, pere, prune, caise, piersici și nectarine, cireșe, vișine, gutui, căpșuni, struguri de masă, pepeni, nuci în coajă etc.
33	Făină de grâu (albă)	Făină albă: - umiditate, max. 14,5%; - conținut de cenușă raportat la substanța uscată, max. 0,65%; - lipsită de gusturi, mirosuri străine și insecte.
34	Făină de porumb (mălai)	Mălai superior (extracție 75%) sau mălai extra
35	Fasole boabe uscată	Fasole boabe uscată: - umiditate, max. 14%; - corpuri străine totale, max. 5%.
36	Gem	Gem de: cireșe, vișine, caise, zmeură, prune, piersici, gutui, căpșuni, mure, trandafiri, asortat, cu un conținut de min. 67° R substanță

		solubilă.
37	Griș	Griș alimentar: a) umiditate, max. 15%; b) conținut de cenușă raportat la substanță uscată, max. 0,62%
38	Iaurt	Iaurt grăsime: min. 2,8%
39	Mălai (făină de porumb)	Mălai superior (extracție 75%) sau mălai extra.
40	Legume proaspete	Legume proaspete, calitatea I: Ardei gras, ardei iute, gogoșari, castraveți, ceapă și usturoi verde, conopidă, dovlecei, fasole verde păstăi, lobodă, mazăre verde boabe, pătlăgele roșii, vinete, spanac, salată verde, ridichi de lună, gulii, verdețuri frunzoase (mărar, pătrunjel, leuștean, țelină etc.) alte sortimente.
41	Lapte de vacă	Lapte de consum: grăsime, min. 1,8%
42	Lapte praf	Lapte praf: - umiditate max. 4%; - grăsime, min. 26%
43	Muștar	Muștar de masă diferite sortimente: obișnuit, aromatizat, superior, extra.
44	Miere de albine	Miere de albine, naturală, monofloră, polifloră: - apă, max. 20%; - zahăr reductor, exprimat în zahăr invertit, min. 70%
45	Murături	Murături: asortate, castraveți, gogoșari, gogonele etc.
46	Măslina	Măslina de masă, calitatea I, negre, verzi, blonde
47	Ouă de găină	Ouă de găină pentru consum alimentar min. 50 g/buc.
48	Organe comestibile	Organe comestibile: creier, ficat, fudulii, inimă, limbă, măduvioare, momițe, rinichi, uger.
49	Orez decorticat	Orez decorticat, calitatea I: - spărturi max. 7%; - fără boabe gipsate sau galbene.
50	Oțet	Oțet alimentar de fermentație: aciditate totală, 9 grade aciditate
51	Pate de ficat	Pate de ficat, produs sterilizat, la fabricarea căruia nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic, a amidonului sau a amidonului modificat și a proteinelor de origine vegetală: - conținut de ficat: min. 15%; - umiditate: max. 74%; - substanțe grase: max. 30%.

52	Pastă de tomate	Pastă de tomate: concentrație 24% - 40% substanță uscată solubilă. (Pastă de tomate în concentrație 12% - 18%, substanță uscată solubilă este aferentă bulionului).
53	Paste făinoase	Paste făinoase (simple): - diferite forme: macaroane, fidea, spaghetti, melcișori, tăiței etc. - apă max. 13%
54	Pâine	Diverse sortimente de pâine albă și semialbă (integrală) Pentru normele nr. 2 - 7 și 11, se poate aproviziona, la echivalent valoric, pâine feliată tip Toast, ambalată în folie de plastic, dar nu pentru mai mult de 15 zile.
55	Pește	- pește proaspăt eviscerat: biban, caracudă, caras, crap, lin, șalău, scrumbie, pește marin etc.; - pește afumat eviscerat: crap, macrou, scrumbie, stavrid etc.; - pește congelat, eviscerat, decapitat, decodat: cod, macrou, merlucius etc.
56	Rădăcinoase	Hrean, morcov, păstârnac, pătrunjel, ridichi, țelină și sfeclă.
57	Produse din carne: - Cârnați (inclusiv sortimentele preparate la Penit. Pelendava)	Produse din carne, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic, care să asigure: a) dublă afumare și fierberea produselor: - produse de bază: cabanos etc. - apă, max. 50%; - substanțe grase, max. 43%; b) afumarea și fierberea produselor: - produse de bază: oltenești etc. - apă, max. 65%; - substanțe grase, max. 32%; a) fierberea produselor (cârnați fără structură): - produse de bază: cremwursti; - apă, max. 70%; - substanțe grase, max. 27%.
	- Salamuri (inclusiv sortimentele preparate la Penit. Pelendava)	Produse din carne prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure: a) dublă afumare și fierberea produselor: - produse de bază: salam de vară etc. - apă, max. 50%; - substanțe grase, max. 40%. b) afumarea și fierberea produselor: - produse de bază: salam Victoria etc.; - apă, max. 66%; - substanțe grase, max. 30%.
58	Sare	Sare pentru uz alimentar iodată: de bucătărie, de masă.
59	Salam de Sibiu	Produse prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produselor.

