



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

DIREZIONE CASA CIRCONDARIALE

Nuovo Complesso Penitenziario

VIBO VALENTIA

Ufficio Segreteria AA.GG.

Prot. n. 29398

Vibo Valentia 09/10/2015

Alle OO.SS Comparto Sicurezza
Maggiormente rappresentative

OGGETTO: Mensa obbligatoria di servizio.

Con riferimento alle note pervenute da alcune sigle sindacali in merito a problematiche legate al servizio della mensa obbligatoria, si trasmette in allegato, copia dell'Atto di Regolamentazione del servizio in oggetto, pervenuto in data 24/09/2015, in merito al quale sarebbe gradita una attività di monitoraggio da parte di codeste OO.SS., e si rappresenta che questa Direzione sta costantemente verificando la regolarità e l'efficacia del servizio fornito da parte della Ditta aggiudicataria.

Distinti saluti.

Il Direttore
Dott. M. Antonio GALATI



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA
PROVVEDITORATO REGIONALE DELLA CALABRIA
Ufficio Contabilità e Programmazione Economica

ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO MENSA

TRA

il Provveditorato Regionale Amministrazione Penitenziaria della Calabria, Via Vinicio Cortese n. 2 Catanzaro, nella persona del Dr. Giuseppe Pannuti, quale Dirigente rappresentante l'Amministrazione stessa, giusta attribuzione del Dr. Salvatore ACERRA Provveditore Regionale

E

la Società Rag. Pietro Guarnieri – figli S.r.l., con sede in Putignano (BA), nella persona del Sig. Guarnieri Antonio Leonardo, quale Amministratore Unico e legale rappresentante della stessa società.

PREMESSO CHE

l'Amministrazione Contraente ha indetto una gara in deroga alla normativa comunitaria, ai sensi dell'art.20 allegato II B del D.Lgs. 163/2006, a procedura ristretta di cui al Bando pubblicato sul sito Internet del Ministero della Giustizia profilo del committente, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per il personale della Polizia penitenziaria nelle sedi di servizio di ciascun Istituto penitenziario;

il Fornitore è risultato aggiudicatario della procedura di gara di cui sopra, al prezzo per ciascun pasto di Euro 4,88 escluso Iva;

dovendosi ora procedere alla redazione e sottoscrizione di apposito atto di Regolamentazione del Servizio, le parti, dopo l'acquisizione delle informazioni necessarie alla stipula del presente atto, convengono e sottoscrivono quanto segue:

Articolo 1

Organizzazione del servizio mensa

Generalità e premesse

1. Ai fini del presente atto, con le sotto indicate locuzioni si definiscono i soggetti, le strutture e gli atti richiamati:
 - «atto»: il presente «Atto di Regolamentazione» del servizio di ristorazione da svolgersi negli istituti penitenziari della Calabria;
 - «Istituto»: ciascuno degli Istituti Penitenziari presso il quale il servizio deve essere svolto, situati a Castrovillari, Catanzaro, Cosenza, Crotone, Locri, Palmi, Paola, Reggio Calabria "S. Pietro", Reggio Calabria "Arghillà", Rossano, Vibo Valentia.
 - «Amministrazione»: il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione penitenziaria per la Calabria;
 - «Impresa»: Rag. Pietro Guarnieri – figli S.r.l. con sede in Putignano (BA).
 - «contratto»: il contratto per la fornitura del servizio di ristorazione collettiva per il personale della Polizia penitenziaria, stipulato il 23 febbraio 2015 tra l'Amministrazione penitenziaria - Provveditorato Regionale per la Calabria - e l'impresa Rag. Pietro Guarnieri – figli S.r.l. di Putignano (BA), avente numero 87/2015 del repertorio dell'Ufficiale Rogante;
 - «capitolato»: il capitolato tecnico allegato al contratto e tutti i suoi documenti a corredo, richiamati nel medesimo capitolato o nel contratto;
 - «utente»: l'appartenente al Corpo di Polizia penitenziaria in servizio nell'Istituto che, in ragione del servizio disimpegnato, abbia titolo alla fruizione del servizio mensa nell'ambito della propria sede di servizio e il personale dell'Istituto di altri ruoli che comunque abbia titolo alla consumazione del pasto;
 - «D.U.V.R.I.»: documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, introdotto dalla L. 03.08.2008 n° 123, richiamato al punto 13) della Sez. V.1) – Informazioni complementari – del Bando di gara, da elaborare a seguito della cooperazione e collaborazione tra l'Amministrazione appaltante e l'Impresa appaltatrice, per la valutazione delle interferenze tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede con contratti differenti, quale ostacolo alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro.
2. Il presente atto disciplina le esigenze ristorative e le modalità operative del servizio.
3. Le indicazioni contenute in esso vincolano l'Impresa e le Direzioni degli Istituti che devono essere osservate.



