

ROMÂNIA



MINISTERUL JUSTIȚIEI

**ORDINUL
MINISTRULUI JUSTITIEI**

Nr. 1691/C din 07.07.2006

Având în vedere:

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

- prevederile Hotărârii Guvernului nr. 1848/28.10.2004, privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sistemul administrației penitenciare,

În temeiul prevederilor Hotărârii de Guvern nr. 83/2005, privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției, modificată și completată,

Emite prezentul

ORDIN

Art. 1. Se aprobă „Normele de acordare a drepturilor de hrană, în timp de pace, pentru personalul din sistemul administrației penitenciare”.

Art. 2. Ministerul Justiției, Administrația Națională a Penitenciarelor și unitățile subordonate vor aduce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. Anexele 1-3 fac parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 4. Prezentul ordin se aplică începând cu data de 07.07.2006.

Cu aceeași dată, următoarele prevederi din Ordinul Ministrului Justiției nr. 2713/C/2001 se abrogă: Capitolul I, Capitolul II (pct. 1-2), Capitolul III, Anexele nr. 4, 9, 10, 13, 15.

ELABORAT

CONSILIER

ANDREI MIHAI

**MINISTRUL JUSTITIEI
MONICA MACOVEI**

C U P R I N S

| | |
|--|----------------|
| Capitolul I <i>Dispoziții generale.</i> | pag. 5 |
| Capitolul II <i>Instrucțiuni privind hrănirea, personalului din sistemul administrației penitenciare.</i> | pag. 10 |
| Capitolul III <i>Organizarea activității de hrănire a personalului din sistemul administrației penitenciare.</i> | pag. 12 |
| Capitolul IV <i>Indicații privind normele de dotare cu bunuri materiale de resortul activității de hrănire.</i> | pag. 16 |
| Capitolul V <i>Norme de hrană pentru personalul din sistemul administrației penitenciare.</i> | pag. 19 |

A N E X E

| | |
|--|----------------|
| 1. Norme de înzestrare cu bunuri materiale necesare preparării, transportului și servirii hranei personalului din sistemul administrației penitenciare. | pag. 57 |
| 2. Modalitatea de calcul pentru aplicarea scăzămintelor la articolele din sticlă și porțelan. | pag. 86 |
| 3. Tabel cuprinzând greutatea necesare pentru aparatele de cântărit. | pag. 88 |

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE

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

(2) De aceleași drepturi beneficiază și funcționarii 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.

(3) Alocația de hrană zilnică se acordă personalului din sistemul administrației penitenciare pe întreaga perioadă în care primește salariu și se calculează în funcție de numărul zilelor calendaristice din fiecare lună.

Art. 2. Normele de hrană zilnice, plafoanele calorice și categoriile de personal pentru care se acordă, sunt cele prevăzute în anexa la Hotărârea Guvernului nr. 1848/28.10.2004.

Art. 3. Hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se asigură în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează acordarea drepturilor de hrană personalului din sistemul de apărare națională, ordine publică și siguranță națională.

Art. 4. 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 valorii calorice a fiecărei norme.

* Sintagma „personalul din sistemul administrației penitenciare” cuprinde:

- personalul căruia i se aplică Statutul funcționarului public din Administrația Națională a Penitenciarelor;
- personalul încadrat pe bază de contract.

Art. 5. (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 sub formă de alimente neprelucrate culinar și gama de produse **agroalimentare** se aprobă de Administrația Națională a Penitenciarelor, la propunerea Direcției Economico Administrative.

Art. 6. (1) Hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se realizează, de regulă, prin unitățile proprii.

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

a) **prin reciprocitate** - între instituțiile sectorului de apărare națională, ordine publică și siguranță națională, potrivit convențiilor încheiate **între** acestea, cu decontarea valorii financiare a normelor de hrană folosite (inclusiv **T.V.A.**).

b) **prin agenți economici de profil** - atunci când hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare nu se poate face nici prin unitățile subordonate și nici prin reciprocitate. **În** această situație, hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se asigură în limita plafonului caloric și al structurii normelor de hrană la care are dreptul, cu aprobarea Ministrului Justiției.

(3) Atribuirea către agenți economici de profil a contractelor de achiziție a activității de hrănire a personalului, se efectuează în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează domeniul achizițiilor publice.

(4) 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 achiziții publice, în limita normelor interne de înzestrare, întrebuințare și consum, pe perioada derulării contractului de prestări servicii.

(5) Obligația de întreținere și reparare a bunurilor puse la dispoziție **în** condițiile alin. (4) este în sarcina exclusivă a agenților economici.

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

Art. 7. (1) Valoarea financiară a normelor de hrană 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. 8. Personalul din sistemul administrației penitenciare nu primește alocația de hrană zilnică, în situația în care se deplasează în misiuni peste hotare și primește diurnă de delegare sau solda **în** valută.

Art. 9. Personalul din sistemul administrației penitenciare, are dreptul, concomitent, la o singură normă de hrană și la un singur supliment de hrană.

Art. 10. Asigurarea hrănirii personalului din sistemul administrației penitenciare se realizează prin bucătării de unitate.

Art. 11. (1) Personalul din afara sistemului administrației penitenciare, poate servi masa, contra cost, numai dacă este în interes de serviciu, sau face parte din instituțiile publice de apărare națională, ordine publică și siguranță națională.

(2) Persoanele prevăzute la alin. (1) vor achita contravaloarea alimentelor servite și în plus, o cotă de 15% reprezentând cheltuieli de transport, aprovizionare și depozitare a alimentelor.

Art. 12. Personalul din sistemul administrației penitenciare care îndeplinește funcții în afara Ministerului Justiției și a Administrației Naționale a Penitenciarelor, beneficiază de valoarea financiară, neimpozabilă, a normelor de hrană la care are dreptul.

Art. 13. (1) Personalul din sistemul administrației penitenciare care este reținut sau arestat se scoate de la drepturile de hrană din momentul arestării.

(2) Pentru timpul cât a fost reținut sau arestat, dacă a fost găsit nevinovat, 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. 14. (1) Pentru asigurarea hrănirii personalului în situații deosebite, unitățile din sistemul administrației penitenciare vor 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 unități penitenciare **izolate****, stocul de siguranță, menționat la alin. (1), poate fi asigurat pentru maximum 7 luni. Aceste unități și perioada pentru care se constituie stocul de siguranță, se aprobă, anual, de Administrația Națională a Penitenciarelor, în cadrul planului de asigurare **tehnică-materială** avizat de Direcția **Economico-Administrativă**.

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

** Unități penitenciare izolate sunt stabilite prin ordin al ministrului justiției.

Art. 15. (1) Aprovizionarea cu produse agroalimentare pentru iarnă, se poate realiza în cantitățile necesare până la noua recoltă, fără a depăși nevoile de consum pentru un an.

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

CAPITOLUL II

INSTRUCȚIUNI PRIVIND HRĂNIREA PERSONALULUI DIN SISTEMUL ADMINISTRAȚIEI PENITENCIARE

1. Reguli privind hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare în cadrul normelor de hrană.

Art. 16. (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, de anotimp și condiții de mediu.

(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 creștere și 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. 17. Normele de hrană se aplică în două perioade de consum:

- perioada de vară: de la 01 iunie - 31 octombrie;
- perioada de iarnă: de la 01 noiembrie - 31 mai.

2. Reguli privind alocarea la și scoaterea de la drepturile de hrană

Art. 18. Alocarea la și scoaterea de la drepturile de hrană a personalului din sistemul administrației penitenciare se face nominal, prin ordin sau decizie zilnică pe unitate.

Art. 19. 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. 20. (1) Personalul din sistemul administrației penitenciare și cel din afara acestuia, care beneficiază de norma de hrană nr. 12 C, în condițiile prezentelor reglementări, se alocă la dreptul de hrană pentru acest supliment, nominal, dacă sunt invitați ai directorului unității respective.

(2) Personalul specificat la alin. (1), se alocă la norma de hrană nr. 12C și la masa de prânz.

Art. 21. Personalul din sistemul administrației penitenciare, care urmează diferite cursuri sau școli de perfecționare, calificare, specializare, reciclare, indiferent de durata lor, se alocă la norma de hrană nr. 8.

Art. 22. 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 ADMINISTRATIEI
PENITENCIARE

1. Principii generale

Art. 23. Hrănirea personalului din sistemul administrației penitenciare se asigură, contra cost, prin bucătării de unitate.

Art. 24. Cheltuielile de organizare și funcționare a bucătăriilor de unitate se suportă din alocații bugetare.

Art. 25. Înființarea bucătăriilor de unitate se face pe baza aprobării directorului general al Administrației Naționale a Penitenciarelor.

2. Reguli de organizare și funcționare a bucătăriilor de unitate

Art. 26. Bucătăriile de unitate pot organiza puncte de desfacere (bufete) la sediu sau în alte locuri, unde personalul își desfășoară activitatea.

Art. 27. (1) 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.

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

Art. 28. 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, personalului bucătăriei și celui care

servește masa (șervețele, scobitori, hârtie pergaminată sau de ambalaj, casolete, cartonașe pentru servit, săpun, prosoape etc), combustibilul pentru prepararea hranei și încălzitul 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, dezinfecție, deratizare, expertiză și analiza produselor agroalimentare și a hranei etc), plata pentru energia electrică, 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. 29. (1) Prepararea și servirea hranei în bucătăriile de unitate, se asigură cu personal din unitate. La aceste activități pot fi folosite, în condițiile legii, și persoanele private de libertate.

(2) Conducerea bucătăriei de unitate se asigură de către personal numit prin decizie zilnică pe unitate.

Art. 30. Medicul unității va controla calitatea meniurilor preparate, respectarea normelor igienico-sanitare și condițiile de servire a hranei, potrivit normelor specifice.

Art. 31. Aprovizionarea cu produse agroalimentare a bucătăriei de unitate se face din depozitul unității în care aceasta funcționează, iar când anumite situații o impun, se pot aproviziona și alte produse care nu fac obiectul aprovizionării curente, cu respectarea legislației privind achizițiile publice.

Art. 32. Prin bucătăriile de unitate se pot asigura, **contra** cost, următoarele:

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

Art. 33. (1) Pentru asigurarea unor produse alimentare destinate valorificării către personalul unităților, 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 servesc masa și cu suma depusă.

(2) Suma care urmează a fi depusă de personalul care servește masa se stabilește de directorul unității, la propunerea responsabilului bucătăriei de unitate.

(3) Sumele depuse se restituie celor care le-au depus, în situația în care nu mai servesc masa la bucătăria de unitate (mutare, pensionare etc).

Art. 34. 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. 35. Evidența tuturor produselor agroalimentare care intră în gestiunea bucătăriei de unitate se ține la prețurile la care au fost aprovizionate.

Art. 36. (1) Prin bucătăria de unitate se pot hrăni, **contra** cost, personalul din sistemul administrației penitenciare și membrii de familie, precum și pensionarii sistemului administrației penitenciare, fără achitarea cotei de 15% prevăzută la art. 11 alin. (2).

(2) Servirea mesei de către membrii de familie ai personalului din sistemul administrației penitenciare sau de către pensionarii sistemului administrației penitenciare, se aprobă de directorul unității respective.

(3) **Personalul** care servește masa va fi înscris nominal într-o listă care se anexează la documentul de distribuție a alimentelor.

Art. 37. Contravaloarea meselor servite se achită zilnic, conform evidenței nominale ținute de responsabilul numit în acest **scop**

Art. 38. (1) Distribuția produselor agroalimentare către bucătăria de unitate se face cu buletinul de distribuție a **subzistențelor**, în care se vor înscrie cantitățile, prețul unitar și valoarea totală a acestora.

(2) Produsele agroalimentare necesare preparării hranei calde pentru persoanele aflate ocazional în unitate (cele sosite după distribuția alimentelor sau care rămân **în** mod neprevăzut peste orele de program), se distribuie din depozit cu buletin de distribuție-retragere, iar contravaloarea mesei se achită după servirea acesteia.

Art. 39. (1) Scăderea din gestiune a produselor agroalimentare consumate prin bucătăria de unitate se face pe bază de **factură**.

(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 produse ca atare.

(3) Pentru produsele aprovizionate în vederea valorificării ca atare și rămase **în sold** la sfârșitul lunii, se încheie situație de inventariere.

Art. 40. În cadrul bucătăriilor de unitate, se pot organiza, cu aprobarea directorului, contra cost, mese festive pentru anumite evenimente (avansări, pensionări, aniversări, etc) cu respectarea prevederilor regulamentelor și ordinelor în vigoare.

Art. 41. Inventarierea mijloacelor materiale și bănești, depunerea garanției materiale, potrivit legii, precum și stabilirea răspunderii materiale, se fac potrivit instrucțiunilor care reglementează aceste activități în sistemul administrației penitenciare.

Art. 42. Organizarea și executarea controlului financiar-contabil **preventiv**, pentru **toate** operațiunile privind fondurile bucătăriei de unitate, se fac potrivit dispozițiilor legale.

Art. 43. 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.

CAPITOLUL IV

INDICATII PRIVIND NORMELE DE DOTARE CU BUNURI MATERIALE DE RESORTUL ACTIVITĂȚII DE HRĂNIRE

Art. 44. Dotarea cu bunuri materiale de resortul activității de hrănire, cuprinde generic bunurile materiale necesare funcționării optime a bucătăriilor de unitate (inclusiv a bufetelor și punctelor de desfacere), respectiv pentru aprovizionare, preparare, distribuire, transport, servire sau depozitare a hranei (mijloace fixe, obiecte de inventar și materiale).