		Salam de Sibiu: - apă, max. 30%; - substanțe grase, max. 46%; - fără proteină vegetală.
60	Subproduse de carne	De vită: splină, burtă curățată, cozi cu carne, căpățâni fără limbă și creier, urechi, picioare curățate, oase cu măduvă și piept cu carne; De porc: splină, căpățână cu gușă fără limbă și creier, căpățână fără gușă, limbă și creier, oase crude, oase crude de garf, oase mici crude, picioare crude, picioare curățate, șorici, urechi, cozi; De ovine: splină, căpățâni întregi cu limbă și creier, oase de la căpățână, oase crude de la șiră, carne din fasonări De pasăre: tacâmuri de pasăre pentru gătit (amestecuri de ciorbă), cap, gât, picioare.
61	Smântână	Smântână fermentată grăsime, min. 10%
62	Specialități din carne (porc și vită)	Sortimente: piese tranșate de porc și vită: mușchi, mușchiuleț.
63	Suc natural de fructe	Sucuri pasteurizate de: mere, struguri, caise, piersici etc. - substanță uscată min. 11° R
64	Unt proaspăt	Unt cu conținut de grăsime min. 74%
65	Ulei de floarea soarelui	Ulei rafinat de floarea soarelui.
66	Ulei de măsline	Ulei de măsline
67	Vin	Vin de calitate superioară (VS), diverse sortimente: tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică) la 20° C, min. 10% vol.
68	Zahăr	Zahăr cristal: - umiditate, max. 0,06%; - zaharoză raportată la substanța uscată, min. 99,80%

NOTĂ:

1. Pentru regimuri se pot aproviziona conserve sau compoturi dietetice în aceeași gamă sortimentală.

2. Pentru înregistrare în evidența contabilă, transformarea uleiului din kg în litri se efectuează pe baza formulei următoare (în cazul în care nu există alte precizări din partea producătorului):

100 litri = 92 kg.

ANEXA 4 la norme

MINISTERUL JUSTIȚIEI
ADMINISTRAȚIA NAȚIONALĂ A PENITENCIARELOR

POPOTA

Registru pentru evidența fondurilor la popotă

Semnificația coloanelor din tabelul de mai jos este următoarea:

- A - Data înregistrării
- B - Număr de ordine al operațiunilor
- C - Denumirea operațiunii, denumirea și numărul documentelor de justificare
- D - Operațiuni care nu modifică soldul popotei
- E - Sold lei
- F - Explicații asupra operațiunilor efectuate
- G - Numerar în casă lei
- H - Avans achiziții lei

A	B	C	Majorarea sau micșorarea fondului de rulment		D	Mișcarea alimentelor și a mijloacelor bănești care măresc sau micșorează soldul			E	Componenta soldului		F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
			Majorări de capital	Micșorări de capital		Intrări	Cheltuieli				Alimente lei	Alte produse lei	

ÎNTOCMIT

VERIFICAT EXACTITATEA OPERAȚIUNILOR

Figura 1Lex: Registru pentru evidența fondurilor la popotă

NOTE col. 1 - Se completează înscriindu-se data înregistrării operațiunii.

col. 2 - Se completează înscriindu-se în ordine cronologică toate operațiunile contabile, numerotarea efectuându-se pe ani de gestiune. Numărul de ordine al operațiunii contabile se înscrie pe documentul justificativ în baza căruia s-au efectuat înregistrările contabile.

col 3 - Se completează înscriindu-se, pe scurt și clar, denumirea operațiunii, precum și denumirea și numărul documentelor justificative.

col. 4 - Se înscriu operațiunile care măresc fondul de rulment.

col. 5 - Se înscriu operațiunile care micșorează fondul de rulment.

col. 6 - Se înscriu operațiunile care nu modifică soldul popotei, dar care modifică componența soldului (acordare avans, justificare avans, restituire avans neutilizat).

col. 7 - Se înscriu operațiunile care măresc soldul popotei (aprovizionare materiale, încasări ale contravalorii mesei, plusuri la inventar etc.)

col. 8 - Se înscriu operațiunile care micșorează soldul popotei (achitare furnizori, distribuții de alimente pentru prepararea hranei, minusuri la inventar etc.)

col. 9 - Se înscrie soldul popotei, soldul operațiunii precedente + col. 4 + col. 7 - col. 5 - col. 8

- col. 10 - Prezintă situația numerarului existent în casă.
 col. 11 - Prezintă totalitatea avansurilor acordate din sold în vederea aprovizionării.
 col. 12 - Prezintă contravaloarea alimentelor aflate în depozitul popotei.
 col. 13 - Prezintă contravaloarea altor bunuri aflate în depozitul popotei achiziționate în vederea vânzării

ANEXA 5
la norme

VIZAT
 Președintele Comitetului de
 popotă

TABEL NOMINAL CU EVIDENȚA FONDULUI DE RULMENT AL POPOTEI

Nr. crt.	Data depunerii	Nr. chitanță	Numele și prenumele	Fond de rulment				
				Suma depusă	Suma restituită	Sold	Data restituirii	Semnătură
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
3								
.								
.								
.								
.								
n								

Nota

- Restituirile din fondul de rulment se operează pe baza datelor din "Registrul pentru evidența fondurilor la popotă" în ordinea cronologică a operațiunilor, completându-se coloanele 5 și 6
- Data restituiri se va înscrie în coloana 7, în dreptul operațiuni de depunere a fondului de rulment.