4. In ogni tempo, su richiesta o per esigenze dell'Amministrazione e/o dell'Impresa, l'Atto può essere consensualmente modificato, ferma restando la piena osservanza delle clausole contenute nel contratto e delle prescrizioni contenute nel capitolato.
5. In ogni tempo, le Direzioni degli Istituti che ravvisino la necessità di aggiornare singole disposizioni del presente Atto ovvero di introdurne di nuove, ne avanzano proposta all'Amministrazione per le iniziative di competenza.

Articolo 2

Acquisto e stoccaggio delle derrate

Il processo produttivo si svolge secondo le seguenti fasi:

- Accettazione delle merci;
- Preparazione e cottura;
- Distribuzione.

Accettazione delle merci

L'Impresa, avvalendosi della già consolidata rete di fornitori della regione Calabria, approvvigionerà con cadenza plurisettimanale, settimanale e giornaliera (la cadenza delle forniture sarà strettamente legata alla peculiarità dei prodotti da approvvigionare), tutte le derrate alimentari e non alimentari che saranno necessarie per l'espletamento del servizio, attingendo all'elenco dei fornitori qualificati o selezionandone di nuovi, se necessario, secondo il sistema di qualificazione previsti dal proprio sistema ISO di qualità aziendale. Gran parte dei fornitori, sia locali sia nazionali forniranno quasi tutti gli Istituti interessati dal Servizio, in modo da avere uno standard uguale dovunque ed un maggiore margine di controllo. Solo per taluni generi, si procederà a suddividere il territorio in zone, affidandone ciascuna ad un gruppo di fornitori (es. pane, frutta ecc).

Gli ordinativi saranno formulati tenendo conto dei menù in vigore e delle grammature e tipologie dei prodotti.

In tale fase, tutte le merci che arrivano al centro cottura vengono sottoposte, in regime di autocontrollo (HACCP), ad un attento esame. In particolare, vengono controllati i documenti di accompagnamento del prodotto, l'etichetta, la data di scadenza e le caratteristiche organolettiche.

E' necessario precisare, infatti, che l'intero processo produttivo è sottoposto all'autocontrollo. Pertanto, in qualsiasi momento, l'operatore dovrà eliminare il prodotto o la preparazione che risultasse non conforme senza incorrere in violazioni e penalità alcuna.



Inoltre, in caso di rilievo igienico sulle pietanze o controllo, sarà cura dell'Impresa campionare accuratamente il prodotto e sottoporlo ad analisi da parte di un laboratorio privato convenzionato autorizzato dal ministero della Sanità. Gli esiti di tali analisi saranno inviati alla Direzione ed alla competente Commissione mensa per le eventuali azioni correttive o per contestazioni alle ditte sub fornitrici.

Preparazione e cottura

Tale fase si avvia con la quantificazione dell'utenza per la quale si dovrà preparare i pasti. In base alle prenotazioni ricevute la cucina elaborerà il fabbisogno merceologico necessario alla preparazione di quel numero di pasti.

In questa fase sarà posta particolare cura alle operazioni di pesatura delle derrate prelevate dal magazzino e all'ulteriore controllo circa l'idoneità e perfetto stato degli alimenti da cuocere, con l'ausilio della modulistica del sistema di qualità aziendale.

Naturalmente, tra una lavorazione e l'altra gli addetti effettueranno le indispensabili operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti, delle superfici e delle attrezzature utilizzate.

Le preparazioni, in tutti i centri cottura saranno effettuate secondo tecnologie standard accuratamente sperimentate.