Art. 45. Normele de dotare cu bunuri materiale de resortul activității de hrănire sunt prezentate în Anexa nr. 1

Art. 46. Cantitățile de bunuri materiale prevăzute în normele de dotare sunt maxime, neputând fi depășite.

Art. 47. (1) Durata normală de folosință a bunurilor materiale se determină începând cu data dării lor în folosință, indiferent dacă utilizarea lor este continuă sau intermitentă.

(2) Durata normală 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. 48. (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 spargerii reale (Anexa nr. 2).

(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. 49. Bunurile materiale care au prevăzute durate normale de folosință și care s-au degradat în procesul normal de folosire, pot fi supuse operațiunii de declasare și casare, cu respectarea reglementărilor legale în vigoare.

Art. 50. Aparatele de cântărit, greutățile precum și măsurile pentru lichide, vor fi verificate anual de către specialiștii în metrologie. Dotarea aparatelor de cântărit cu greutăți se face conform datelor din Anexa nr. 3

Art. 51. Dimensiunea și capacitatea bunurilor materiale prevăzute în norme, pentru care nu s-au făcut mențiuni exprese în acest sens, se vor stabili în funcție de nevoi, în fiecare unitate penitenciară în parte.

Art. 52. (1) 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.

(2) În situația în care se constată lipsuri sau degradări ale bunurilor materiale în cadrul duratelor normale de folosință, se vor aplica prevederile actelor normative privind răspunderea patrimonială.

CAPITOLUL V

**NORME DE HRANĂ PENTRU PERSONALUL DIN
SISTEMUL ADMINISTRAȚIEI PENITENCIARE**

NORMA NR. 1**- 4300 calorii -**

Se acordă gratuit, personalului din sistemul administrației penitenciare, care nu beneficiază de normele de bază (2-9 inclusiv și norma de hrană nr. 11)

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Rații zilnice | | Obs. |
|----------|--|-------|---------------|-------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Apă minerală | litri | 2 | 1,5 | |
| 2 | Arome, condimente, ingrediente | g | 0,2 | 0,2 | |
| 3 | Amelioratori pentru preparate culinare | g | 10 | 10 | |
| 4 | Biscuiți | g | 10 | 10 | |
| 5 | Boia de ardei | g | 0,3 | 0,3 | |
| 6 | Brânză telemea | g | 35 | 35 | |
| 7 | Brânză topită | g | 30 | 30 | |
| 8 | Cacao pudră | g | 3 | 3 | |
| 9 | Carne | g | 200 | 200 | |
| 10 | Carne de pasăre | g | 70 | 70 | |
| 11 | Cartofi (vară, toamnă) | g | 300 | 300 | |
| 12 | Cașcaval | g | 25 | 25 | |
| 13 | Ceai | g | 3 | 3 | |
| 14 | Ceapă | g | 30 | 30 | |
| 15 | Compot | g | 0 | 35 | |
| 16 | Conserve de legume în apă sau bulion | g | 50 | 120 | |
| 17 | Conserve de pește în ulei | g | 15 | 15 | |
| 18 | Drojdie proaspătă de bere | g | 1 | 1 | |
| 19 | Făină de grâu albă | g | 35 | 35 | |
| 20 | Fasole uscată boabe | g | 40 | 40 | |
| 21 | Fasole bătută instant | g | 10 | 10 | |
| 22 | Foi de dafin | g | 0,1 | 0,1 | |
| 23 | Fructe proaspete | g | 100 | 0 | |
| 24 | Gem | g | 10 | 10 | |
| 25 | Gris | g | 0 | 5 | |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------------|--------------------------|-----|-------------|-------------|---|
| 26 | Lămâi | g | 10 | 10 | |
| 27 | Lapte praf | g | 20 | 20 | |
| 28 | Legume proaspete | g | 290 | 0 | |
| 29 | Măslina | g | 10 | 10 | |
| 30 | Miere de albine | g | 5 | 5 | |
| 31 | Morcovi | g | 20 | 0 | |
| 32 | Murături | g | 0 | 40 | |
| 33 | Muștar | g | 5 | 5 | |
| 34 | Orez decorticat | g | 15 | 15 | |
| 35 | Oțet de vin 9 grade | g | 5 | 1 | |
| 36 | Ouă de găină | buc | 1 | 1 | |
| 37 | Pâine albă | g | 700 | 700 | |
| 38 | Pastă de roșii | g | 15 | 15 | |
| 39 | Paste făinoase | g | 15 | 15 | |
| 40 | Pate de ficat | g | 25 | 25 | |
| 41 | Piper | g | 0,2 | 0,2 | |
| 42 | Piure de cartofi instant | g | 11 | 11 | |
| 43 | Preparate din carne | g | 55 | 60 | |
| 44 | Rădăcinoase albe | g | 10 | 0 | |
| 45 | Sare comestibilă | g | 20 | 20 | |
| 46 | Smântână | g | 10 | 10 | |
| 47 | Șuncă presată | g | 15 | 15 | |
| 48 | Tărâțe de grâu | g | 5 | 5 | |
| 49 | Ulei comestibil | g | 35 | 40 | |
| 50 | Unt proaspăt | g | 20 | 20 | |
| 51 | Usturoi | g | 1 | 1 | |
| 52 | Varză murată | g | 0 | 80 | |
| 53 | Varză proaspătă | g | 80 | 0 | |
| 54 | Zahăr | g | 45 | 50 | |
| TOTAL CALORII /ZI | | | 4292 | 4307 | |
| MEDIA CALORICĂ ZILNICĂ | | | 4300 | | |

NOTĂ:

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

2. 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 normă, valoarea financiară, neimpozabilă a acesteia.

3. Personalul din sistemul administrației penitenciare primește, gratuit, drepturile de hrană conform prezentei norme, în natură sau sub forma valorii financiare neimpozabile, atâta timp cât primește salariul de bază.

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

5. Personalul din sistemul administrației penitenciare care este consemnat în unități, va fi hrănit, contra cost, la valoarea financiară neimpozabilă a normei.

Această prevedere se aplică indiferent de norma de hrană la care personalul consemnat are dreptul.

NORMA NR. 2

- 5085 calorii -

Se acordă gratuit, personalului din sistemul administrației penitenciare, îmbarcat pe navele de suprafață maritime și fluviale

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Rații zilnice | | Obs. |
|----------|---|----------|---------------|------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Apă minerală * | litri | 2,5 | 1,0 | |
| 2 | Amelioratori pentru preparate culinare | g | 10 | 10 | |
| 3 | Arome, condimente, ingrediente | g | 0,4 | 0,4 | |
| 4 | Băuturi răcoritoare | ml | 250 | 250 | |
| 5 | Biscuiți | g | 20 | 20 | |
| 6 | Brânză telemea | g | 35 | 35 | |
| 7 | Brânză topită | g | 35 | 35 | |
| 8 | Cacao | g | 3 | 3 | |
| 9 | Cafea naturală | g | 10 | 10 | |
| 10 | Came | g | 350 | 350 | |
| 11 | Carne de pasăre | g | 100 | 100 | |
| 12 | Cartofi | g | 300 | 300 | |
| 13 | Cașcaval | g | 25 | 25 | |
| 14 | Ceai | g | 5 | 5 | |
| 15 | Ceapă | g | 25 | 25 | |
| 16 | Citrice | g | 200 | 200 | |
| 17 | Compot | g | 0 | 70 | |
| 18 | Conserve de legume în apă sau bulion | g | 50 | 150 | |
| 19 | Conserve de pește în ulei | g | 20 | 20 | |
| 20 | Drojdie proaspătă de bere | g | 1 | 1 | |
| 21 | Făină de grâu albă | g | 30 | 30 | |
| 22 | Fasole bătută instant | g | 10 | 10 | |
| 23 | Foi dafin | g | 0,1 | 0,1 | |
| 24 | Fructe proaspete | g | 200 | 0 | |
| 25 | Gem | g | 20 | 20 | |
| 26 | Lapte praf | g | 25 | 25 | |
| 27 | Legume proaspete | g | 350 | 0 | |

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Rații zilnice | | Obs. |
|-------------------------------|--------------------------|-----|---------------|-------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 28 | Măslina | g | 10 | 10 | |
| 29 | Miere de albine | g | 10 | 10 | |
| 30 | Morcovi | g | 20 | 0 | |
| 31 | Murături | g | 0 | 50 | |
| 32 | Muștar | g | 5 | 5 | |
| 33 | Orez decorticat | g | 20 | 20 | |
| 34 | Oțet de vin 9 grade | g | 5 | 1 | |
| 35 | Ouă de găină | buc | 1 | 1 | |
| 36 | Pâine albă | g | 700 | 700 | |
| 37 | Pastă de roșii | g | 15 | 15 | |
| 38 | Paste făinoase | g | 25 | 25 | |
| 39 | Pate de ficat | g | 25 | 25 | |
| 40 | Piper | g | 0,2 | 0,2 | |
| 41 | Piure de cartofi instant | g | 11 | 11 | |
| 42 | Preparate din carne | g | 55 | 55 | |
| 43 | Rădăcinoase albe | g | 10 | 0 | |
| 44 | Salam de Sibiu | g | 40 | 40 | |
| 45 | Sare comestibilă | g | 20 | 20 | |
| 46 | Sirop de fructe | ml | 10 | 10 | |
| 47 | Smântână | g | 10 | 10 | |
| 48 | Șuncă presată | g | 20 | 20 | |
| 49 | Tărâțe de grâu | g | 5 | 5 | |
| 50 | Ulei comestibil | g | 40 | 40 | |
| 51 | Unt proaspăt | g | 25 | 25 | |
| 52 | Usturoi | g | 2 | 2 | |
| 53 | Varză murată | g | 0 | 100 | |
| 54 | Varză proaspătă | g | 100 | 0 | |
| 55 | Vin de masă | ml | 50 | 50 | |
| 56 | Zahăr | g | 70 | 70 | |
| TOTAL CALORII /ZI | | | 5154 | 5035 | |
| MEDIA CALORICA ZILNICA | | | 5085 | | |

NOTĂ:

1. 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 când navele sunt în șantier pentru reparații sau modernizări.

2. În situația în care personalul care beneficiază de această normă de hrană nu servește hrana preparată, primește în locul produselor agroalimentare prevăzute de normă, valoarea financiară neimpozabilă, a acesteia.

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

* Pe timpul ieșirilor în mare până la 24 ore se asigură în plus 0,5 litri atât vara cât și iarna, iar peste 24 ore 1,5 litri vara și 0,5 litri iarna.

NORMA NR. 2 „A”
- 270 calorii -

Se acordă gratuit, numai în natură, ca supliment la norma de hrană nr. 2

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Ratii zilnice | | Obs. |
|-------------------------------|--|-----|----------------|----------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Pâine albă | g | 50,00 | 50,00 | |
| 2 | Preparate din carne sau brânză telemea | g | 50,00 40,00 | 50,00 40,00 | |
| TOTAL CALORII / ZI | | | 270 | 270 | |
| MEDIA CALORICĂ ZILNICĂ | | | 270 | | |

NOTĂ :

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

NORMA NR. 6
- 5010 calorii -

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

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Ratii zilnice | | Obs. |
|----------|--|-------|---------------|------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Apă minerală | litri | 1,5 | 0,5 | |
| 2 | Amelioratori pentru preparate culinare | g | 10 | 10 | |
| 3 | Arome, condimente, ingrediente | g | 0,5 | 0,5 | |
| 4 | Băuturi răcoritoare | ml | 150 | 150 | |
| 5 | Biscuiti | g | 10 | 10 | |
| 6 | Brânză proaspătă de vacă | g | 30 | 30 | |
| 7 | Brânză telemea | g | 25 | 25 | |
| 8 | Brânză topită | g | 35 | 35 | |
| 9 | Boia de ardei | g | 0,3 | 0,3 | |
| 10 | Cacao pudră | g | 2 | 2 | |
| 11 | Cafea naturală | g | 10 | 10 | |
| 12 | Carne | g | 350 | 350 | |
| 13 | Carne de pasăre | g | 50 | 50 | |
| 14 | Cartofi (vară, toamnă) | g | 300 | 250 | |
| 15 | Cașcaval | g | 25 | 25 | |
| 16 | Ceai | g | 5 | 5 | |
| 17 | Ceapă | g | 40 | 40 | |
| 18 | Ciocolată | g | 25 | 25 | |
| 19 | Citrice | g | 150 | 150 | |
| 20 | Compot | g | 0 | 35 | |
| 21 | Conserve de legume în apă sau bulion | g | 35 | 200 | |
| 22 | Conserve de pește în ulei | g | 15 | 15 | |
| 23 | Drojdie proaspătă de bere | g | 2 | 2 | |
| 24 | Dulceată | g | 10 | 10 | |
| 25 | Făină de grâu albă | g | 40 | 40 | |