ANEXA 6
la norme

MINISTERUL JUSTIȚIEI
 Unitatea _____

LISTA ZILNICĂ DE ALIMENTE Seria _____ din _____
 Data _____

Efective			Meniu			Mese servite	Dimineața	Prânz	Seara
Dimineața	Prânz	Seara	Dimineața	Prânz	Seara	Efective înscrise la masă			
						Porții preparate			
						Porții distribuite			
						Porții rămase			

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate	Preț unitar	Valoare
	Total			

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate	Preț unitar	Valoare
	Total			

la norme

VIZAT

Președintele comisiei de popotă

TABEL NOMINAL CU PERSONALUL CARE IA MASA LA POPOTĂ ÎN DATA DE _____

Semnificația coloanelor din tabelul de mai jos este următoarea:

A - Numele și prenumele

B - **TOTAL VALOARE**

C - **Contravaloarea produselor valorificate**

D - Observații

Nr crt	A	Denumirea și valoarea meniului servit															B	C	D
		Mic dejun	Prânz. Felul I	Prânz. Felul II	Desert	Cină			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
	TO- TAL																		

ÎNTOCMIT

Figura 2Lex: Tabel nominal cu personalul care ia masa la popotă în data de _____

Note

1. Coloanele 3 - 17 se completează în funcție de meniurile stabilite în planul meniu plus alte meniuri suplimentare, dacă este cazul, funcție de nevoi.
2. În coloanele 3 - 17 se trece valoarea în lei a meniurilor servite.
3. Valoarea totală înscrisă în coloana 18, reprezintă contravaloarea meselor servite și încasate în ziua respectivă, pentru care se emite chitanță.
4. Valoarea înscrisă în coloana 19, reprezintă contravaloarea bunurilor vândute și încasate în

ziua respectivă, pentru care se emite chitanță (sucuri, apă etc.).

ANEXA 8 la norme

NORME

de înzestrare cu bunuri materiale necesare preparării, transportului și servirii hranei personalului din sistemul administrației penitenciare

NORMA nr. 1

privind dotarea cu bunuri materiale pentru prepararea hranei

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normată De folosință (ani)	Cantități pentru fiecare popotă sau bucătărie de unitate, care deservește:				Observații
				Până la 50	51 - 100	101 - 150	151 - 200	
				oameni				
1.	Aragaz (3 - 4 ochiuri)	buc.	4	1	1	1	1	-
2.	Balanțe semiautomate până la 20 kg	buc.	10	1	1	1	1	-
3.	Balanțe semiautomate 20 - 100 kg	buc.	10	-	1	1	1	-
4.	Balanțe semiautomate 100 - 300 kg	buc.	10	-	-	1	1	-
5.	Borcane pentru probe de mâncare	buc.	-	8	8	8	8	Pentru fiecare vas în care se prepară hrana și pentru gustare.
6.	Butoaie din fag pentru borș	buc.	6	1	1	2	2	Capacitatea se stabilește în funcție de necesități. Dacă sunt din stejar, durata normată de folosință este de 10 ani, iar dacă sunt din material plastic este de 3 ani.
7.	Butoaie din material plastic pentru resturi alimentare	buc.	3	1	1	1	2	Capacitatea se stabilește în funcție de necesități.

8.	Butelii pentru gaze lichefiate	buc.	10	2	2	2	2	-
9.	Ciocane metalice (inox) pentru bătut carne	buc.	10	1	1	2	2	Dacă sunt din lemn cu plăci metalice durata normată de folosință este de 3 ani.
10.	Căni emailate a 5 litri	buc.	2	2	3	4	6	Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani.
11.	Cratițe inox cu capac	buc.	10	-	-	-	-	Necesarul se stabilește luându-se în calcul câte 0,8 l pentru fiecare persoană
12.	Cuțițe pentru bucătar și măcelar	buc.	2	2	3	5	7	-
13.	Cuțițe pentru curățat zarzavat	buc.	1	4	6	8	12	-
14.	Cuțițe pentru tăiat preparate din carne	buc.	4	1	2	4	7	-
15.	Dispozitive manuale pentru deschis conserve	buc.	1	1	1	1	-	-
16.	Frământătoare pentru aluat	buc.	5	-	1	1	1	-
17.	Fierăstrău pentru tăiat oase	buc.	7	1	1	1	1	-
18.	Furculițe inox pentru bucătar	buc.	3	1	2	2	2	-
19.	Funduri din lemn	buc.	1	5	5	5	8	-
20.	Găleți din tablă zincată	buc.	3	1 (2)	2 (4)	4	6	Spitalele au dreptul la cantitățile din paranteză.
21.	Linguri din lemn	buc.	1	3	3	3	3	Pentru fiecare bucătar.
22.	Găleți din material plastic	buc.	1	2	3	-	-	Numai pentru spitale.
23.	Ligheane din material plastic	buc.	1	2	3	-	-	Idem

24.	Mașină de gătit (plită)	buc.	10	-	-	-	1	-
25.	Mașini manuale pentru tocat carne	buc.	5	1	-	-	-	-
26.	Mașini electrice pentru curățat cartofi	buc.	5	-	1	2	2	-
27.	Mașini electrice pentru tocat carne	buc.	5	-	1	1	1	Nu se aprovizionează pentru unitățile care au în dotare roboți de bucătărie.
28.	Mașini electrice pentru tăiat legume	buc.	5	-	1	1	1	-
29.	Mașini pentru măcinat condimente	buc.	3	-	1	1	1	-
30.	Masate pentru ascuțit cuțite	buc.	8	1	1	1	1	-
31.	Oale inox cu capac	buc.	10	-	-	-	-	Necesarul se stabilește luându-se în calcul câte 2 l pentru fiecare persoană. La spitale se calculează câte 3 l pentru fiecare persoană.
32.	Pile triunghiulare	buc.	8	1	1	1	1	-
33.	Planșete pentru întins aluat	buc.	3	1	2	3	4	-
34.	Polonice emailate pentru bucatar	buc.	2	2	3	3	4	Dacă sunt din aluminiu durata normată de folosință este de 4 ani, iar dacă sunt din inox este de 5 ani.
35.	Roboți de bucătărie	buc.	5	-	-	1	1	-
36.	Răzătoare pentru legume	buc.	1	2	3	5	5	-
37.	Rindele pentru varză	buc.	5	1	2	3	4	-
38.	Satâre	buc.	10	1	1	1	2	-
39.	Scafe	buc.	6	1	1	1	2	-