Tale soluzione consente di uniformare la qualità dei pasti offerti. Le procedure di preparazione, inoltre, sono state analiticamente studiate al fine di garantire la massima qualità e gustosità delle pietanze. Tutti gli addetti di cucina vengono, pertanto formati a eseguire le lavorazioni secondo gli standard stabiliti.

In caso di alimenti in cattivo stato di conservazione, scaduti, non regolamentari, sarà cura del dipendente eliminare il prodotto non conforme, fermo restando che in ciascuna sede il rappresentante dell'Impresa, delega la responsabilità ai sensi del D.Lgs 155/1997 e successive modificazioni ed integrazioni e quanto previsto dalle vigenti disposizioni al cuoco o referente di turno.

Distribuzione

Una volta preparate, le pietanze vengono alloggiate nel banco self service che consente il mantenimento delle temperature dei pasti, seppure per breve tempo.

Il pane servito è singolarmente confezionato in buste microforate.

La distribuzione dei pasti in modalità self-service sarà curata direttamente dal personale dell'Impresa appositamente formato a svolgere tali mansioni. Ogni addetto indosserà camice, copricapo, guanti e mascherina monouso.



Articolo 3

Individuazione degli aventi titolo e fruizione del servizio

L'Istituto, osservate le disposizioni di Legge, nonché quelle emanate dal Dipartimento e dal Provveditorato in materia di diritto alla mensa, indicano, distintamente per il pranzo e per la cena, il numero dei pasti da erogare e il nominativo degli utenti che, avendone diritto, abbiano manifestato la volontà di avvalersi del servizio mensa.

L'elenco nominativo degli utenti di cui al comma precedente, riportato su un apposito registro - o altra modulistica o strumentazione anche elettronica idonea allo scopo - vidimato in modo leggibile dal Direttore dell'istituto o dal funzionario da questi delegato, costituisce documento di "accesso alla mensa" e, dunque, titolo valido alla consumazione del pasto.

L'elenco suddetto viene consegnato al personale dell'impresa non più tardi delle ore 9.00 di ogni giorno.

La Direzione inserisce nello stesso elenco anche il personale, dell'Istituto di altri ruoli, che comunque abbia titolo alla consumazione del pasto.

L'Impresa, tramite il proprio personale, verifica che il pasto sia erogato solo al personale indicato nell'elenco suddetto.

L'elenco di cui al secondo comma, con l'indicazione del numero dei pasti effettivamente consumati, entro la mattinata del giorno successivo è restituito alla Direzione dell'Istituto, presso l'ufficio o il funzionario che viene indicato dal Direttore. L'Impresa ha facoltà di estrarre copia dell'elenco.

E' data facoltà alla Direzione dell'Istituto di disciplinare in forma più compiuta le modalità prima descritte o di modularle secondo le esigenze locali, ma comunque assicurando che nell'erogazione del servizio sia sempre possibile in ogni tempo risalire all'individuazione degli aventi diritto alla consumazione del pasto nella giornata e all'individuazione del relativo avvenuto consumo, a garanzia dei diritti contrattuali dell'Amministrazione contraente e del Fornitore.

Articolo 4

Soggetti esterni autorizzati

Eventuali soggetti esterni, diversi dagli utenti e da eventuali corsisti, possono essere autorizzati dalla direzione dell'Istituto alla fruizione del servizio di ristorazione come previsto dai paragrafi 1.3. del capitolato.

A tale fine le direzioni degli Istituti, previo pagamento del corrispettivo fissato dall'Amministrazione, rilasceranno ai richiedenti un apposito buono, che verrà consegnato firmato e datato dal fruitore del servizio, all'atto della consumazione del pasto, al personale dell'Impresa.

Analogamente si provvede per il personale che, non avendo titolo alla consumazione del pasto a titolo gratuito, tuttavia richieda di fruire del servizio.

Sarà cura della Direzione dell'Istituto dare immediata comunicazione all'Impresa del numero di detti soggetti autorizzati.

Nella fattura mensile l'Impresa indica analiticamente il numero dei pasti forniti ai soggetti esterni autorizzati alla consumazione del pasto, unendovi i buoni ritirati.

Articolo 5

Variazioni numeriche

In caso di considerevoli variazioni numeriche in aumento degli utenti autorizzati, la direzione provvederà ad informare preventivamente l'Impresa entro le ore 10.00 del giorno precedente. In caso di mancato preavviso l'Impresa potrà non erogare del tutto o in parte il servizio a detti utenti.