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Ratii zilnice | | Obs. |
|----------|--------------------------|-----|---------------|-------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 26 | Făină de porumb (mălai) | g | 30 | 30 | |
| 27 | Fasole uscată boabe | g | 25 | 25 | |
| 28 | Fasole bătută instant | g | 10 | 10 | |
| 29 | Foi de dafin | g | 0,1 | 0,1 | |
| 30 | Fructe proaspete | g | 120 | 100 | |
| 31 | Gem | g | 10 | 10 | |
| 32 | Griș | g | 5 | 5 | |
| 33 | laurt | g | 100 | 50 | |
| 34 | Lapte proaspăt de vacă | ml | 250 | 0 | |
| 35 | Lapte praf | g | 0 | 10 | |
| 36 | Legume proaspete | g | 400 | 0 | |
| 37 | Măsline | a | 10 | 10 | |
| 38 | Miere de albine | g | 10 | 10 | |
| 39 | Morcovi | g | 25 | 0 | |
| 40 | Murături | g | 0 | 50 | |
| 41 | Muștar | g | 10 | 10 | |
| 42 | Orez decorticat | g | 20 | 20 | |
| 43 | Oțet de vin 9 grade | g | 4 | 3 | |
| 44 | Ouă de găină | buc | 1,5 | 1,5 | |
| 45 | Pâine albă | g | 650 | 650 | |
| 46 | Pastă de roșii | g | 15 | 15 | |
| 47 | Paste făinoase | g | 20 | 20 | |
| 48 | Pate de ficat | g | 20 | 20 | |
| 49 | Piper | g | 0,4 | 0,4 | |
| 50 | Piure de cartofi instant | g | 11 | 11 | |
| 51 | Preparate din carne | g | 50 | 50 | |
| 52 | Rădăcinoase albe | g | 15 | 0 | |
| 53 | Salam de Sibiu | g | 20 | 20 | |
| 54 | Sare comestibilă | g | 25 | 25 | |
| 55 | Sirop de fructe | ml | 0 | 5 | |
| 56 | Smântână | g | 20 | 20 | |
| 57 | Tărâțe de grâu | g | 5 | 5 | |
| 58 | Ulei comestibil | g | 40 | 40 | |
| 59 | Unt proaspăt | g | 25 | 25 | |
| 60 | Usturoi | g | 3 | 3 | |
| 61 | Varză murată | g | 0 | 80 | |

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Ratii zilnice | | Obs. |
|-------------------------------|----------------------|-----|---------------|-------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 62 | Varză proaspătă | g | 80 | 0 | |
| 63 | Zahăr | g | 60 | 60 | |
| TOTAL CALORII / ZI | | | 5038 | 4978 | |
| MEDIA CALORICA ZILNICA | | | 5010 | | |

NOTĂ :

1. 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.

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

NORMA NR. 6 „A”
- 5010 calorii -

Se acordă gratuit, numai în natură sub formă de
hrană rece

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Rații zilnice | | Obs. |
|-------------------------------|--|-----|---------------|-------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Brânză topită | g | 200 | 200 | |
| 2 | Cașcaval | g | 230 | 230 | |
| 3 | Ciocolată | g | 50 | 50 | |
| 4 | Conserve de carne de porc în suc propriu | g | 300 | 300 | |
| 5 | Conserve de carne de vită în suc propriu | g | 300 | 300 | |
| 6 | Ouă de găină | buc | 2 | 2 | |
| 7 | Pâine albă | g | 700 | 700 | |
| 8 | Preparate din carne | g | 200 | 200 | |
| TOTAL CALORII / ZI | | | 5010 | 5010 | |
| MEDIA CALORICA ZILNICA | | | 5010 | | |

NOTĂ:

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 nu i se poate asigura hrană caldă la unitatea de plecare sau de destinație.

2. Hrana rece pentru personalul prevăzut la pct. 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 pct. 2 se aplică prevederile normei nr. 14 (Substituirii de alimente).

4. Valoarea financiară a normei de hrană se calculează în funcție de zilele calendaristice din luna respectivă.

NORMA NR. 8
- 4315 calorii -

Se acordă gratuit, elevilor și studenților unităților de formare și perfecționare a personalului căruia i se aplică Statutul funcționarului public din Administrația Națională a Penitenciarelor

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Rații zilnice | | Obs. |
|----------|--|-------|---------------|-------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Apă minerală | litri | 2,5 | 1 | |
| 2 | Amelioratori pentru preparate culinare | g | 10 | 10 | |
| 3 | Arome, condimente, ingrediente | g | 0,5 | 0,5 | |
| 4 | Biscuiți | g | 10 | 10 | |
| 5 | Boia de ardei | g | 0,3 | 0,3 | |
| 6 | Brânză proaspătă de vacă | g | 15 | 15 | |
| 7 | Brânză telemea | g | 30 | 30 | |
| 8 | Brânză topită | g | 30 | 30 | |
| 9 | Cacao pudră | g | 3 | 3 | |
| 10 | Carne | a | 200 | 200 | |
| 11 | Carne de pasăre | g | 70 | 70 | |
| 12 | Cartofi (vară, toamnă) | g | 300 | 300 | |
| 13 | Cașcaval | g | 20 | 25 | |
| 14 | Ceai | g | 3 | 4 | |
| 15 | Ceapă | g | 30 | 30 | |
| 16 | Compot | g | 0 | 55 | |
| 17 | Conserve de legume în apă sau bulion | g | 40 | 140 | |
| 18 | Conserve de pește în ulei | g | 10 | 15 | |
| 19 | Drojdie de bere | g | 1 | 1 | |
| 20 | Făină de grâu albă | g | 30 | 30 | |
| 21 | Fasole uscată boabe | g | 40 | 40 | |
| 22 | Fasole bătută instant | g | 10 | 10 | |
| 23 | Fructe proaspete | g | 150 | 0 | |
| 24 | Foi dafin | g | 0,2 | 0,2 | |
| 25 | Gem | g | 15 | 15 | |

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Ratii zilnice | | Obs. |
|-------------------------------|--------------------------|-----|---------------|-------------|------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 26 | Griș | g | 0 | 5 | |
| 27 | Lămâi | g | 15 | 15 | |
| 28 | Lapte proaspăt de vacă | ml | 225 | 250 | |
| 29 | Legume proaspete | g | 290 | 0 | |
| 30 | Măslina | g | 10 | 10 | |
| 31 | Miere de albina | g | 10 | 10 | |
| 32 | Morcovi | g | 30 | 0 | |
| 33 | Murături | g | 0 | 50 | |
| 34 | Muștar | g | 5 | 5 | |
| 35 | Orez decorticat | g | 15 | 15 | |
| 36 | Oțet de vin 9 grade | g | 4 | 1 | |
| 37 | Ouă de găină | buc | 1 | 1 | |
| 38 | Pâine albă | g | 700 | 700 | |
| 39 | Pastă de roșii | g | 15 | 15 | |
| 40 | Paste făinoase | g | 15 | 15 | |
| 41 | Pate de ficat | g | 15 | 15 | |
| 42 | Piper negru | g | 0,2 | 0,2 | |
| 43 | Piure de cartofi instant | g | 11 | 11 | |
| 44 | Preparate din carne | g | 55 | 55 | |
| 45 | Rădăcinoase albe | g | 10 | 0 | |
| 46 | Sare comestibilă | g | 20 | 20 | |
| 47 | Smântână | g | 10 | 10 | |
| 48 | Șunca presată | g | 15 | 15 | |
| 49 | Tărâțe de grâu | g | 5 | 5 | |
| 50 | Ulei comestibil | g | 35 | 35 | |
| 51 | Unt proaspăt | g | 20 | 20 | |
| 52 | Usturoi | g | 1 | 1 | |
| 53 | Varză murată | g | 0 | 80 | |
| 54 | Varză proaspătă | g | 80 | 0 | |
| 55 | Zahăr | g | 45 | 50 | |
| TOTAL CALORII / ZI | | | 4299 | 4325 | |
| MEDIA CALORICA ZILNICA | | | 4315 | | |

NOTĂ :

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

a) 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 i se acordă diurnă de delegare.

Aceste categorii de personal, care primesc drepturile de hrană sub forma valorii financiare neimpozabile a normelor vor achita instituțiilor unde urmează cursurile respective, valoarea financiară neimpozabilă a normei de care beneficiază la unități.

Cei aflați în astfel de situații vor primi în continuare, de la unitățile care le asigură plata salariului, drepturile de hrană de care beneficiază, sub forma valorii financiare neimpozabile a normelor.

Norma de hrană nr. 8 se acordă celor în drept inclusiv pe timpul examenelor de absolvire a școlilor și cursurilor respective.

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

NORMA NR. 11
- 4357 calorii -

Se acordă gratuit, sub formă de hrană rece

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Rații zilnice | | Obs. |
|-------------------------------|--|-----|---------------|-------------|--------------------------------|
| | | | Vara | Iarna | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Biscuiți * | g | 500 | 500 | |
| 2 | Băuturi răcoritoare instant | g | 50 | 50 | Se dizolvă în 0,5 litri de apă |
| 3 | Brânză topită (în cutii din tablă) | g | 100 | 100 | |
| 4 | Conserve de pate de ficat | g | 100 | 100 | |
| 5 | Conserve de pește în ulei | g | 200 | 200 | |
| 6 | Conserve „Aperitiv” | g | 100 | 100 | |
| 7 | Conserve de carne porc cu fasole | g | 300 | 300 | |
| 8 | Conserve de carne de vită în suc propriu | g | 300 | 300 | |
| 9 | Ciocolată | g | 50 | 50 | |
| 10 | Sare iodată | g | 15 | 15 | |
| 11 | Comprimat pentru dezinfectia apei ** | g | 4 | 4 | 1 buc. la 1 litru de apă |
| 12 | Chei pentru desfăcut cutii de conserve | buc | 1 | 1 | |
| 13 | Cuțit din plastic | buc | 3 | 3 | |
| 14 | Cutii ambalaj din carton | buc | 1 | 1 | |
| 15 | Furculite din plastic | buc | 3 | 3 | |
| 16 | Pahar din plastic pentru apă | buc | 3 | 3 | |
| 17 | Șervetele din hârtie | buc | 6 | 6 | |
| TOTAL CALORII / ZI | | | 4357 | 4357 | |
| MEDIA CALORICĂ ZILNICĂ | | | 4357 | | |

Biscuiții se pot substitui cu pâine, conform normei nr. 14 (Substituiți de alimente). În situația în care se realizează pachete, se vor aproviziona biscuiți sărați. Comprimatele sfărâmate, se pun într-un litru de apă, se agită 2-3 minute și se utilizează după 30 minute.

NOTĂ:

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 7-9 inclusiv, pe timpul transportului sau când nu i se poate asigura hrană caldă, potrivit normelor la care are dreptul.

Pachetele cu hrană rece se realizează folosind produsele existente în depozitele de alimente ale unităților de penitenciare.

Băuturile răcoritoare instant și sarea iodată se vor aproviziona numai la plicuri.

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

2. 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.

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

NORMA Nr. 12

Suplimente de hrană

| Nr. crt. | Denumirea produselor | U/M | Suplimente de hrană | | | Obs. |
|-------------------------------|--|-------|---------------------|---------------------|---------------------|------|
| | | | B | C | D | |
| | | | Rații medii zilnice | Rații medii zilnice | Rații medii zilnice | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Apă minerală | litri | - | 0,5 | - | |
| 2 | Brânză topită | g | 55 | - | - | |
| 3 | Cafea | g | - | 10 | - | |
| 4 | Cașcaval | g | - | 25 | - | |
| 5 | Carne | g | - | 100 | - | |
| 6 | Citrice | g | - | - | 600 | |
| 7 | Fructe proaspete | g | - | 240 | - | |
| 8 | Lapte proaspăt de vacă sau apă minerală | ml | | | 1000 | |
| 9 | Pâine albă | g | 100 | - | - | |
| 10 | Preparate din carne | g | 75 | 40 | | |
| 11 | Bere - sau Vin - sau Băuturi răcoritoare | ml | - | 500 250 250 | - | |
| TOTAL CALORII/ZI | | | 657 | 554 | 660 | |
| MEDIA CALORICĂ ZILNICĂ | | | 657 | 554 | 660 | |

NOTĂ :

Rațiile din prezenta normă sunt aceleași pentru perioada de vară și pentru perioada de iarnă.

I. SUPLEMENTUL „B”

1. Suplimentul „B” de hrană se acordă gratuit, personalului din sistemul administrației penitenciare, care depune eforturi 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).

Situațiile în care se acordă această **normă de hrană** și persoanele care beneficiază de ea sunt prevăzute în Tabelul nr. 1 din prezenta notă.

Alte situații în care se poate acorda această normă, se aprobă de ministrul justiției, la propunerea Direcției **Economico-Administrative** din Administrația Națională a Penitenciarelor.

2. Acolo unde nu sunt posibilități pentru distribuirea hranei în natură, cu aprobarea directorului unității, pentru telefoniști, **teleimprimatoriști**, radiotelegrafiști și alte categorii de personal, se va acorda la sfârșitul lunii valoarea financiară neimpozabilă a normei.

3. Suplimentul „B” de hrană nu se acordă personalului pentru zilele când se află în concedii, permisi și învoiri de peste **12** ore.

~~*~~ Personalul care îndeplinește condițiile pentru a beneficia de suplimentul „B” de hrană se alocă la drepturi nominal, prin decizie a directorului unității respective.

4. Personalul care lucrează în ture* primește drepturile prevăzute de normă câte o dată pentru fiecare fracțiune a **6 - 8** ore.