40.	Site pentru roșii	buc.	3	1	1	2	2	-
41.	Site pentru cernut mălai	buc.	1	1	2	2	4	-
42.	Site pentru cernut făină	buc.	1	1	2	2	4	-
43.	Spumiere inox	buc.	3	2 (4)	2 (4)	4	4	Spitalele au dreptul la cantitățile din paranteze.
44.	Strecurători inox pentru paste făinoase	buc.	3	2 (4)	2 (4)	4	4	Idem
45.	Strecurători inox pentru ceai	buc.	5	1 (2)	2 (4)	2	2	Idem
46.	Șpacluri pentru bucătar	buc.	2	1	1	2	3	-
47.	Tăvi din inox	buc.	5	2 (4)	4 (6)	6	6	Spitalele au dreptul la cantitățile din paranteze.
48.	Tăvi teflon pentru cuptor	buc.	-	2 (4)	4 (6)	6	6	Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 5 ani.
49.	Tigăi (grătare) din teflon	buc.	-	2 (4)	2 (4)	3	3	Spitalele au dreptul la cantitățile din paranteze.
50.	Tigăi din tablă neagră cu coadă	buc.	3	1	1	1	1	
51.	Teluri din sârmă	buc.	1	1	1	2	3	Idem
52.	Topoare pentru măcelar	buc.	5	-	-	1	1	-
53.	Utilaje frigorifice (dulapuri și lăzi frigorifice, frigider uz casnic)	buc.	10	-	-	-	-	Capacitatea și numărul se stabilesc în funcție de personalul deservit.
54.	Friteuze electrice	buc.	3	1	1	2	2	-

NOTE:

1. Numărul și capacitatea oalelor și cratițelor se stabilesc în funcție de necesități.

Pentru prepararea mâncărilor de regim se calculează în plus, câte 0,1 litri pentru fiecare om.
 Pentru fiertul ceaiului, în cazul în care nu se pot folosi cazane sau marmite, se pot aproviziona oale, calculându-se câte 0,3 litri pentru fiecare om.

2. În situația în care robotul de bucătărie este prevăzut cu dispozitive pentru frământarea aluatului sau tocatul cărnii și acestea satisfac necesitățile de preparare a hranei, utilajele prevăzute în norma de hrană pentru a efectua aceste operațiuni, nu se mai aprovizionează.

3. În loc de balanțe semiautomate se pot aproviziona bascule romane.

4. În funcție de posibilități, pentru buna funcționare a popotelor se mai pot aproviziona și alte bunuri materiale, gen: cântare electronice, cuptoare cu microunde, congelatoare etc.

NORMA nr. 2

privind dotarea cu bunuri materiale pentru servirea și transportul hranei

Semnificația coloanelor din tabelul de mai jos este următoarea:

A - Elevi

B - Personal în cadrul popotei sau bucătăriilor de unitate

C - Internați în spitale

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Personal nave	A	B	C	Observații
0	1	2	3	4	5	6	7	8
I. BUNURI MATERIALE PENTRU SERVIREA HRANEI								
1. Tacâmuri și veselă individuală (pentru fiecare persoană)								
a) Tacâmuri								
1	Cuțite inox pentru masă	buc	5	1	1	1	1	-
2	Cuțite inox pentru pește	buc	5	-	1	1	-	-
3	Furculițe inox pentru masă	buc	5	1	1	1	1	-
4	Furculițe inox pentru pește	buc	7	-	1	1	-	-
5	Linguri inox pentru masă	buc	7	1	1	1	1	-
6	Lingurițe inox pentru masă	buc	10	1	1	1	1	-
b) Articole de veselă								
7	Căni porțelan pentru ceai	buc	-	-	1	1	1	-
8	Căni inox pentru ceai	buc	10	1	-	-	-	-
9	Cești cu farfurioare pentru	buc	-	-	-	1	-	-

	cafea							
10	Cești cu farfurioare pentru consomé	buc	-	-	-	1	-	-
11	Compotiere din sticlă	buc	-	-	1	1	1	-
12	Deschizător pentru conserve	buc	1	1	1	-	-	-
13	Farfurioare porțelan pentru ceai	buc	-	-	1	1	2	La spitale, a doua farfurioară se distribuie pentru fiecare pat
14	Farfuriile porțelan adânci (câni de supă)	buc	-	-	1	1	1	Cămile de supă sau farfuriile adânci din inox au termenul de durată de 10 ani.
15	Farfuriile porțelan întinse	buc	-	-	1	1	1	-
16	Farfuriile porțelan desert	buc	-	-	1	1	1	-
17	Farfuriile inox adânci	buc	10	1	-	-	-	-
18	Farfuriile inox întinse	buc	10	1	-	-	-	-
19	Farfuriile inox desert	buc	15	1	-	-	-	-
20	Pahare sticlă pentru apă	buc	-	1	1	3	2	La spitale al doilea pahar se distribuie pentru fiecare pat.
21	Pahare sticlă pentru coniac	buc	-	-	-	1	-	-
22	Pahare sticlă pentru țuică	buc	-	-	-	1	-	-
23	Pahare sticlă pentru vin alb	buc	-	-	-	1	-	-
24	Pahare sticlă pentru vin roșu	buc	-	-	-	1	-	-
25	Pahare sticlă pentru vin spumant	buc	-	-	-	1	-	-
26	Pahare sticlă tip sondă	buc	-	-	-	1	-	-
27	Suport pentru ouă	buc	-	-		1	-	-