Articolo 6

Fatturazione dei corrispettivi

Il pagamento dei corrispettivi per pasti erogati agli "aventi titolo alla consumazione del pasto gratuito", verrà effettuato dal Provveditorato, previa ricezione delle relative fatture ed allegati riportanti analiticamente e giornalmente, il numero dei pasti consumati effettivamente dal personale avente diritto.

Per il pagamento dei corrispettivi dei pasti erogati ai "soggetti esterni autorizzati" il fornitore dovrà emettere distinta fattura mensile, intestata alla Direzione della Casa Circondariale, per il corrispettivo contrattuale, con allegati i buoni di cui all'articolo 4 del presente Atto.

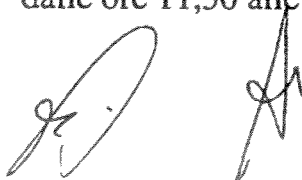
Il fornitore dovrà fatturare all'inizio di ogni mese i pasti effettivamente consumati nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma da parte del Direttore - Funzionario Delegato competente. Le fatture debitamente inviate al Provveditorato tramite il sistema di interscambio per la P.A., saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

Articolo 7

Orario di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio, ossia la consumazione dei pasti e/o delle colazioni presso la sala mensa di ciascun Istituto, avverrà nell'ambito delle seguenti fasce orarie:

Pranzo dalle ore 11,30 alle ore 14,30;



Cena dalle ore 17,30 alle ore 20,30.

Presso ciascuna struttura, in relazione all'assetto organizzativo funzionale della stessa struttura e del numero del personale che mediamente fruirà giornalmente del servizio mensa, l'Autorità Dirigente dovrà concordare con l'Impresa e disciplinarlo con proprio ordine di servizio, l'effettivo orario di apertura e chiusura della mensa per la fruizione del pranzo e della cena. Nel caso in cui non si dovesse raggiungere un accordo, tra la Direzione e l'Impresa, la questione sarà sottoposta al Provveditore per la decisione definitiva.

Articolo 8

Personale dell'Impresa

L'impresa, nell'adempimento dell'obbligazione contrattuale, impiega le unità di personale riportate nella tabella che segue, aventi il livello professionale precisato e che osservano, settimanalmente, il numero complessivo di ore indicato:

Istituto	Totale delle unità impiegate	Monte ore settimanale totale	Monte ore settimanale di ogni unità	Qualifica / Mansioni	Livello unità
Catanzaro	4	97	33	Cuoco	4
			32	Cuoco	4
			20	A.s.m.	6
			12	A.s.m.	6
Crotone	2	25	15	Cuoco	4
			10	A.s.m.	6
Vibo valentia	2	45.5	26	Cuoco	4
			19.5	Aiuto cuoco	5
Cosenza	3	45.5	16.5	Cuoco	4
			15.5	Aiuto cuoco	5
			13.5	A.s.m.	6S
Paola	3	44	21	Cuoco	4
			11.5	A.s.m.	6
			11.5	A.s.m.	7
Castrovillari	2	35.5	22	Cuoco	4
			13.5	A.s.m.	6
Rossano	2	48	37	Cuoco	4
			11	A.s.m.	6
Locri	2	30.25	19.5	Aiuto cuoco	5
			10.75	A.s.m.	6
Palmi	2	40	20	Cuoco	4

			20	Aluto cuoco	4
Reggio Calabria "S. Pietro"	3	65	25	Cuoco	4
			20	Aluto cuoco	5
			20	A.s.m.	6
			20		
Reggio Calabria "Arghillà"	3	38	18	Cuoco	4
			10	Aluto cuoco	5
			10	Aluto cuoco	5

Eventuali modifiche da apportare al numero, alla qualifica o agli orari del personale dell'Impresa, per esigenze che siano rappresentate dal Direttore di un Istituto, ovvero dall'Impresa medesima, possono essere introdotte con le modalità di cui all'art. 1, commi 4 e 5.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa comunica alle Direzioni degli Istituti l'elenco dei nominativi del personale impiegato nell'espletamento del servizio, al fine di consentire la predisposizione dei relativi provvedimenti di accesso. L'elenco nominativo dei dipendenti è corredato dalla copia del documento di identità di ciascun dipendente e riporta, a fianco di ciascun nominativo, la relativa qualifica, il livello, le mansioni e il monte-ore settimanale assegnato all'unità.