* **Tură:** 1) Totalitate a persoanelor care lucrează împreună într-o întreprindere în același interval de timp. 2) Interval de timp cât lucrează împreună un colectiv de oameni, până la **înlocuirea** iui cu alt colectiv similar. 3) Totalitatea salariaților care lucrează în același timp și după același program într-o întreprindere sau instituție în care se lucrează cu mai multe **schimburi**.

Schimb: Totalitatea lucrătorilor, funcționarilor etc. care se găsesc în același interval de timp la lucru **într-o** secție, serviciu etc. **în** care lucrează mai multe rânduri de angajați; echipă de lucrători sau persoană care, după un interval de timp determinat, **înlocuiește** sau este înlocuită în muncă de altă echipă sau de altă persoană; interval de timp cât lucrează astfel o echipă sau o persoană.

(Sursa: Dicționarul explicativ al limbii române - 1998)

II. SUPLIMENTUL „C”

1. Suplimentul „C” de hrană se acordă gratuit, numai ca hrană preparată personalului din sistemul administrației penitenciare, în zilele festive.

2. Sunt considerate zile festive următoarele date: 01 Ianuarie, **Paștele** (prima și a doua zi), 01 Mai, 29 Iunie (Sf. Petru și **Pavel**), 01 Decembrie, Crăciunul (prima și a doua zi) și 31 Decembrie (masa **de** revelion).

3. Personalul din sistemul administrației penitenciare și alte persoane din afara unității, beneficiază de acest supliment, gratuit, numai dacă participă la masa festivă ca invitați ai directorului. 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. Acordarea suplimentului „C” în alte situații decât cele menționate se aprobă de ministrul justiției, la propunerea Direcției **Economico-Administrative** din Administrația Națională a Penitenciarelor.

III. SUPLIMENTUL „D”

1. Suplimentul „D” de hrană se acordă gratuit, numai în natură, sub formă de citrice, 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 citrice, lapte antidot sau apă minerală se distribuie zilnic, la locul de muncă, numai în zilele lucrătoare. Acest supliment nu se acordă retroactiv.

3. Locurile de muncă și categoriile de munci în atmosferă toxică și radiații, pentru care se acordă acest supliment sunt prevăzute în Tabelul nr. 2, din prezenta notă.

Citricile, laptele antidot sau apa minerală se acordă tuturor persoanelor care își desfășoară activitatea în locurile de muncă prevăzute în Tabelul nr. 2, dacă lucrează efectiv și permanent sau cel puțin $\frac{1}{2}$ din timpul normal de lucru, indiferent de funcția pe care sunt încadrate.

4. Laptele antidot sau apa minerală prevăzute de normă 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 (Substituiri de alimente).

5. Personalul care beneficiază de citrice și 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, locțiitorul pentru logistică, medicul unității și ofițerul 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 citrice, lapte antidot sau apă minerală.

6. **În** cazul în care personalul din sistemul administrației penitenciare își desfășoară activitatea în locuri de muncă din afara acestuia, la agenți economici care acordă alte produse agroalimentare antidot decât cele din prezenta normă, acestea vor fi acordate **în** aceleași rații și după aceleași reguli care se aplică la agenții **economici** respectivi.

TABELUL NR. 1

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

| Nr. crt. | CATEGORIILE DE PERSOANE CARE BENEFICIAZĂ DE NORMĂ | Modul cum se acordă norma |
|----------|--|--|
| 1. | Personalul din sistemul administrației penitenciare, care depune eforturi 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. | Personalul din sistemul administrației penitenciare, care deservește dispeceratele sau care lucrează în ture, numai pe timpul lucrului efectiv în ture*. | Pe timpul cât desfășoară f activitățile respective |
| 3. | Personalul din sistemul administrației penitenciare, care execută dresajul și îngrijirea cailor și a 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 |

* Norma se acordă câte o dată pentru fiecare fracțiune a 6-8 ore.

TABELUL NR. 2

cuprinzând locurile de muncă și activitățile la care se pot acorda lapte, apă minerală sau citrice prevăzut de norma 12 D

| Nr. crt. | Locurile de muncă și activitățile desfășurate | Lapte de vacă ml. | Apă minerală ml. | Citrices g- |
|----------|---|-------------------|------------------|-------------|
| 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.) | 1000 | | 600 |
| 2. | Laboratoarele de analize chimice, toxicologice, biologice și biochimice | 1000 | | 600 |
| 3. | Laboratoarele și cabinetele de fizioterapie și radiologie. | 1000 | - | 600 |
| 4. | Locurile de muncă unde se repară sau se formează acumulatorii | 1000 | | 600 |
| 5. | Activitatea permanentă desfășurată în locuri de muncă cu condiții nocive determinate de acțiunea radiațiilor ionizate, infraroșii, luminoase și ultraviolete. | 1000 | | 600 |
| 6. | Turnătorie de plumb, turnătorie de litere și pentru culegerea manuală. | 1000 | | 600 |
| 7. | Culegere mecanică și gravarea clișeelor de fotopolimeri, acizi, pregătirea formei pentru tiparul plan (foto, retuș, montaj și copiat plăci) | 1000 | | 600 |

| Nr. crt. | Locurile de muncă și activitățile desfășurate | Lapte de vacă ml. | Apă minerală ml. | Citrice g. |
|----------|---|-------------------|------------------|------------|
| 8. | Culegere manuală și computerizată. | 1000 | - | 600 |
| 9. | Imprimare tipar înalt-plan, legătorie tipar înalt-plan. | 1000 | . | 600 |
| 11. | Întreținerea instalațiilor și utilajelor din secțiile de producție din tipografii. | 1000 | | 600 |
| 12. | Activitatea permanentă la aparatele de multiplicat. | 1000 | - | 600 |
| 13. | Laboratoare foto cinema. | 1000 | - | 600 |
| 14. | Locurile de muncă unde se folosește sau se manipulează petrol și benzină (spații închise): - 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 | 1000 | | 600 |
| 15. | Activitatea de naftalinizare a echipamentului | 1000 | - | 600 |
| 16. | Încăperi în care se depozitează sau se repară echipamentul. | 1000 | | 600 |
| 17. | Activitatea de stingere a incendiilor. | 1000 | | 600 |

| Nr. crt. | Locurile de muncă și activitățile desfășurate | Lapte de vacă ml. | Apă minerală ml. | Citrice g. |
|----------|---|-------------------|------------------|------------|
| 18. | Locurile de muncă unde se execută spălarea echipamentului și cazarmamentului, sterilizarea acestuia, spălarea vaselor de laborator. | 1000 | | 600 |
| 19. | Vopsitorii cu duco, decapatorii și alimentatorii vopsitori. | 1000 | | 600 |
| 20. | Vulcanizatorii. | 1000 | - | 600 |
| 21. | Lustruitorii și șlefuitorii de lemn. | 1000 | - | 600 |
| 22. | Centrale termice pe combustibil solid. | 1000 | 1000 | 600 |
| 23. | Ateliere de fierărie și forjă. | - | 1000 | - |
| 24. | Activitatea de curățire a recipientilor în interior (cisterne, cazane termice, etc). | 1000 | | 600 |
| 25. | Cazangii și caloriferiștii care lucrează în camere de foc și fum. | 1000 | | 600 |
| 26. | Activitatea de umplere manuală a stingătoarelor contra incendiilor | 1000 | | 600 |
| 27. | Activitatea de ardere și scoaterea din cuptoare a cărămizilor, țiglei, varului și ipsosului. | 1000 | | 600 |
| 28. | Activitatea de combatere a dăunătorilor cu insecticide, funicide și erbicide. | 1000 | | 600 |
| 29. | Spălătorii și degresorii auto. | 1000 | - | 600 |
| 30. | Sudarea electrică și autogenă, inclusiv tăierea metalelor cu oxigen sau arc electric în spații închise (cu excepția sudării în puncte). | 1000 | | 600 |

| Nr. crt. | Locurile de muncă și activitățile desfășurate | Lapte de vacă ml. | Apă minerală ml. | Citrice g- |
|----------|---|-------------------|------------------|------------|
| 31. | Activitatea de izolare cu vată de sticlă și gudron. | 1000 | - | 600 |
| 32. | Activitatea la care se utilizează soluție de cauciuc pentru lipit tălpi, covor p.v.c, linoleuri, etc. | 1000 | | 600 |
| 33. | Delaboratorii prin aburi și apă caldă a muniției. | 1000 | - | 600 |
| 34. | Degresare cu tiner, benzină, white-spirit și petrol. | 1000 | - | 600 |
| 35. | Personalul care lucrează iarna afară la încărcatul și descărcatul vagoanelor, la alimentarea exterioară a atelierelor și depozitelor. | 1000 | | 600 |
| 36. | Activitatea din serviciile de radiologie, fizioterapie, boli contagioase. | 1000 | | 600 |
| 37. | Debitarea garniturilor de clingherit, prelucrarea mecanică a pieselor de bronz și aramă. | 1000 | | 600 |
| 38. | Activitatea de pe mașina de bromurat, alezat și șlefuit. | 1000 | - | 600 |
| 39. | Activitatea de tinichigerie. | 1000 | - | 600 |

NORMA Nr. 14

Pentru substituiri de alimente (calculate la 100grame produs)

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g- | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. |
|--------|---|----------|--|----------|
| 1 | Apă minerală (ml) | 100 | Băuturi răcoritoare (ml) | 100 |
| 2 | Băuturi răcoritoare | 100 | Băuturi răcoritoare instant | 100 |
| | | | Compot | 63 |
| 3 | Băuturi răcoritoare instant | 100 | Băuturi răcoritoare | 100 |
| | | | Compot | 63 |
| 4 | Biscuiți | 100 | Făină albă | 115 |
| | | | Pâine albă | 177 |
| | | | Zahăr | 100 |
| 5 | Brânză proaspătă de vacă | 100 | Brânză telemea | 56 |
| | | | Brânză topită | 66 |
| | | | Cașcaval | 55 |
| | | | laurt | 517 |
| | | | Lapte praf | 31 |
| | | | Lapte proaspăt | 304 |
| | | | Ouă | 2 |
| | | | Smântână | 52 |
| | | | Unt | 24 |
| 6 | Brânză telemea | 100 | Brânză proaspătă de vacă | 177 |
| | | | Brânză topită | 117 |
| | | | Cașcaval | 97 |
| | | | laurt | 913 |
| | | | Lapte de vacă | 537 |
| | | | Lapte praf | 55 |
| | | | Ouă | 4 |
| | | | Pate de ficat | 107 |
| | | | Preparate din carne | 71 |
| | | | Smântână | 91 |
| | | | Șuncă presată | 86 |
| | | | Unt proaspăt | 43 |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. | | | |
|----------------|---|----------|--|------------------------|-----|-----------------------|-----|
| 7 | Brânză topită | 100 | Brânză proaspătă de vacă | 151 | | | |
| | | | Brânză telemea | 85 | | | |
| | | | Cașcaval | 83 | | | |
| | | | laurt | 780 | | | |
| | | | Lapte de vacă | 459 | | | |
| | | | Lapte praf | 47 | | | |
| | | | Ouă | 3 | | | |
| | | | Pate de ficat | 92 | | | |
| | | | Preparate din carne | 61 | | | |
| | | | Smântână | 78 | | | |
| | | | Șuncă presată | 74 | | | |
| | | | Unt proaspăt | 37 | | | |
| | | | 8 | Cacao | 100 | Ciocolată | 80 |
| 9 | Carne | 100 | Conserve "Aperitiv" | 91 | | | |
| | | | Conserve de carne de porc cu fasole boabe | 66 | | | |
| | | | Conserve de carne de porc în suc propriu | 41 | | | |
| | | | Conserve de carne de vită în suc propriu | 67 | | | |
| | | | Conserve de pește în ulei | 35 | | | |
| | | | Organe comestibile (ficat, rinichi, inimă, limbă, creier, plămâni, cap, picioare, splină, burtă) | 275 | | | |
| | | | Pește afumat | 64 | | | |
| | | | Pește proaspăt | 152 | | | |
| | | | Pește sărat | 101 | | | |
| | | | Preparate din carne | 23 | | | |
| | | | Slănină (afumată, proaspătă, sărată) | 14 | | | |
| | | | 10 | Carne de pasăre | 100 | Carne (de vită, porc) | 130 |
| | | | | | | Pește afumat | 82 |
| Pește proaspăt | 197 | | | | | | |
| Pește sărat | 131 | | | | | | |