2. Veselă colectivă pentru sălile de mese (de fiecare masă)

28	Căni inox 3 l pentru ceai	buc	10	1	1	-	-	Pentru fiecare 15 persoane
29	Capace inox pentru preparat ouă ochiuri	buc	10	-	-	1	-	Pentru fiecare 4 persoane.
30	Căni sticlă pentru apă	buc	-	-	1	1	1	Dacă sunt din inox, termenul de durată este de 15 ani. La spitale se distribuie, în plus, câte 1 buc. pentru fiecare cameră.
31	Ceainic inox	buc	15	1	1	1	1	-
32	Coșuleț din material plastic pentru pâine	buc	1	1	1	1	1	Dacă sunt din inox, durata normată de folosință este de 20 ani.
33	Cupe sticlă pentru înghețată	buc	-	-	-	1	-	Pentru fiecare 4 persoane.
34	Fructiere	buc	-	-	-	1	-	Idem
35	Oliviere	buc	-	-	-	1	-	Idem
36	Platouri din porțelan	buc	-	-	1	1	1	Dacă sunt din inox, durata normată de folosință este de 20 ani.
37	Polonice inox pentru servit la masă	buc	8	1	1	1	1	-
38	Scrumiere din porțelan sau sticlă	buc	-	-	-	1	-	Idem
39	Sosiere din porțelan	buc	-	-	-	1	-	Idem
40	Servicii oțet - untdelemn	buc	1	1	1	1	1	-
41	Salatiere din porțelan pentru 4 persoane	buc	-	-	1	1	1	Pentru coloanele 5 - 6 se pot distribui salatiere individuale. Dacă sunt din inox, durata normată de folosință este de 20 ani.
42	Solnițe din porțelan sau sticlă	buc	-	1	1	1	1	Dacă sunt din inox, termenul de

									durată este de 15 ani. Dacă sunt din material plastic, durata normată de folosință este de 2 ani
43	Supiere din porțelan	buc	-	1	1	1	1	1	Nu se aprovizionează dacă felul "I" se servește în căni pentru supă. Dacă sunt din inox, durata normată de folosință este de 15 ani.
44	Tăvi din material plastic	buc	1	-	1	1	1	1	Pentru fiecare ospătar. Dacă sunt din inox, durata normată de folosință este de 15 ani.
3. Alte articole și materiale pentru servit la mese									
45	Balanțe semiautomate până la 10 Kg	buc	10	-	1	1	1	1	-
46	Cântare electronice 1 - 5 Kg	buc	10	-	-	-	-	-	Pentru fiecare sală de mese.
47	Containere izoterme de 10 l -20 l pentru transportat hrana preparată	buc	15	1	1	1	1	1	Pentru fiecare 10 persoane
48	Clești inox pentru cuburi de gheață	buc	10	-	-	1	-	-	Pentru fiecare 50 persoane
49	Clești pentru prăjituri	buc	10	-	1	1	1	1	Pentru fiecare 50 persoane
50	Clești pentru înghețată	buc	10	3	5	5	5	5	Pentru fiecare 50 persoane
51	Cuțite pentru tăiat carne	buc	3	2	2	2	2	2	Pentru fiecare sală de mese
52	Dispozitive mecanice pentru feliat pâine	buc	5	-	1	1	1	1	Pentru fiecare sală de mese cu peste 100 persoane
53	Filtru de cafea	buc	-	-	-	1	-	-	Pentru fiecare 10 persoane
54	Serviciu de cafea din porțelan pentru 6 persoane	set	-	-	-	1	-	-	Pentru fiecare 25 persoane
55	Sfeșnice din porțelan	buc	-	-	-	1	-	-	Pentru fiecare 18 persoane

56	Palete pentru tort	buc	10	-	1	1	1	Pentru fiecare 50 persoane
57	Balanțe semiautomate până la 20 Kg	buc	10	-	-	1	-	-
58	Dispozitive pentru feliat mezeluri	buc	5	1	1	1	1	Pentru fiecare 50 persoane
59	Prăjitor electric pentru pâine	buc	5	-	1	1	1	Pentru fiecare 50 persoane
60	Dispozitive pentru feliat pâine	buc	5	-	1	1	1	Pentru fiecare 50 persoane
61	Tirbușon	buc	-	1	1	1	-	
62	Utilaje frigorifice (dulap, ladă, frigider, vitrină frigorifică, congelator)	buc	10	-	-	-	-	Se aprovizionează în funcție de necesități.

II. MIJLOACE ȘI OBIECTE DE INVENTAR PENTRU TRANSPORTUL HRANEI PREPARATE

Nr. crt.	Denumirea materialelor	U/M	Durată normată de folosință (ani)	Cantitate	Observații
63	Cărucioare pentru transport hrană preparată (inclusiv gheridon)	buc	10	2	Pentru fiecare sală de mese și spital cu peste 100 oameni.
64	Coșuri din material plastic pentru transportat pâine	buc	2	1	Pentru fiecare sală de mese cu peste 100 de persoane
65	Cărucioare cu cuvă pentru transportat supă	buc	10	1	Pentru fiecare sală de mese cu peste 100 de persoane
66	Vase pentru transportat hrana	buc	-	-	Necesarul se determină considerându-se câte 1 litru pentru fiecare persoană

NOTE:

1. Această normă se aplică pentru aprovizionarea și dotarea cu tacâmuri, veselă sau articole și materiale necesare servirii hranei pentru personalul din sistemul administrației penitenciare.