Fermo restando quanto previsto dall'articolo 6, paragrafo 6.4, 2° comma, del capitolato, le Direzioni degli Istituti possono richiedere all'Impresa, senza onere di motivazione, la sostituzione di dipendenti che risultino non graditi. In tale evenienza, l'Impresa provvede a sostituire il dipendente entro il più breve tempo possibile.

Articolo 9

Menù e Grammature

In relazione ai menù ed alla loro composizione l'Impresa dichiara di elaborare per l'esecuzione del servizio in argomento appositi menù settimanali, che terranno conto delle specificità locali e delle esigenze particolari che eventualmente potranno insorgere presso i singoli Istituti, nel rispetto del menu base per ciascuna categoria di utenti, di cui è indicata la struttura nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*, del Capitolato Tecnico, in ordine anche alle grammature dei prodotti.

I menù saranno controfirmati, per l'approvazione formale, dal Responsabile del servizio e dal Direttore o dal suo delegato e affisso in bacheca, così come le eventuali sostituzioni di pietanze dovute a imprevisti.

A tal proposito sono stati predisposti due *menu tipo stagionali*, che si allegano al presente atto facendone parte integrante, riportanti la struttura e la composizione dei pasti, con la specificazione delle grammature a cotto delle preparazioni

e la conversione pesi a cotto/volumi, che potranno essere modulati secondo le esigenze locali:

- MENU' INVERNALE a rotazione mensile (suddiviso su 4 settimane);
- MENU' ESTIVO a rotazione mensile (suddiviso su 4 settimane).

In relazione alla conversione delle grammature da crudo a cotto, e considerata l'estrema varietà delle pietanze da servire, è possibile affermare che per i primi piatti il passaggio da crudo a cotto porta ad un incremento medio del peso di circa il 20%. Per i secondi piatti ed i contorni cotti, invece, si registra un calo medio del peso pari al 28%. Nessuna variazione di peso, invece, si registra per i contorni crudi e gli alimenti non sottoposti a cottura.

Per quanto riguarda il rapporto peso/volume, si precisa che gli addetti saranno provvisti di speciali mestoli pre-tarati. Tali mestoli consentiranno di servire le giuste quantità di alimento a ogni singolo utente.

L'Impresa predisporrà una tabella riportante la conversione pesi cotto/volumi e una tabella riportante la grammatura a cotto delle preparazioni gastronomiche, che saranno allegate ai suddetti menù.

Articolo 10

Responsabili del Servizio

Il Responsabile del Servizio per l'Impresa è il Sig. Gigante Donato, nato a Noci (BA) il 3 luglio 1977.

La Direzione di ciascun Istituto introdurrà necessariamente un Responsabile Vitto che provvederà al riscontro giornaliero del numero dei pasti consumati, mediante il controllo degli elenchi degli aventi diritto e la conta dei buoni per i pasti dei soggetti esterni.

Il menù e la rilevazione dell'andamento mensile saranno controfirmati dai singoli Responsabili.

Il Direttore dell'Istituto nominerà una *Commissione per il controllo di conformità*, al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni del capitolato tecnico e allegati, nonché alle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera. Gli esiti dei controlli dovranno annotarsi di volta in volta su un apposito registro.

Articolo 11

Osservanza del D. Lgs. 81/2008 e del D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 8, paragrafo 1.1., del Capitolato Tecnico, l'Impresa consegna, prima dell'inizio del servizio, a ciascuna Direzione



di Istituto e della Scuola il «manuale di autocontrollo per l'igiene», in conformità al Reg. (CE) n. 852/04 e successive modificazioni, in coerenza con la tipologia di servizio richiesto dall'Amministrazione Contraente, nonché la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, contestualmente alla consegna dei documenti di cui al comma precedente, fornisce alle Direzioni di tutte le sedi in cui è svolto il servizio oggetto dell'appalto, copia delle schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati per la pulizia e per la sanificazione, corredata dai riferimenti del Centro Antiveleni.