| Nr. crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. | | | |
|---------------------|---|----------|--|-----------------|-----|--------------------------|-----|
| 11 | Cartofi (vară, toamnă) | 100 | Conserve de legume în apă sau bulion | 228 | | | |
| | | | Fasole bătută instant | 21 | | | |
| | | | Fasole uscată boabe | 24 | | | |
| | | | Legume proaspete | 304 | | | |
| | | | Orez | 21 | | | |
| | | | Paste făinoase | 20 | | | |
| | | | Piure de cartofi instant | 21 | | | |
| | | | Varză murată | 405 | | | |
| | | | Varză proaspătă | 304 | | | |
| | | | 12 | Cașcaval | 100 | Brânză proaspătă de vacă | 182 |
| | | | | | | Brânză telemea | 103 |
| Brânză topită | 121 | | | | | | |
| laurt | 943 | | | | | | |
| Lapte de vacă | 555 | | | | | | |
| Lapte praf | 57 | | | | | | |
| Ouă | 4 | | | | | | |
| Pate de ficat | 111 | | | | | | |
| Preparate din carne | 73 | | | | | | |
| Smântână | 94 | | | | | | |
| Șuncă presată | 89 | | | | | | |
| 13 | Ceapă | 100 | Conserve de legume în apă sau bulion | 94 | | | |
| | | | Legume proaspete | 125 | | | |
| | | | Usturoi | 25 | | | |
| 14 | Ciocolată | 100 | Biscuiți | 135 | | | |
| | | | Zahăr | 134 | | | |
| 15 | Compot | 100 | Băuturi răcoritoare | 158 | | | |
| | | | Dulceață | 23 | | | |
| | | | Fructe proaspete | 133 | | | |
| | | | Gem | 27 | | | |
| | | | Sirop de fructe | 24 | | | |
| | | | Suc natural din fructe | 98 | | | |
| | | | Zahăr | 16 | | | |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. | | | |
|--------|--|----------|--|---|-----|----------------|----|
| 16 | Conserve „Aperitiv” | 100 | Brânză topită | 43 | | | |
| | | | Conserve de carne vită în suc propriu | 74 | | | |
| | | | Conserve de carne porc cu fasole | 73 | | | |
| | | | Conserve de carne porc în suc propriu | 45 | | | |
| | | | Conserve de pește în ulei | 38 | | | |
| | | | Preparate din carne | 26 | | | |
| | | | Șuncă presată | 32 | | | |
| | | | 17 | Conserve de carne porc cu fasole boabe | 100 | Brânză telemea | 50 |
| | | | Brânză topită | 58 | | | |
| | | | Carne | 150 | | | |
| | | | Cașcaval | 48 | | | |
| | | | Conserve de carne vită în suc propriu | 101 | | | |
| | | | Conserve "Aperitiv" | 137 | | | |
| | | | Conserve de carne porc în suc propriu | 61 | | | |
| | | | Conserve de pește în ulei | 52 | | | |
| | | | Preparate din carne | 35 | | | |
| | | | Șuncă presată | 43 | | | |
| 18 | Conserve de carne porc în suc propriu | 100 | Brânză telemea | 82 | | | |
| | | | Brânză topită | 96 | | | |
| | | | Carne | 246 | | | |
| | | | Cașcaval | 79 | | | |
| | | | Conserve de carne vită în suc propriu | 166 | | | |
| | | | Conserve "Aperitiv" | 224 | | | |
| | | | Conserve de carne porc cu fasole boabe | 163 | | | |
| | | | Conserve de pește în ulei | 86 | | | |
| | | | Preparate din carne | 58 | | | |
| | | | Șuncă presată | 71 | | | |
| | | | 19 | Conserve de carne vită în suc propriu | 100 | Brânză telemea | 49 |
| | | | | | | Brânză topită | 58 |
| | | | Carne | 148 | | | |
| | | | Cașcaval | 48 | | | |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. | | | |
|--------|---|----------|--|----------------------------------|-----|----------------|-----|
| | | | Conserve "Aperitiv" | 135 | | | |
| | | | Conserve de carne porc cu fasole boabe | 98 | | | |
| | | | Conserve de carne porc în suc propriu | 60 | | | |
| | | | Conserve de pește în ulei | 52 | | | |
| | | | Preparate din carne | 35 | | | |
| | | | Șuncă presată | 42 | | | |
| | | | 20 | Conserve de pește în ulei | 100 | Brânză telemea | 95 |
| | | | | | | Brânză topită | 111 |
| | | | Cașcaval | 92 | | | |
| | | | Conserve "Aperitiv" | 261 | | | |
| | | | Conserve de carne porc cu fasole boabe | 190 | | | |
| | | | Conserve de carne porc în suc propriu | 116 | | | |
| | | | Conserve de carne vită în suc propriu | 193 | | | |
| | | | Preparate din carne | 68 | | | |
| | | | Șuncă presată | 82 | | | |
| 21 | Conserve de legume în apă sau bulion | 100 | Cartofi | 44 | | | |
| | | | Fasole bătută instant | 9 | | | |
| | | | Legume proaspete | 133 | | | |
| | | | Orez | 8 | | | |
| | | | Paste făinoase | 8 | | | |
| | | | Piure de cartofi instant | 9 | | | |
| | | | Varză murată | 178 | | | |
| | | | Varză proaspătă | 133 | | | |
| 22 | Ceai | 100 | Cafea naturală | 300 | | | |
| 23 | Drojdie proaspătă de bere | 100 | Drojdie uscată de bere | 75 | | | |
| 24 | Dulceață | 100 | Gem | 113 | | | |
| | | | Miere | 82 | | | |
| | | | Stafide | 90 | | | |
| | | | Compot | 426 | | | |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. | Denumirea produsului cu care se substituie |
|--------|---|-------|---|
| 25 | Făină de grâu albă | 100 | Făină de porumb (mălai) Griș Orez Paste făinoase |
| 26 | Fasole bătută instant | 100 | Cartofi Conserve de legume în apă sau bulion Fasole uscată boabe <u>Legume proaspete</u> Orez Paste făinoase |
| 27 | Fasole uscată boabe | 100 | Cartofi Conserve de legume în apă sau bulion Fasole bătută instant <u>Legume proaspete</u> Orez Paste făinoase |
| 28 | Făină de porumb (mălai) | 100 | Făină de grâu albă Orez Paste făinoase |
| 29 | Fructe proaspete | 100 | <u>Compot</u> Citrice Dulceată Sirop de fructe Suc de fructe natural |
| 30 | Gem | 100 | <u>Compot</u> Dulceată Miere Stafide |
| 31 | Griș | 100 | Cartofi <u>Făină de grâu albă</u> Orez Paste făinoase |

| Nr. crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g- | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. |
|---------|---|----------|--|----------|
| 32 | Iaurt | 100 | Brânză proaspătă de vacă | 19 |
| | | | Brânză telemea | 11 |
| | | | Brânză topită | 13 |
| | | | Cașcaval | 11 |
| | | | Lapte praf | 6 |
| | | | Lapte proaspăt | 59 |
| | | | Preparate din carne | 8 |
| | | | Smântână | 10 |
| 33 | Lămâi | 100 | Grapefruituri | 91 |
| | | | Mandarine | 77 |
| | | | Portocale | 61 |
| | | | Sare de lămâie | 1 |
| 34 | Lapte praf | 100 | Brânză telemea | 182 |
| | | | Brânză topită | 213 |
| | | | Cașcaval | 176 |
| | | | Iaurt | 1660 |
| | | | Lapte proaspăt | 976 |
| | | | Smântână | 166 |
| 35 | Lapte proaspăt | 100 | Brânză telemea | 19 |
| | | | Brânză topită | 22 |
| | | | Cașcaval | 18 |
| | | | Lapte praf | 10 |
| | | | Smântână | 17 |
| | | | Iaurt | 170 |
| 36 | Legume proaspete | 100 | Cartofi | 33 |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 75 |
| | | | Orez | 7 |
| | | | Paste făinoase | 7 |
| | | | Varză proaspătă | 100 |
| 37 | Măsline | 100 | Ouă | 6 |
| | | | Preparate din carne | 102 |
| 38 | Miere | 100 | Compot | 517 |
| | | | Dulceată | 121 |
| | | | Gem | 138 |
| | | | Stafide | 110 |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. | | | |
|---------------------------|---|----------|--|---------------------|-----|-----------------|----|
| 39 | Morcovi (rădăcinoase albe) | 100 | Cartofi | 55 | | | |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 125 | | | |
| | | | Legume proaspete | 167 | | | |
| 40 | Murături | 100 | Cartofi | 12 | | | |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 28 | | | |
| | | | Varză murată | 50 | | | |
| 41 | Orez decorticat | 100 | Cartofi | 481 | | | |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 1097 | | | |
| | | | Fasole bătută instant | 100 | | | |
| | | | Fasole uscată boabe | 116 | | | |
| | | | Legume proaspete | 1462 | | | |
| | | | Paste făinoase | 97 | | | |
| | | | Piure de cartofi instant | 100 | | | |
| | | | Varză murată | 1950 | | | |
| | | | Varză proaspătă | 1462 | | | |
| | | | 42 | Ouă de găină | 100 | Brânză telemea | 25 |
| | | | | | | Brânză topită | 30 |
| Carne vită | 77 | | | | | | |
| Cașcaval | 25 | | | | | | |
| Conserve de pește în ulei | 27 | | | | | | |
| Pate de ficat | 27 | | | | | | |
| Preparate din carne | 18 | | | | | | |
| Șuncă presată | 22 | | | | | | |
| 43 | Pâine albă | 100 | | | | Biscuiți | 56 |
| | | | Făină de grâu albă | 65 | | | |
| | | | Făină de porumb (mălai) | 66 | | | |
| | | | Pesmet "A" | 70 | | | |
| 44 | Pastă de roșii | 100 | Conserve de legume în apă și bulion | 291 | | | |
| | | | Legume proaspete | 387 | | | |
| 45 | Paste făinoase | 100 | Cartofi | 493 | | | |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 1125 | | | |
| | | | Fasole bătută instant | 103 | | | |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. |
|--------------------------------------|---|----------|--|---------------------------------|
| | | | Fasole uscată boabe | 119 |
| | | | Făină de grâu albă | 102 |
| | | | Legume proaspete | 1500 |
| | | | Orez decorticat | 102 |
| | | | Piure de cartofi instant | 103 |
| | | | Varză murată | 2000 |
| | | | Varză proaspătă | 1500 |
| 46 | Pate de ficat | 100 | Brânză telemea | 93 |
| | | | Brânză topită | 109 |
| | | | Cașcaval | 90 |
| | | | Conserve de carne porc cu fasole boabe | 186 |
| | | | Conserve de carne porc în suc propriu | 114 |
| | | | Conserve de carne vită în suc propriu | 189 |
| | | | Ouă (buc.) | 4 |
| | | | Preparate din carne | 66 |
| | | | Șuncă presată | 80 |
| | | | 47 | Piure de cartofi instant |
| Conserve de legume în apă sau bulion | 1091 | | | |
| Fasole bătută instant | 100 | | | |
| Fasole uscată boabe | 115 | | | |
| Legume proaspete | 1454 | | | |
| Orez | 99 | | | |
| Paste făinoase | 97 | | | |
| Varză murată | 1939 | | | |
| 48 | Preparate din carne | 100 | Varză proaspătă | 1454 |
| | | | Brânză telemea | 141 |
| | | | Brânză topită | 165 |
| | | | Carne | 424 |
| | | | Cașcaval | 136 |
| | | | Conserve de pește în ulei | 148 |
| | | | Ouă (buc.) : | 5 |
| | | | Pate de ficat | 151 |
| Șuncă presată | 122 | | | |

| Nr. crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. |
|---------|---|----------|--|------------|
| 49 | Salam de Sibiu | 100 | Brânză telemea | 185 |
| | | | Brânză topită | 217 |
| | | | Carne | 558 |
| | | | Cașcaval | 180 |
| | | | Conserve de pește în ulei | 195 |
| | | | Pate de ficat | 200 |
| | | | Preparate din carne | 132 |
| | | | Șuncă presată | 160 |
| 50 | Sirop de fructe | 100 | Băuturi răcoritoare | 671 |
| | | | Compot | 423 |
| | | | Suc natural din fructe | 417 |
| 51 | Smântână | 100 | Brânză proaspătă de vaci | 193 |
| | | | Brânză telemea | 109 |
| | | | Brânză topită | 128 |
| | | | Cașcaval | 106 |
| 52 | Stafide | 100 | Dulceată | 110 |
| | | | Gem | 125 |
| | | | Miere | 91 |
| 53 | Suc natural din fructe | 100 | Băuturi răcoritoare | 161 |
| | | | Compot | 101 |
| | | | Sirop de fructe | 24 |
| 54 | Șuncă presată | 100 | Brânză telemea | 116 |
| | | | Brânză topită | 135 |
| | | | Carne | 348 |
| | | | Cașcaval | 112 |
| | | | Conserve de pește în ulei | 121 |
| | | | Ouă (buc.) | 4 |
| | | | Pate de ficat | 124 |
| | | | Preparate din carne | 82 |
| 55 | Ulei comestibil din floarea soarelui | 100 | Margarină | 121 |
| | | | Slănină (proaspătă, sărată, afumată) | 152 |
| | | | Unt proaspăt | 147 |
| | | | Untură de porc | 101 |

| Nr crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g. | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. |
|--------------------------------------|---|----------|--|------------------------|
| 56 | Unt proaspăt | 100 | Brânză proaspătă de vaci | 409 |
| | | | Brânză telemea | 231 |
| | | | Brânză topită | 271 |
| | | | Cașcaval | 224 |
| | | | Conserve de pește în ulei | 243 |
| | | | Frișcă | 388 |
| | | | Lapte praf | 127 |
| | | | Lapte proaspăt | 1243 |
| | | | Margarină | 83 |
| | | | Ouă (buc.) | 9 |
| | | | Pate de ficat | 249 |
| | | | Preparate din carne | 164 |
| | | | Smântână | 211 |
| | | | Șuncă presată | 200 |
| | | | Unt de arahide | 100 |
| 57 | Usturoi | 100 | Ceapă | 407 |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 381 |
| | | | Legume proaspete | 508 |
| 58 | Varză murată | 100 | Cartofi | 25 |
| | | | Conserve de legume în apă sau bulion | 56 |
| | | | Fasole bătută instant | 5 |
| | | | Fasole uscată boabe | 6 |
| | | | Orez decorticat | 5 |
| | | | Paste făinoase | 5 |
| | | | Piure de cartofi instant | 5 |
| | | | Varză proaspătă | 75 |
| | | | 59 | Varză proaspătă |
| Conserve de legume în apă sau bulion | 75 | | | |
| Fasole bătută instant | 7 | | | |
| Fasole uscată boabe | 8 | | | |
| Legume proaspete | 100 | | | |
| Orez decorticat | 7 | | | |

| Nr. crt | Denumirea produsului care se substituie | Cant. g- | Denumirea produsului cu care se substituie | Cant. g. |
|---------|---|----------|--|------------|
| | | | Paste făinoase | 7 |
| | | | Piure de cartofi instant | 7 |
| | | | Varză murată | 133 |
| 60 | Zahăr | 100 | Compot | 631 |
| | | | Comprimare zahăr cu infuzie de ceai | 100 |
| | | | Dulceată | 148 |
| | | | Fruite proaspete | 837 |
| | | | Gem | 168 |
| | | | Miere | 122 |

NOTĂ

1. Norma de hrană Nr. 14 pentru substituiri se aplică în oricare din următoarele situații, luate separat sau cumulate, indiferent de ordine:

- când produsele agroalimentare prevăzute de normele de hrană lipsesc temporar sau parțial;
- pentru realizarea unor meniuri variate, chiar dacă produsele din norme sunt asigurate;
- 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 norme.