2. În unitățile în care masa se servește în două serii, se vor aproviziona cantități duble la tacâmurile și vesela individuală, corespunzător numărului de mese folosite efectiv la servirea hranei în seria a II-a.

3. În cadrul grupei "Vase pentru transportat hrană" se pot aproviziona:

	Durata normată de folosință (ani)
- bidoane de aluminiu	4
- marmite izoterme din inox pentru spate	10
- cazane pentru bucătării portative	10
- termosuri	2
- sufertașe din aluminiu	6

4. Balanțele semiautomate sunt destinate cântăririi porțiilor de produse alimentare care se distribuie în starea în care au fost aprovizionate (brânză, preparate din carne etc.)

5. Pentru protejarea meselor se pot aproviziona, în funcție de nevoi, suporturi pentru farfurii.

NORMA nr. 3

de dotare cu bunuri materiale de resortul hrănirii, pentru cabinete, secretariate și protocol.

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantitate	Observații
0	1	2	3	4	5

I. CABINETE ȘI SECRETARIATE

1	Cuțite din oțel inoxidabil pentru masă	buc	5	-	Se aprovizionează seturi de 6, 12 sau 24 de persoane, în funcție de nevoi.
2	Furculițe din inox pentru masă	buc	7	-	Idem
3	Linguri din inox pentru masă	buc	10	-	Idem
4	Lingurițe din inox pentru masă	buc	15	-	Idem
5	Pahare din sticlă pentru apă	buc	-	-	Idem
6	Pahare din sticlă pentru coniac	buc	-	-	Idem
7	Pahare din sticlă pentru vin spumant	buc	-	-	Idem
8	Pahare din sticlă tip sondă	buc	-	-	Idem
9	Pahare din sticlă pentru țuică	buc	-	-	Idem

10	Pahare din sticlă pentru vin alb	buc	-	-	Idem
11	Pahare din sticlă pentru vin roșu	buc	-	-	Idem
12	Serviciu de cafea pentru 6 persoane	set	-	-	Idem
13	Serviciu de masă pentru 6 persoane	set	-	-	Idem
14	Ibrice inox pentru cafea (ceai)	buc	10	1	Pentru fiecare 12 persoane
15	Tăvi din inox pentru servit	buc	15	1	Pentru fiecare 8 persoane
16	Mașină de gătit (aragaz)	buc	5	1	Pentru fiecare 12 persoane
17	Butelii aragaz	buc	10	1	Pentru fiecare 24 persoane
18	Frigider uz casnic	buc	10	1	Pentru fiecare 12 persoane

II. PROTOCOL

1	Butelii aragaz	buc	10	1	Pentru fiecare 24 persoane
2	Capace inoxidabile pentru preparat ouă	buc	10	1	Pentru fiecare persoană
3	Căni din sticlă a 1,5 l pentru apă	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
4	Ceainice porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
5	Cești cu farfurioare porțelan pentru ceai	buc	-	1	Pentru fiecare persoană
6	Cești cu farfurioare porțelan pentru consomé	buc	-	1	Idem
7	Cești cu farfurioare porțelan pentru cafea	buc	-	1	Idem
8	Clește argintat pentru cuburi de gheață	buc	10	1	Pentru fiecare 4 persoane
9	Clește argintat pentru zahăr	buc	10	1	Pentru fiecare 4 persoane
10	Compotiere	buc	-	1	Pentru fiecare persoană
11	Cupe argintate pentru înghețată	buc	10	1	Idem
12	Cuțite argintate pentru pește	buc	5	1	Idem

13	Cuțite argintate pentru desert	buc	5	1	Idem
14	Cuțite argintate pentru fructe	buc	5	1	Idem
15	Cuțite argintate pentru masă	buc	5	1	Idem
16	Doze argintate pentru zahăr	buc	-	1	Idem
17	Doze argintate pentru mujdei	buc	-	1	Idem
18	Expresso de cafea (filtru)	buc	5	1	Pentru fiecare 24 persoane
19	Farfurii desert porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare persoană
20	Farfurii întinse porțelan	buc	-	1	Idem
21	Farfurii jour porțelan	buc	-	1	Idem
22	Farfurii suport porțelan	buc	-	1	Idem
23	Farfurii adânci porțelan	buc	-	1	Idem
24	Farfurioare porțelan pentru unt	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
25	Fărașe pentru curățat masa	buc	1	1	Pentru fiecare 8 persoane
26	Fripteuze	buc	5	1	Pentru fiecare 24 persoane
27	Fructiere porțelan (sticlă)	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
28	Furculițe argintate pentru desert	buc	7	1	Pentru fiecare persoană
29	Furculițe argintate pentru fructe	buc	7	1	Idem
30	Furculițe argintate pentru masă	buc	7	1	Idem
31	Furculițe argintate pentru pește	buc	7	1	Idem
32	Furculițe argintate pentru gheață	buc	7	1	Idem
33	Gemiere porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
34	Ibrice pentru cafea (ceai)	buc	5	1	Pentru fiecare 12 persoane
35	Linguri argintate pentru masă	buc	10	1	Pentru fiecare persoană
36	Linguri argintate pentru	buc	10	1	Idem