Analogamente provvede in ogni caso in cui ritenga di utilizzare nuovi prodotti chimici, diversi da quelli di cui sia già stata fornita la relativa scheda tecnica e di sicurezza.

In ogni caso il fornitore non può detenere, nei locali concessi dagli Istituti a termini dell'appalto, prodotti che non siano provvisti delle relative schede tecniche e di sicurezza.

Copia delle schede dei prodotti viene custodita, a sua esclusiva cura, in apposito classificatore situato nei locali di cui al comma che precede.

Tutto il personale dipendente dell'Impresa è reso edotto del luogo di conservazione delle schede tecniche e di sicurezza.

Per quanto concerne gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione, da effettuarsi ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 9.4, del capitolato, l'Impresa comunica alle Direzioni degli Istituti il nominativo della ditta all'uopo incaricata delle operazioni e del personale che materialmente deve attendere all'attività, del cui documento di identità allega fotocopia.

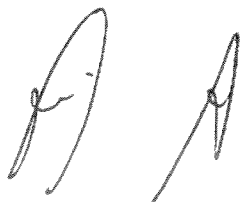
È, altresì, obbligo dell'Impresa richiedere alla società incaricata delle operazioni di derattizzazione e di disinfestazione copie delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati, curando che un esemplare sia consegnato alle Direzioni degli istituti.

L'impresa mette a disposizione del proprio personale dipendente i dispositivi di protezione individuale, di cui attesta la conformità a legge e l'adeguatezza rispetto ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare, e per il cui uso ha impartito appropriate disposizioni al personale dipendente.

L'Impresa, consapevole delle norme di legge, generali e speciali, vigenti in materia di prevenzione degli infortuni, ne assicura il pieno rispetto, impiegando personale competente, idoneo e convenientemente istruito sul lavoro da svolgere e sulle modalità di uso degli impianti.

L'Impresa provvede a informare le Direzioni degli istituti circa gli eventuali rischi che l'attività lavorativa possa comportare e, in ogni caso, qualora vi siano situazioni di rischio.

Nell'eventualità di infortunio occorso ad un proprio dipendente, è obbligo dell'Impresa effettuare le comunicazioni agli Enti di previdenza ed assistenza e a



ogni altro organo pubblico previsto dalla legge, dandone contestuale notizia alla Direzione dell'Istituto.

Inoltre, nel pieno rispetto delle indicazioni operative e gestionali prescritte nel D.U.V.R.I., da predisporre a cura dell'Amministrazione, sarà consegnato alle Direzioni e all'Impresa per eventuali osservazioni, integrazioni ai fini della quantificazione degli oneri eventuali da sostenere a carico dell'Amministrazione stessa.

L'Impresa dovrà espletare le attività ivi previste volte all'eliminazione dei rischi da interferenze ed in particolare: fornire gli apprestamenti, adottare le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale, dotarsi dei mezzi e dei servizi di protezione collettiva, nonché adottare le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti. Il D.U.V.R.I. predisposto assume la funzione di previsione generalizzata e linea guida per tutti gli Istituti Penitenziari della circoscrizione regionale della Calabria. Ovviamente, la Direzione di ogni singolo Istituto presso il quale verrà prestato il servizio oggetto di aggiudicazione, nella legittima veste di "datore di lavoro" per il personale ivi assegnato in servizio, controllerà l'esatta applicazione da parte dell'appaltatore delle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. ed inoltre, in cooperazione e collaborazione con l'Impresa aggiudicataria, avuto riguardo a particolari e specifiche condizioni strutturali o differenti esigenze operative caratterizzanti eventuali ulteriori e diversi rischi di interferenza, potrà proporre integrazioni al D.U.V.R.I. originario da comunicare all'Amministrazione di cui al punto 3) delle premesse. L'aggiornamento della valutazione dei rischi da interferenza dovrà essere inoltre effettuata in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché, in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

Articolo 12

Consegna locali e attrezzature

Prima dell'avvio del nuovo appalto sarà redatta con i Responsabili di ciascun Istituto, un verbale di presa in consegna delle strutture e attrezzature che l'Amministrazione darà in uso gratuito all'Impresa, e una relazione dettagliata sullo stato attuale delle attrezzature e dei locali, nella quale saranno indicati, inoltre, gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria da effettuare.