3. Substituirea cărnii (de vită, porc) cu slănină (afumată, sărată, proaspătă) se face numai pentru realizarea unor feluri de mâncare la care acest produs se pretează (sarmale, varză călită, etc.) fără a se substitui mai mult de 70 grame carne (vită, porc) săptămânal.

N O R M E

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

NORMA nr. 1
privind dotarea cu bunuri materiale a bucătăriilor de unitate

| Nr. crt. | Denumirea bunurilor materiale | U/M | Durata normată de folosință (ani) | Cantități pentru fiecare bucătărie care deservește: | | | | Observații |
|----------|------------------------------------|------|-----------------------------------|---|---------|---------|---------|---|
| | | | | Până la 150 | 151-300 | 301-500 | 501-700 | |
| | | | | oameni | | | | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Araçaz (3 – 4 ochiuri) | buc. | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 2. | Balanțe semiautomate până la 20 kg | buc. | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 3. | Balante semiautomate 20 -100-kg | buc. | 10 | - | 1 | 1 | 1 | |
| 4. | Balante semiautomate 100 - 300kg | buc. | 10 | - | - | 1 | 1 | |
| 5. | Borcane pentru probe de mâncare | buc | | 8 | 8 | 8 | 8 | De 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. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|--|-----|----|---|----|----|----|---|
| 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. | Butuci din lemn pentru tăiat carne | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 10. | 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. |
| 11. | Căni emailate a 5 litri | buc | 3 | 2 | 3 | 4 | 6 | Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani. |
| 12. | Cratițe inox cu capac | buc | 10 | - | - | - | - | Necesarul se stabilește luându-se în calcul câte 0,8 l de fiecare om |
| 13. | Cuțite pentru bucătar și măcelar | buc | 3 | 2 | 3 | 5 | 7 | - |
| 14. | Cuțite pentru curățat zarzavat | buc | 1 | 8 | 12 | 20 | 28 | - |
| 15. | Cuțite pentru tăiat preparate din carne | buc | 4 | 2 | 4 | 7 | 9 | - |
| 16. | Dispozitive manuale pentru deschis conserve | buc | 1 | 3 | 3 | - | - | - |
| 17. | Frământătoare pentru aluat | buc | 7 | - | 1 | 1 | 1 | - |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|---|------|----|------|------|---|---|--|
| 18. | Fierăstrău pentru tăiat oase | buc | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 19. | Furculițe inox pentru bucătar | buc | 5 | 1 | 2 | 2 | 2 | - |
| 20. | Funduri din lemn | buc | 1 | 5 | 5 | 5 | 8 | - |
| 21. | Găleți din tablă zincată | buc | 3 | 2(5) | 4(8) | 6 | 6 | Spitalele au dreptul la cantitățile din paranteză. |
| 22. | Linguri din lemn | buc | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | De fiecare bucătar. |
| 23. | Găleți din material plastic | buc | 1 | 4 | 6 | - | - | Numai pentru spitale. |
| 24. | Ligheane din material plastic | buc | 1 | 4 | 6 | - | - | idem |
| 25. | Mașină de gătit (plită) | buc. | 10 | - | - | 1 | 1 | - |
| 26. | Mașini manuale pentru tocat carne | buc | 5 | 1 | - | - | - | - |
| 27. | Mașini electrice pentru curățat cartofi | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | 2 | - |
| 28. | Mașini electrice pentru tocat carne | buc | 7 | 1 | 1 | - | 1 | Nu se aprovizionează pentru unitățile care au în dotare roboți de bucătărie. |
| 29. | Mașini electrice pentru tăiat legume | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 30. | Mașini pentru măcinat condimente | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 31. | Masate pentru ascuțit cutite | buc | 8 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|----------------------------------|------|----|---|---|-----|---|--|
| 32. | Oale inox cu capac | buc | 10 | | | | | Necesarul se stabilește luându-se în calcul câte 2 l pentru fiecare om. La spitale se calculează câte 3 l de fiecare om. |
| 33. | Pile triunghiulare | buc | 8 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 34. | Planșete pentru întins aluat | buc | 3 | 2 | 3 | - 5 | 7 | - |
| 35. | Polonice emailate pentru bucătar | buc | 3 | 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. |
| 36. | Roboți de bucătărie | buc | 7 | - | 1 | 1 | 1 | |
| 37. | Răzătoare pentru legume | buc | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | - |
| 38. | Rânde pentru varză | buc | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 39. | Satâre | buc | 10 | 1 | 1 | 2 | 2 | |
| 40. | Scafe | buc | 6 | 1 | 1 | 2 | 2 | |
| 41. | Site pentru roșii | buc | 6 | 2 | 3 | 5 | 7 | - |
| 42. | Site pentru cernut mălai | buc | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | - |
| 43. | Site pentru cernut făină | buc. | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | - |

Sp^o m en o

8 Strecuță i l o x
e n r u p a s e a c o a s e
8 Strec ră
p e n t r u a
S p a t i u
b u n a

5 Tă / d i n t l a p r e c
f i p i s a i l i r i
5 T a i c a b a c e g
c o o a
5 Te u r j i s a
5 T o p o e
m o e a r
U t i l a e f r i i c e
(d u l c p u ș e a z i
f r i g o f i c g e u z
c a s r c)

9(4
CM

Sp e a
c a i i l
p a z

3

8

8

Sp e
c a i i l
p a e z e

ș a p a e t e m a u l
e s t i e s c o f u n c i e
e p e n a l u d e s e v i t .

CM

NOTĂ :

1. Numărul și capacitatea oalelor și cratițelor se stabilesc în funcție de necesități, fără a se depăși capacitatea totală calculată conform normei.

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. Pentru prepararea mămăligii se pot stabili prevederi separate pentru ceaune și cazane, **luându-se** în calcul câte 0,3 litri pentru fiecare om. Durata normată de folosință a acestora este de 10 ani.

3. În situația în care robotul de bucătărie este prevăzut cu dispozitive pentru frământat aluat sau tocat carne și acestea satisfac nevoile unității, utilajele prevăzute în normă pentru a efectua aceste operațiuni, nu se mai aprovizionează.

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

5. În funcție de posibilități, pentru buna funcționare a bucătăriilor se mai pot aproviziona și alte bunuri materiale, gen: cântare electronice, cuptor cu microunde, conservatoare (congelatoare) etc.

6. Pentru balanțele semiautomate se pot aproviziona și greutateți de 0,5-5 kg.

N O R M A Nr. 2
privind dotarea cu bunuri materiale pentru servirea și transportul hranei

| Nr crt. | Denumirea bunurilor materiale | U/M | Durata normată de folosință (ani) | Personal nave | Personal la bucătăria de unitate | Internați în spitale | Observații |
|--|-------------------------------|-----|-----------------------------------|---------------|----------------------------------|----------------------|------------|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| I. BUNURI MATERIALE PENTRU SERVIREA HRANEI | | | | | | | |
| 1. Tacâmuri și veselă individuală (de fiecare persoană) | | | | | | | |
| a) Tacâmuri | | | | | | | |
| 1 | Cuțite inox pentru masă | buc | 5 | 1 | 1 | 1 | |
| 2 | Cuțite inox pentru pește | buc | 5 | - | 1 | - | |
| 3 | Furculițe inox pentru masă | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | |
| 4 | Furculițe inox pentru pește | buc | 7 | - | 1 | - | |
| 5 | Linguri inox pentru masă | buc | 10 | 1 | 1 | 1 | - |
| 6 | Lingurițe inox pentru masă | buc | 15 | 1 | 1 | 1 | |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------|-------------------------------------|-----|----|---|---|---|--|
| b) Articole de veselă | | | | | | | |
| 7 | Căni porțelan pentru ceai | buc | - | - | 1 | 1 | - |
| 8 | Căni inox pentru ceai | buc | 10 | 1 | - | - | |
| 9 | Cești cu farfurioare pentru ceai | buc | - | - | 1 | - | - |
| 10 | Cești cu farfurioare pentru consome | buc | - | - | 1 | - | - |
| 11 | Compotiere din sticlă | buc | - | - | 1 | 1 | |
| 12 | Deschizător pentru conserve | buc | 1 | 1 | - | - | - |
| 13 | Farfurioare porțelan pentru ceai | buc | - | - | 1 | 2 | La spitale, a doua farfurioară se distribuie pentru fiecare pat |
| 14 | Farfurii adânci (căni de supă) | buc | - | - | 1 | 1 | Cănilor de supă din inox au termenul de durată de 10 ani. |
| 15 | Farfurii întinse | buc | - | - | 1 | 1 | - |
| 16 | Farfurii desert | buc | - | - | 1 | 1 | - |
| 17 | Farfurii inox adânci | buc | 10 | 1 | - | - | - |
| 18 | Farfurii inox întinse | buc | 10 | 1 | - | - | - |
| 19 | Farfurii inox desert | buc | 15 | 1 | - | - | - |
| 20 | Pahare sticlă pentru apă | buc | - | 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 | - | - |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|---|-----|----|---|---|---|--|
| 24 | Pahare sticlă pentru vin roșu | buc | - | - | 1 | | |
| 25 | Pahare sticlă pentru șampanie | buc | - | - | 1 | | |
| 26 | Pahare sticlă tip sondă | buc | - | - | 1 | | |
| 27 | Support pentru ouă | buc | - | - | 1 | - | - |
| 2. Veselă colectivă pentru sălile de mese (de fiecare masă) | | | | | | | |
| 28 | Căni inox 3 l pentru ceai | buc | 10 | 1 | | | De fiecare 16 pers. |
| 29 | Butelii sticlă cu dop șlefuit pentru apă | buc | - | 1 | | | |
| 30 | Capace inox pentru preparat ouă ochiuri | buc | 10 | - | 1 | | De fiecare 4 pers. |
| 31 | Căni sticlă pentru apă | buc | | | 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. |
| 32 | Ceainic inox | buc | 15 | 1 | 1 | 1 | |
| 33 | Coșuleț din material plastic pentru pâine | buc | 1 | 1 | 1 | 1 | Dacă sunt din inox, durata normală de folosință este de 20 ani. |
| 34 | Cupe sticlă pentru înghețată | buc | - | - | 1 | - | De fiecare 4 pers. |
| 35 | Fructiere | buc | - | - | 1 | - | idem |
| 36 | Oliviere | buc | - | - | 1 | - | idem |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--|------|---|---|---|---|--|
| 3/ | Platouri din porțelan | buc | | | 1 | 1 | Dacă sunt din inox, durata normală de folosință este de 20 ani. |
| 38 | Polonice inox pentru servit la masă | buc | 8 | 1 | 1 | 1 | - |
| 39 | Raviere din porțelan | buc | - | - | 1 | - | De fiecare 4 pers. |
| 40 | Scrumiere din porțelan sau sticlă | buc | - | - | 1 | - | idem |
| 41 | Sosiere din porțelan | buc | - | - | 1 | - | idem |
| 42 | Servicii oțet undelemn | buc. | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 43 | Salatiere din porțelan pentru 4 persoane | buc | | | 1 | 1 | Pentru coloanele 5-6 se pot distribui salatiere individuale. Dacă sunt din inox, durata normală de folosință este de 20 ani. |
| 44 | Solnițe din porțelan sau sticlă | buc | | 1 | 1 | 1 | Dacă sunt din inox, termenul de durată este de 15 ani. Dacă sunt din material plastic, durata normală de folosință este de 2 ani |
| 45 | Supiere din porțelan | buc | | 1 | 1 | 1 | Nu se aprovizionează dacă felul I se servește în căni pentru supă. Dacă sunt din inox , durata normală de folosință este de 15 ani. |
| 46 | Tăvi din material plastic | buc | 1 | | 1 | 1 | De fiecare ospătar. Dacă sunt din inox, durata normală de folosință este de 15 ani. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|---|------|----|---|---|---|--|
| 3. Alte articole și materiale pentru servit la mese | | | | | | | |
| 47 | Balanțe S.A. până la 10 Kg | buc | 10 | | 1 | 1 | - |
| 48 | Cântare electronice 1-5 Kg | buc | 10 | - | | | De fiecare sală de mese. |
| 49 | Containere izoterme de 10-20 l pentru transportat hrana preparată | buc | 15 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 10 pers. |
| 50 | Clești inox pentru cuburi de gheață | buc. | 10 | - | 1 | - | De fiecare 50 pers. |
| 51 | Clești pentru prăjituri | buc | 10 | - | 1 | 1 | De fiecare 200 pers. |
| 52 | Clești pentru înghețată | buc | 10 | 3 | 5 | 5 | De fiecare 200 pers. |
| 53 | Cuțite pentru tăiat carne | buc | 3 | 2 | 2 | 2 | De fiecare sală de mese. |
| 54 | Dispozitive mecanice pentru feliat pâine | buc | 7 | - | 1 | 1 | De fiecare sală de mese cu peste 100 pers. |
| 55 | Filtru de cafea | buc | 5 | - | 1 | - | De fiecare 10 pers. |
| 56 | Serviciu de cafea din porțelan pentru 6 pers. | set | | | 1 | | De fiecare 25 pers. |
| 57 | Sfeșnice din porțelan | buc | - | - | 1 | - | De fiecare 18 pers. |
| 58 | Palete pentru tort | buc | 10 | - | 1 | 1 | De fiecare 200 pers. |
| 59 | Balanțe S.A. până la 20 Kg | buc | 10 | - | 1 | - | - |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|-----|----|---|---|---|---|
| 60 | Cântare electronice de 1-5 Kg | buc | 10 | - | 1 | 1 | De fiecare sală de mese cu peste 100 pers. |
| 61 | Dozatoare pentru cafea, ceai, sucuri | buc | 10 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 25 pers. |
| 62 | Dispozitive pentru feliat mezeluri | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 100 pers. |
| 63 | Prăjitor electric pentru pâine | buc | 7 | - | 1 | 1 | De fiecare 100 pers. |
| 64 | Dispozitive pentru feliat pâine | buc | 7 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 100 pers. |
| 65 | 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 |
|----------|--|-----|-----------------------------------|-----------|--|
| 66 | Cărucioare pentru transport hrană preparată | buc | 10 | 2 - | De fiecare sală de mese și spital cu peste 100 oameni. |
| 67 | Coșuri din material plastic pentru transportat pâine | buc | 2 | 1 | De fiecare sală de mese cu peste 100 oameni |
| 68 | Cărucioare cu cuvă pentru transportat supă | buc | 10 | 1 | De fiecare sală de mese cu peste 100 oameni |
| 69 | Vase pentru transportat hrana | buc | | - | Câte 1 litru de fiecare om |