	sosuri				
37	Linguri argintate pentru ceai	buc	10	1	Idem
38	Linguri argintate pentru înghețată	buc	10	1	Idem
39	Linguri argintate pentru mazagran	buc	10	1	Idem
40	Lopățică argintată pentru prăjituri	buc	10	1	Pentru fiecare 4 persoane
41	Mașină electrică pentru măcinat cafea	buc	4	1	Pentru fiecare 100 persoane
42	Mașină electrică pentru tăiat (feliat) mezeluri	buc	5	1	Idem
43	Mașină electrică pentru tăiat (feliat) pâine	buc	5	1	Idem
44	Muștarieră din porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
45	Olivieră	buc	-	1	Idem
46	Pahare din cristal pentru apă	buc	-	1	Pentru fiecare persoană
47	Pahare din cristal pentru coniac	buc	-	1	Idem
48	Pahare din cristal pentru lichior	buc	-	1	Idem
49	Pahare din cristal pentru vin spumant	buc	-	1	Idem
50	Pahare din cristal pentru țuică	buc	-	1	Idem
51	Pahare din cristal pentru vin alb	buc	-	1	Idem
52	Pahare din cristal pentru vin roșu	buc	-	1	Idem
53	Pahare din cristal tip sondă	buc	-	1	Idem
54	Perii pentru curățat masa	buc	2	1	Pentru fiecare 8 persoane
55	Platouri inox	buc	15	1	Pentru fiecare 4 persoane
56	Platouri inox pentru pește	buc	15	1	Idem
57	Platouri porțelan rotunde	buc	-	1	Idem
58	Platouri porțelan ovale	buc	-	1	Idem
59	Polonice argintate de 0,150 l	buc	5	1	Idem

60	Prăjitor de pâine	buc	5	1	Pentru fiecare 24 persoane
61	Salatieră porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare persoane
62	Scrumieră porțelan (sticlă)	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
63	Serviciu de cafea a 6 persoane	set	-	1	Pentru fiecare 6 persoane
64	Sfeșnice porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare 8 persoane
65	Solnițe porțelan	buc	-	1	Pentru fiecare 4 persoane
66	Sosiere porțelan	buc	-	1	Idem
67	Suport pentru ouă	buc	-	1	Pentru fiecare persoană
68	Tăvi inox pentru servit	buc	15	1	Pentru fiecare 8 persoane
69	Tirbușoane	buc	-	1	Idem
70	Vas din inox pentru servit gustări calde	buc	15	1	Pentru fiecare 24 persoane
71	Vaze din cristal pentru flori	buc	-	1	Pentru fiecare 8 persoane

NORMA nr. 4

de dotare cu bunuri materiale pentru manipularea, transportul, depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normală de folosință (ani)	Cantități pentru fiecare depozit care deservește:				Observații
				Până la 150	Între 151 - 300	Între 301 - 500	Între 501 - 700	
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Balanțe semiautomate până la 20 kg	buc.	10	1	1	1	1	-
2.	Balanțe semiautomate până la 500 kg.	buc.	10	2	2	2	2	-
3.	Bidoane aluminiu 10 - 25 litri	buc.	4	-	-	-	-	Necesarul se stabilește în funcție de necesități

4.	Butoaie din tablă zincată a 200 litri pentru ulei	buc.	10	-	2	2	5	-
5.	Butoaie din fag pentru murături	buc.	6	-	-	-	-	Câte 15 litri pentru fiecare persoană. Se pot aproviziona butoaie de capacități diferite, fără a depăși litrajul total. Dacă sunt din material plastic durata normată de folosință este de 3 ani.
6.	Butoaie din stejar pentru varză murată.	buc.	10	-	-	-	-	Câte 35 litri pentru fiecare persoană. Se pot aproviziona butoaie de capacități diferite, fără a depăși litrajul total. Dacă sunt din material plastic durata de folosință este de 3 ani.
7.	Cărucioare pentru transportat (lize)	buc.	10	1	1	1	2	-
8.	Cărucioare pentru transport alimente	buc.	10	2	2	2	3	-
9.	Canistre	buc.	10	3	1	1	1	Dacă sunt din material plastic durata de folosință este de 3 ani.
10.	Coșuri din material plastic sau răchită pentru transportat pâinea	buc.	2	3	5	5	10	-
11.	Coșuri din nuiele pentru transportat zarzavaturi	buc.	1	2	3	5	7	-
12.	Fierăstraie pentru tăiat	buc.	10	1	1	1	1	-

	oase							
13.	Furci pentru cartofi	buc.	8	2	2	4	6	-
14.	Găleți din tablă zincată	buc.	3	1	1	1	1	Dacă sunt din material plastic durata de folosință este de 3 ani.
15.	Gârnițe pentru untură	buc.	3	1	1	1	1	-
16.	Higrometre	buc.	5	-	-	-	-	Câte o bucată pentru fiecare încăpere în care se păstrează produse agroalimentare.
17.	Lăzi căptușite cu tablă, pentru transportat carne	buc.	5	2	2	2	2	-
18.	Lăzi pentru transportat pâine	buc.	5	2	2	2	2	-
19.	Satâre	buc.	10	1	1	1	2	-
20.	Scafe	buc.	6	2	2	2	2	-
21.	Tăvi inox pentru transportat preparate și semiproduse	buc.	10	2	2	2	4	-
22.	Termometre	buc.	-	-	-	-	-	Câte o bucată pentru fiecare încăpere a depozitului în care se păstrează produse agroalimentare și pentru dulapuri și camere frigorifice.
23.	Termometre pentru siloz	buc.	-	-	-	-	-	Câte o bucată pentru fiecare siloz
24.	Topoare pentru măcelar	buc.	5	-	-	1	1	-
25.	Utilaje frigorifice (dulapuri frigorifice, camere	buc.	10	-	-	-	-	Capacitatea și numărul se stabilesc în funcție de nevoi.