In relazione alla manutenzione delle attrezzature l'Impresa dovrà garantire il servizio manutenzione ordinaria che provvederà alle normali attività di controllo e sostituzione delle componenti usurabili.

L'Impresa si impegna a riconsegnare le attrezzature di cucina nel medesimo stato d'uso e di funzionalità risultanti dal verbale di consegna, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo delle stesse per l'espletamento del servizio.



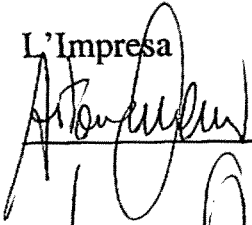
Articolo 13

Rimandi

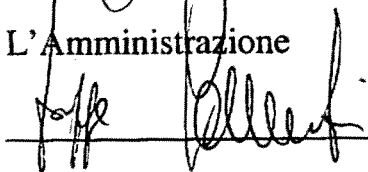
Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria e straordinaria, le utenze energetiche, le norme relative all'igiene dei prodotti alimentari, le norme per la salute e sicurezza dei lavoratori, le norme per la pulizia, l'igiene e sanificazione dei locali di produzione e consumo, la stoviglieria (piatti, bicchieri e posate) ed il tovagliato, e per tutto quanto non espressamente previsto, si rimanda a quanto disciplinato dal Capitolato Tecnico e i relativi allegati.

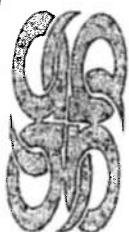
CATANZARO, 23/09/2015

L'Impresa



L'Amministrazione





Pio Pietrangeli - Figli
CENTRO ALIMENTARE CARNOI
s.r.l.

MENU' ESTIVO

SETTIMANA N. 1				LA SOTTOSCRITTA SI RISERVA DI APPORTARE EVENTUALI MODIFICHE QUALORA SI PRESENTI LA NECESSITA'			
		PRIMI	PRANZO/CENA	SECONDI			
LUNEDI'		PASTA ALLE OLIVE PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO		HAMBURGER AL FORNO		INSALATA MISTA	
MARTEDI'		MINESTRA DI LENTICCHIE PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO		SALUMI AFFETTATI FESA DI TACCHINO		CAROTE LESSATE	
MERCOLEDI'		PASTA ALLE MELANZANE PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO		PLATESSA ALLA MUGNANIA POLLO AL FORNO		INSALATA MISTA MELANZANE	
GIOVEDI'		PASTA AL PESTO RISO IN BIANCO RISO AL POMODORO		OMELETTE AL FORMAGGIO FETTINE DI SUINO AI FERRI		INSALATA MISTA PUREA DI PATATE	
VENERDI'		INSALATA DI PASTA PASTA CON PATATE PASTA IN BIANCO		FORMAGGI VERDESCA A TRANCE ALLE OLIV		INSALATA MISTA CIPOLLE ALL'AGRO	
SABATO		SPAGHET. AGLIO OLIO E PEPERONCINO PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO		FRITTATA AL FORMAGGIO BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI		INSALATA MISTA PATATE LESSE	
DOMENICA		PASTA AL FORNO MINESTRA VERDE ESTIVA CON RISO RISO IN BIANCO		FORMAGGI CARNA ALLA PIZZAIOLA SALUMI AFFETTATI		INSALATA MISTA ZUCCHINE	
						INSALATA MISTA CAROTE LESSE	

[Handwritten signature]