NOTĂ:

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

2. Unitățile unde 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 transport hrană” se pot aproviziona:

Durata normată
de folosință
(ani)

- bidoane de aluminiu 4*
- marmite izoterme din inox pentru spate 10
- cazane bucătării portative 10
- termose 2
- sufertașe 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 castroane și supiere

NORMA Nr. 3

de dotare cu bunuri materiale de resortul hrăririi, 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 șampanie | buc. | - | - | idem |
| 8 | Pahare din sticlă tip sondă | buc. | - | - | idem |
| 19 | 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 a 6 persoane | set | - | - | idem |
| 13 | Serviciu de masă a 6 persoane | set | - | - | idem |
| 14 | ibrice inox pentru cafea (ceai) | buc. | 10 | 1 | De fiecare 12 pers. |
| 15 | Tăvi din inox pentru servit | buc. | 15 | 1 | De fiecare 8 pers. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|--------------------------|------|----|---|---------------------|
| 16 | Reşou aragaz 2-3 ochiuri | buc. | 10 | 1 | De fiecare 12 pers. |
| 17 | Butelii aragaz | buc. | 10 | 1 | De fiecare 24 pers. |
| 18 | Frigider uz casnic | buc. | 10 | 1 | De fiecare 12 pers. |

II. PROTOCOL

| | | | | | |
|----|---|------|----|---|---------------------|
| 1 | Butelii aragaz | buc. | 10 | 1 | De fiecare 24 pers. |
| 2 | Capace inoxidabile pentru preparat ouă | buc. | 10 | 1 | De fiecare pers. |
| 3 | Căni din sticlă a 1,5 l pentru apă | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 4 | Ceainice porţelan | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 5 | Ceşti cu farfurioare porţelan pentru ceai | buc. | - | 1 | De fiecare pers. |
| 6 | Ceşti cu farfurioare porţelan pentru con'some | buc. | | 1 | idem |
| 7 | Ceşti cu farfurioare porţelan pentru cafea | buc. | - | 1 | idem |
| 8 | Cleşte argintat pentru cuburi de gheaţă | buc. | 10 | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 9 | Cleşte argintat pentru zahăr | buc. | 10 | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 10 | Compotiere | buc. | - | 1 | De fiecare pers |
| 11 | Cupe argintate pentru îngheţată | buc. | 10 | 1 | idem |
| 10 | Cuţite argintate pentru peşte | buc. | 5 | 1 | idem |
| 11 | Cuţite argintate pentru desert | buc. | 5 | 1 | idem |
| 12 | Cuţite argintate pentru fructe | buc. | 5 | 1 | idem |
| 13 | Cuţite argintate pentru masă | buc. | 5 | 1 | idem |
| 14 | Doze argintate pentru zahăr | buc. | | 1 | idem |
| 15 | Doze argintate pentru mujdei | buc. | - | 1 | idem |
| 16 | Expresso de cafea (filtru) | buc. | 7 | 1 | De fiecare 24 pers. |
| 17 | Farfurii desert porţelan | buc. | - | 1 | De fiecare pers. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|---------------------------------------|------|----|---|----------------------|
| 18 | Farfurii întinse porţelan | buc. | - | 1 | idem |
| 19 | Farfurii jour porţelan | buc. | - | 1 | idem |
| 20 | Farfurii suport porţelan | buc. | - | 1 | idem |
| 21 | Farfurii adânci porţelan | buc. | - | 1 | idem |
| 22 | Farfurioare porţelan pentru unt | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 23 | Făraşe pentru curăţat masa | buc. | 1 | 1 | De fiecare 8 pers. |
| 24 | Fripteuze | buc. | 7 | 1 | De fiecare 24 pers. |
| 25 | Fructiere porţelan (sticlă) | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 26 | Furculiţe argintate pentru desert | buc. | 7 | 1 | De fiecare pers. |
| 27 | Furculiţe argintate pentru fructe | buc. | 7 | 1 | idem |
| 28 | Furculiţe argintate pentru masă | buc. | 7 | 1 | idem |
| 29 | Furculiţe argintate pentru peşte | buc. | 7 | | idem |
| 30 | Furculiţe argintate pentru gheaţă | buc. | 7 | 1 | idem |
| 31 | Gemiere porţelan | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 32 | Ibrice pentru cafea (ceai) | buc. | 10 | 1 | De fiecare 12 pers. |
| 33 | Linguri argintate pentru masă | buc. | 10 | 1 | De fiecare pers. |
| 34 | Linguri argintate pentru sosuri | buc. | 10 | 1 | idem |
| 35 | Linguri argintate pentru ceai | buc. | 10 | 1 | idem |
| 36 | Linguri argintate pentru îngheţată | buc. | 10 | 1 | idem |
| 37 | Linguri argintate pentru mazagran | buc. | 10 | 1 | idem |
| 38 | Lopăţică argintată pentru prăjituri | buc. | 10 | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 39 | Maşină electrică pentru măcinat cafea | buc. | 7 | 1 | De fiecare 100 pers. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|---|------|----|---|---------------------|
| 40 | Mașină electrică pentru tăiat (feliat) mezeluri | buc. | 7 | 1 | idem |
| 41 | Mașină electrică pentru tăiat (feliat) pâine | buc. | 7 | 1 | idem |
| 42 | Muștarieră din porțelan | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 43 | Olivieră | buc. | - | 1 | idem |
| 44 | Pahare din cristal pentru apă | buc. | - | 1 | De fiecare pers. |
| 45 | Pahare din cristal pentru coniac | buc. | - | 1 | idem |
| 46 | Pahare din cristal pentru lichior | buc. | - | 1 | idem |
| 47 | Pahare din cristal pentru șampanie | buc. | - | 1 | idem |
| 48 | Pahare din cristal pentru țuică | buc. | - | 1 | idem |
| 49 | Pahare din cristal pentru vin alb | buc. | - | 1 | idem |
| 50 | Pahare din cristal pentru vin roșu | buc. | - | 1 | idem |
| 51 | Pahare din cristal tip sondă | buc. | - | 1 | idem |
| 52 | Perii pentru curățat masa | buc. | 2 | 1 | De fiecare 8 pers. |
| 53 | Platouri inox | buc. | 15 | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 54 | Platouri inox pentru pește | buc. | 15 | 1 | idem |
| 55 | Platouri porțelan rotunde | buc. | - | 1 | idem |
| 56 | Platouri porțelan ovale | buc. | - | 1 | idem |
| 57 | Polonice argintate de 0,150 l | buc. | 5 | 1 | idem |
| 58 | Prăjitor de pâine | buc. | 7 | 1 | De fiecare 24 pers. |
| 59 | Raviere porțelan | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 60 | Salatieră porțelan | buc. | - | 1 | De fiecare pers. |
| 61 | Scrumieră porțelan (sticlă) | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|--|------|----|---|---------------------|
| 62 | Serviciu de cafea a 6 persoane | set | - | 1 | De fiecare 6 pers. |
| 63 | Sfeșnice porțelan | buc. | - | 1 | De fiecare 8 pers. |
| 64 | Solnițe porțelan | buc. | - | 1 | De fiecare 4 pers. |
| 65 | Sosiere porțelan | buc. | - | 1 | idem |
| 66 | Suport pentru ouă | buc. | - | 1 | De fiecare pers. |
| 67 | Tăvi inox pentru servit | buc. | 15 | 1 | De fiecare 8 pers. |
| 68 | Tirbușoane | buc. | 10 | 1 | idem |
| 69 | Vas din inox pentru servit gustări calde | buc. | 15 | 1 | De fiecare 24 pers. |
| 70 | Vaze din cristal pentru flori | buc. | - | 1 | De fiecare 8 pers. |

NOTĂ:

Această normă se aplică pentru aprovizionarea și dotarea cabinetelor din ministerul justiției, Administrația Națională a Penitenciarelor și ale directorilor din unitățile sistemului administrației penitenciare.

NORMA NR. 4

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

| Nr. crt. | Denumirea bunurilor materiale | U/M | Durata normată de folosință (ani) | Cantități pentru fiecare depozit care deservește între: | | | | Observatii | |
|---|---|------|-------------------------------------|---|---------|---------|---------|--|--|
| | | | | Până la 150 | 151-300 | 301-500 | 501-700 | | |
| | | | | oameni | | | | | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| I. DEPOZITE ALE UNITĂȚILOR DE PENITENCIARE | | | | | | | | | |
| 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 | - | |
| 4. | Bidoane aluminiu 10 - 25 litri | buc. | 4 | - | - | - | - | Necesarul se stabilește în funcție de necesități | |
| 5. | Butoaie din tablă zincată a 200 litri pentru ulei | buc. | 10 | | 2 | 2 | 5 | | |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|---|------|----|---|---|---|----|---|
| 6. | Butoaie din fag pentru murături | buc. | 6 | | | | | Câte 15 litri de fiecare om. 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. |
| 7. | Butoaie din stejar pentru varză murată. | buc. | 10 | | | | | Câte 35 litri de fiecare om. Se pot aproviziona butoaie de capacități diferite, fără a depăși litrajul total. Dacă sunt din material plastic durata de folosință este de 3 ani. |
| 8. | Butuci din lemn pentru tăiat carne | buc. | 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 9. | Cărucioare pentru transportat (lize) | buc. | 10 | 1 | 1 | 1 | 2 | |
| 10. | Cărucioare pentru transport alimente | buc. | 10 | 2 | 2 | 2 | 3 | |
| 11. | Canistre | buc. | 10 | 3 | 1 | 1 | 1 | Dacă sunt din material plastic durata de folosință este de 3 ani. |
| 12. | Chei pentru deschis butoaie metalice | buc. | 10 | - | - | 1 | 1 | |
| 13. | Coșuri din material plastic sau răchită pentru transportat pâinea | buc. | 2 | 3 | 5 | 5 | 10 | |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|---|------|----|---|---|---|---|--|
| 14. | Coșuri din nuiele pentru transportat zarzavaturi | buc. | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | |
| 15. | Fierăstraie pentru tăiat oase | buc. | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 16. | Furci pentru cartofi | buc. | 8 | 2 | 2 | 4 | 6 | |
| 17. | Găleți din tablă zincată | buc. | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | Dacă sunt din material plastic durata de folosință este de 3 ani. |
| 18. | Garnițe pentru untură | buc. | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 19. | Higrometre | buc. | 5 | | | | | Câte o bucată de fiecare încăpere în care se păstrează produse agroalimentare. |
| 20. | Lăzi căptușite cu tablă, pentru transportat carne | buc. | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| 21. | Lăzi pentru transportat pâine | buc. | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| 22. | Pâlnii inox pentru lichide | buc. | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 23. | Pompe pentru tras ulei | buc. | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 24. | Satâre | buc. | 10 | 1 | 1 | 1 | 2 | - |
| 25. | Scafe | buc. | 6 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| 26. | Tăvi inox pentru transportat preparate și semiproduse | buc. | 10 | 2 | 2 | 2 | 4 | |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|--|------|----|---|---|---|---|--|
| 27. | Tăvi din tablă pentru butoaie de ulei | buc. | 5 | - | - | | | Câte o tavă pentru fiecare butoi de ulei |
| 28. | Termometre | buc. | | | | | | Câte o bucată de fiecare încăpere a depozitului în care se păstrează produse agroalimentare și pentru dulapuri și camere frigorifice |
| 29. | Termometre pentru siloz | buc. | - | - | - | | | Câte o bucată pentru fiecare siloz |
| 30. | Topoare pentru măcelar | buc. | 5 | - | - | 1 | 1 | - |
| 31. | Utilaje frigorifice (dulapuri frigorifice, camere frigorifice, frigider uz casnic, congelatoare) | buc. | 10 | | | | | Capacitatea și numărul se stabilesc în funcție de nevoi. |