	frigorifice, frigidere uz casnic, congelatoare)							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

NORMA nr. 5

privind dotarea cu materiale de întreținere, piese de schimb pentru utilajele specifice și materiale diverse

Semnificația coloanelor din tabelul de mai jos este următoarea:

A - Personal nave

B - Elevi

C - Personal din cadrul popotei și bucătăriilor de unitate

D - Internați în spitale

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantități pentru:				Observații
				A	B	C	D	
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bureți pentru frecat vase	buc	1	1	1	1	1	Pentru fiecare 5 persoane
2	Cartofin (praf de var)	kg	1	0,25	0,25	0,25	0,25	Pentru fiecare persoană
3	Detergent sintetic	buc	1	1,1	1,1	1,1	1,1	Pentru fiecare persoană
4	Detergent lichid	kg	1	0,8	0,8	0,8	0,8	Pentru fiecare 5 persoane
5	Hârtie pergaminată (ambalaj)	kg	1	0,8	2,5	2,5	0,8	Pentru fiecare persoană
6	Perii din paie	buc	1	1	1	1	1	Pentru fiecare 25 persoane
7	Praf pentru curățat veselă	kg	1	0,2	0,2	0,2	0,2	Pentru fiecare persoană
8	Pungi din material Plastic	buc	1	6	6	6	6	Pentru fiecare persoană
9	Saci din cânepă (iută)	buc	2	1	1	1	1	Pentru fiecare 5 persoane
10	Saci din hârtie sau material plastic	buc	1	1	1	1	1	Pentru fiecare persoană
11	Sodă calcinată	kg	1	1		1	1	Pentru fiecare persoană
12	Spray pentru muște și țânțari	buc	1	4		4	4	Pentru fiecare bucătărie

NOTE:

1. Prezenta normă se aplică pentru aprovizionarea cu materiale diverse și materiale de întreținere necesare popotelor și bucătăriilor de unitate.

2. Materialele din prezenta normă au următoarea destinație:

- cartofinul se folosește pentru tratarea cartofilor depozitați pentru iarnă, împotriva încolțirii;
- hârtia pergaminată se întrebuințează pentru împachetarea alimentelor din rația de hrană rece care nu sunt ambalate în cutii sau borcane, precum și a alimentelor care se servesc în stare rece, la gustare;
- detergentul este destinat pentru spălarea tacâmurilor, veselei, vaselor, utilajelor și ustensilelor de bucătărie;
- periile de paie (plastic) se utilizează pentru spălarea cazanelor, marmitelor, vaselor mari de bucătărie, butoaielor;
- pungile de material plastic sunt destinate ambalării rațiilor de hrană;
- sacii de cânepă (iută) sunt destinați transportului alimentelor de la depozite la bucătărie,
- soda calcinată se folosește numai pentru spălarea vaselor, utilajelor și ustensilelor care nu sunt confecționate din aluminiu.

3. Instituțiile penitenciare pot aproviziona, în funcție de nevoi, următoarele materiale:

- hârtie pergaminată necesară preparării prăjiturilor;
- cutii pentru condimente și casete pentru tacâmuri;
- lăzi pentru transportat hrana, pâinea, vesela etc., la locurile de servire a mesei;
- tifon pentru acoperirea părților laterale ale rafturilor de alimente;
- sită metalică (plasă de material plastic) pentru ferestrele și ușile popotei sau ale bucătăriei de unitate;
- stative pentru uscarea farfuriilor.

4. Deratizarea și dezinsecția încăperilor popotei, a bucătăriei de unitate și a depozitelor se vor efectua cu substanțele asigurate de organele sanitare din unități și sub îndrumarea și supravegherea directă a acestora.

5. În funcție de nevoi, unele materiale se pot aproviziona în cantități mai mari decât prevede prezenta normă sau se pot aproviziona și alte produse, prin renunțarea la alte materiale din normă, în limita cotei părți valorice anuale, însumate a acestora.

ANEXA 9

la norme

MODALITATE DE CALCUL

pentru aplicarea procentului de scăzământ la articolele de sticlă și porțelan

Aplicarea procentului de scăzământ la articolele din sticlă și porțelan se efectuează atunci când, în urma efectuării inventarierii, se constată existența unor diferențe față de soldurile scriptice.

Procentul de scăzământ care se aplică în cazul articolelor de sticlă și porțelan este de 30% pe an, respectiv de 2,5% pe lună și se aplică de la data dării în folosință a acestor articole sau de la ultima casare efectuată asupra lor.

ANEXA 10

la norme

TABEL cuprinzând greutatele necesare pentru aparatele de cântărit

Nr. crt.	Denumirea aparatului de cântărit	U/M	Truse de greutate până la 0,5 kg	Greutăți de:				
				0,5 kg	1 kg	2 kg	5 kg	10 kg
1	Balanțe semiautomate 10 - 20 kg	buc	-	-	2	1	1	1
2	Balanțe compuse 5 - 10 kg	buc	1	-	2	1	1*)	1
3	Balanțe compuse 10 - 20 kg	buc	1	-	2	1	1	1**)
4	Balanțe pentru cântărirea aluatului în brutării	buc	1	2	1	-	-	-

*) numai pentru balanțe a 10 kg

***) numai pentru balanțe a 20 kg

NOTE:

1. Pentru cântarele decimale se vor asigura greutatele necesare, în funcție de capacitatea de cântărire a fiecărui aparat.

2. În cazul cântarelor electronice nu se mai aprovizionează greutate.