| Nr. crt. | Denumirea materialului | U/M | Durata normată de folosință (ani) | Cantitate | Observații |
|----------|---------------------------------------|------|-----------------------------------|-----------|------------|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Balanțele S.A. până la 20 kg | buc. | 10 | - | - |
| 2 | Balanțele S.A. până la 500 kg | buc. | 10 | - | - |
| 3 | Balanțele S.A. până la 1000 kg | buc. | 10 | - | - |
| 4 | Balanțele S.A. până 2000 kg | buc. | 10 | - | - |
| 5 | Butoaie din tablă zincată pentru ulei | buc. | 10 | - | - |
| 6 | Cărucioare pentru transport (lize) | buc. | 10 | - | - |

| | | | 3 | 4 |
|----|---------------------------------------|------|----|---|
| 7 | Cărucioare pentru transport alimente | buc. | ° | |
| 8 | Cuier pentru deschis butoaie metalice | buc. | ° | |
| 9 | Cuier e 2 kg | buc. | °° | |
| 10 | Ciești pentru scocuire | buc. | °° | |
| 11 | Cuște pentru măcelar | buc. | °° | |
| 12 | Damigene | buc. | ° | |
| 13 | Dați pentru tăiat metale | buc. | ° | |
| 14 | rierastrau pentru pânză (cadru) | buc. | ° | |
| 15 | Rigrometre | buc. | 5 | |
| 16 | Lopeți din lemn pentru cereale | buc. | ° | |
| 17 | Metru articulat pentru tâmplar | buc. | 3 | |
| 18 | Pom pe pentru trasulei | buc. | °° | |
| 19 | Pânze pentru fierăstrău | buc. | 2 | |
| 20 | Kogojini | buc. | ° | |
| 21 | Kanga pentru deschis lăzi | buc. | ° | |
| 22 | Scate | buc. | 6 | |
| 23 | Saci din canepa sau iută | buc. | cm | |
| 24 | Sonde pentru luat probe de cereale | buc. | 0 | |
| 25 | lavi din tablă pentru butoaie ulei | buc. | 5 | |
| 26 | Iermometre | buc. | ° | |
| 27 | Iopoare pentru măcelar | buc. | 5 | |
| 28 | Iud pentru retulare lichide | buc. | 3 | |

NOTĂ :

1. Această normă se aplică pentru aprovizionarea și dotarea cu diverse bunuri materiale a depozitelor de produse agroalimentare a unităților subordonate Administrației Naționale a **Penitenciarelor**.

2. Depozitele de produse agroalimentare care deserveșc unități cu peste 500 oameni vor fi dotate cu camere frigorifice (mărima **stabilindu-se** în funcție de nevoi). Camerele frigorifice în stare de fixație se vor amenaja prin **lucrări** de reparații sau investiții.

3. Lăzile pentru transport pâinea și carnea se aprovizionează numai pentru depozitele acelor unități care nu dispun de mijloace auto amenajate special **în** acest scop. Unitățile care au în dotare mijloace auto pentru transportat pâinea în navele, vor aproviziona navele necesare (cu durata normată de **folosință** de 2 ani, dacă sunt din lemn și de 3 ani dacă sunt **material** plastic), în raport cu capacitatea autovehiculelor respective.

4. Pentru unitățile situate în localități cu drumuri greu accesibile pe timpul iernii, necesarul de butoaie pentru ulei se stabilește în funcție de cantitatea de ulei care se aprovizionează pentru întreaga perioadă de iarnă. Unitățile pot folosi și butoaie de alte **capacități** decât cele din normă, **fără** a depăși capacitatea totală la care au dreptul.

5. Unitățile mai pot aproviziona și următoarele bunuri materiale, în funcție de **necesități**:

Durata normată
de **folosință**
(ani)

- borcane din sticlă până la 20 litri 4
- cuier sau **cârlige** pentru atârnat carnea 10
- lăzi compartimentate pentru păstrat alimente 10
- furtun pentru refulat lichide 3

6. Punctul II de la normă se aplică pentru aprovizionarea și dotarea cu diverse bunuri materiale a depozitelor centrale. Cantitățile, precum și alte bunuri materiale necesare (utilaje frigorifice, utilaje de transport și stivuit), vor fi stabilite cu aprobarea Administrației Naționale a Penitenciarelor - Direcția **Economico-Administrativă**, în funcție de numărul magaziiilor, volumul bunurilor materiale depozitate și manipulate și numărul unităților deservite.

7. În loc de balanțe semiautomate se pot aproviziona **basculeromane**.

NORMA Nr. 5

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

| Nr. crt. | Denumirea bunurilor materiale | U/M | Durata normată de folosință (ani) | Cantități pentru : | | | Observații |
|---|-------------------------------|-----|-----------------------------------|--------------------|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| | | | | Personal nave | Personal la bucătăria de unitate | Internați în spitale | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| I. MATERIALE DE ÎNTREȚINERE ȘI DIVERSE | | | | | | | |
| 1 | Bureți pentru frecat vase | buc | 1 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 5 pers. |
| 2 | Cartofin (praf de var) | kg | 1 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | De fiecare pers. |
| 3 | Chibrituri (cutii mici) | buc | 1 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 2 pers. |
| 4 | Detergent sintetic | buc | 1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 | De fiecare pers. |
| 5 | Detergent lichid | kg | 1 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | De fiecare 5 pers. |
| 6 | Hârtie pergaminată (ambalaj) | kg | 1 | 0,8 | 2,5 | 0,8 | De fiecare pers. |
| 7 | Perii din paie | buc | 1 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 25 pers. |
| 8 | Praf pentru curățat vesela | kg | 1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | De fiecare pers. |

| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------------------|--------------------------------------|------|-----------|---|------|------|----------------------|
| 9 | Pungi din material plastic | buc | 1 | 6 | 6 | 6 | De fiecare pers. |
| 10 | Saci din cânepă (iută) | buc | 2 | 1 | 1 | 1 | De fiecare 5 pers. |
| 11 | Saci din hârtie sau material plastic | buc | 1 | 1 | 1 | 1 | De fiecare pers. |
| 12 | Scobitori (cutii sau plicuri) | buc | 1 | 2 | 2 | 2 | De fiecare pers. |
| 13 | Șervețele de hârtie | pac. | 1 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | De fiecare pers. |
| 14 | Sodă calcinată | kg | 1 | 1 | 1 | 1 | De fiecare pers. |
| 15 | Sulf | kg | 1 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | De fiecare 100 pers. |
| 16 | Spray pentru muște și țânțari | buc | 1 | 4 | 4 | 4 | De fiecare bucătărie |
| Nr. crt. | Denumirea bunurilor materiale | U/M | Cantitate | Observații | | | |
| II. PIESE DE SCHIMB | | | | | | | |
| 1 | Agregate frigorifice | buc | 1 | Capsulate sau necapsulate, pentru fiecare utilaj frigorific care este dotat cu asemenea componente. | | | |
| 2 | Compresor (capsulă) | buc | 1 | De fiecare frigider cu compresor și congelator tip casnic | | | |
| 3 | Cilindru răzător | buc | 1 | Pentru fiecare mașină electrică de curățat cartofi | | | |
| 4 | Disc abraziv | buc | 1 | Pentru fiecare mașină electrică de curățat cartofi | | | |

NOTĂ:

1. Această **normă** se aplică pentru aprovizionarea cu materiale diverse și materiale de întreținere necesare bucătăriilor, sălilor de mese și depozitelor de alimente pentru personalul navelor, pentru cei care servesc masa la bucătării de unitate sau sunt internați în spitale și sanatorii.

2. Materialele din normă au următoarea destinație:

- **cartofinul** se folosește pentru tratarea cartofilor depozitați pentru iarnă, împotriva încolțirii;
- hârtia **pergaminată** se întrebuițează 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,
- sulful se folosește prin ardere, pentru dezinsecția butoaielor din lemn;
- soda calcinată se folosește numai pentru spălarea vaselor, utilajelor și ustensilelor care nu sunt confecționate din aluminiu.

3. Pentru personalul care servește masa la bucătării de unitate sau bufete - inclusiv cele organizate de agenți economici, șervețelele de hârtie, scobitorile, hârtia pergaminată, hârtia pentru ambalaj, cartonașele și casoletele din material plastic, pungile și sacii din material plastic, se vor aproviziona **în** funcție de nevoi.

4. Unitățile de penitenciare pot aproviziona, în funcție de nevoi, următoarele materiale:

- hârtie pergaminată necesară preparării prăjiturilor;
- cutii pentru condimente și casete pentru tacâmuri;
- lăzi pentru transportul sau păstrarea hranei de rezervă;
- lăzi pentru transportat hrana, pâinea, vesela etc. la locurile de servire a mesei din afara unităților, confecționate cu mijloace proprii în unități;
- tifon pentru acoperirea părților laterale ale rafturilor de alimente;
- sită metalică (plasă de material plastic) pentru ferestrele și ușile blocului alimentar sau ale bucătăriei de unitate;
- stative pentru uscarea farfuriilor.

5. Deratizarea și dezinsecția încăperilor blocului alimentar și a depozitelor se vor efectua cu substanțele asigurate de organele sanitare din unități și sub îndrumarea și supravegherea directă a acestora.

6. Cantitățile de materiale pentru reparat butoaie, cazane, lăzi pentru transportat carne etc, se vor aproviziona de unități, în baza devizelor sau antecalculațiilor întocmite pentru fiecare lucrare.

7. În funcție de nevoi, unele materiale se pot aproviziona în cantități mai mari decât prevede norma, prin renunțarea la alte materiale din normă, în limita cotei părți valorice anuale, însumată a acestora.

Anexa nr. 2

**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 aplică 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.

Exemplu de calcul

La data de 02.11.1994, în urma efectuării inventarierii bunurilor materiale aparținând bucătăriei de unitate, s-a constatat existența unei diferențe în minus, de 73 pahare din sticlă, față de soldul scriptic.

Ultima casare efectuată la acest articol a fost în data de **26.09.1993**, când au mai rămas în folosință **86** bucăți pahare bune.

În perioada **26.09.1993–01.11.1994** au mai fost distribuite **în** folosință următoarele cantități:

- 80 pahare la data de **07.11.1993**;
- 50 pahare la data de 20.05.1994.

Aplicarea cotei de scăzământ se face pentru fiecare perioadă cât a fost în folosință fiecare lot de pahare în parte (fracțiunile de lună se ignoră, respectiv se rotunjesc la o lună):

- pentru numărul de pahare care a fost în folosință în perioada **26.09.1993–02.11.1994**:

$$86 \text{ buc.} \times 13 \text{ luni} \times 2,5\% = 27,95 \text{ buc.} \quad \text{rot. } 28 \text{ buc}$$

- pentru numărul de pahare dat în folosință la data de 07.11.1993 (perioada **07.11.1993–02.11.1994**):

$$80 \text{ buc.} \times 12 \text{ luni} \times 2,5\% = 24 \text{ buc.} \quad \text{rot. } 24 \text{ buc}$$

- pentru numărul de pahare date în folosință la data de 20.05.1994 (perioada **20.05.1994–02.11.1994**):

$$50 \text{ buc.} \times 5 \text{ luni} \times 2,5\% = 6,25 \text{ buc.} \quad \text{rot. } 6 \text{ buc}$$

Rezultă un drept de scăzământ de 58 pahare, respectiv:

$$28 + 24 + 6 = 58$$

Deoarece, în urma inventarierii s-a constatat un minus de 73 pahare, iar dreptul de scăzământ, în contul statului, este doar de 58 pahare, urmează ca pentru diferența de 15 **pahare** să se impute valoarea lor celor responsabili.

A n e x a nr. 3

T A B E L
cuprinzând greutatea necesare pentru aparatele de cântărit

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

* numai pentru balanțe a 10 kg

** numai pentru balanțe a 20 kg

NOTĂ : Pentru cântărele decimale se vor asigura greutatea necesare, în funcție de capacitatea de cântărire a fiecărui aparat.