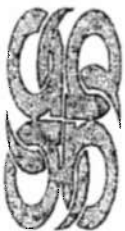


mag. Pietro Guarnieri - figli
CEPETRO ALIMENTARE CARRO

MENU' ESTIVO

SETTIMANA N. 2				LA SOTTOSCRITTA SI RISERVA DI APPORTARE EVENTUALI MODIFICHE QUALORA SI PRESENTI LA NECESSITA'	
	PRIMI	PRANZO/CENA	SECONDI	CONTORNI	
LUNEDI'	PASTA ALLE ZUCCHINE PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	FESA DI TACCHINO	INSALATA MISTA		
MARTEDI'	PIZZA CON PROSCIUTTO COTTO ZUPPA DI VERDURE PASTA AL POMODORO	MERLUZZO DORATO COTOLETTE AL FORNO	PATATE ARROSTO		
MERCOLEDI'	SPAGHET. AGLIO OLIO E PEPERONCINO PASTA AL PESTO RISO IN BIANCO	INSALATA CAPRESE SALTINBOCCA ALLA ROMANA	INSALATA MISTA CAROTE LESSATE		
GIOVEDI'	INSALATA DI PASTA PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	SFORMATO DI PATATE SALSICCIA AL FORNO	INSALATA MISTA CIPOLLE E CAPPERI AL FORNO		
VENERDI'	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	FRITTATA ALLE ZUCCHINE SEPIOLINE GRATINATE AL FORNO RICOTTA	PATATE PREZZEMOLATE INSALATA MISTA		
SABATO	PASTA ALLE CRUDAIOLE PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	PETTO DI POLLO AI FERRI CORDON BLEU	PATATE AL VAPORE INSALATA MISTA		
DOMENICA	PASTA ALLA BOLOGNESE RISO E PISELLI RISO IN BIANCO	SCALOPPINE DI SUINO SALUMI AFFETTATI	ZUCCHINE LESSATE INSALATA MISTA		
				MELANZANE AL FUNGHETTO	

[Handwritten signature]



Ag. Pietro Guarnieri - figli
CENTRO ALIMENTARE CARRARO

MENU' ESTIVO

SETTIMANA N. 3 PRANZO/CENA

LA SOTTOSCRITTA SI RISERVA DI APPORTARE EVENTUALI
MODIFICHE QUALORA SI PRESENTI LA NECESSITA'

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	PASTA ZUCCHINE E TONNO MINESTRA VERDE ESTIVA CON RISO RISO IN BIANCO	COTOLETTE DI MARE SALUMI AFFETTATI	INSALATA MISTA PATATE ARROSTO
MARTEDI'	PIZZA PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	FETTINE SUINO ARROSTO FRITTATA ALLE ERBETTE HAMBURGER AL FORNO COTOLETTA	INSALATA MISTA CAROTE LESSATE INSALATA MISTA
MERCOLEDI'	RISOTTO ALLA MILANESE PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO		PATATE E FAGIOLINI LESSI INSALATA MISTA
GIOVEDI'	PASTA ALLA CARRIETTERA RISO E LENTICCHIE RISO IN BIANCO	POLLO AL FORNO FORMAGGI	PATATE AL FORNO INSALATA MISTA
VENERI'	PASTA TONNO E CAPPERI PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	SEPIE ALL'UOVO AL FORNO OMELETTE AL FORMAGGIO	INSALATA MISTA PATATE PREZZEMOLATE
SABATO	GNOCCHI AL POMODORO PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	FETTINE ALLA PIZZAIOLA SFORMATO DI RICOTTA	INSALATA MISTA ZUCCHINE
DOMENICA	INSALATA DI RISO PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	SALSICCIA DI POLLO E TACCH. SALUMI AFFETTATI	INSALATA MISTA BIETA ERBETTA ALL'AGRO

[Handwritten signature]



Ag. Pietro Guarnieri - figli
CENTRO ALBERGHI E CATERING

MENU' ESTIVO

SETTIMANA N. 4

LA SOTTOSCRITTA SI RISERVA DI APPORTARE EVENTUALI
MODIFICHE QUALORA SI PRESENTI LA NECESSITA'

PRANZO/CENA			
	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	SPAGH. AGLIO OLIO E PEPEROCINO PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	POLLO ALLA DIAVOLO SALUMI AFFETTATI	INSALATA MISTA PEPERONI GRIGLIATI
MARTEDI'	PASTA ALLA NORMA MINESTRONE ALLA GENOVESE RISO IN BIANCO	HAMBURGER AL FORNO BASTONCINI DI PESCE	INSALATA MISTA SPINACI OLIO E LIMONE
MERCOLEDI'	PASTA ALLA SORRENTINA PASTA ALLA CRUDAIOLO PASTA IN BIANCO	BRACIOLE AI FERRI SALUMI AFFETTATI	INSALATA MISTA PATATE AL FORNO
GIOVEDI'	INSALATA DI RISO PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	ARROSTO AL FORNO RICOTTA	INSALATA MISTA ZUCCHINE
VENERDI'	ORECCHIETTE POM.E BASILICO RISOTTO ALLO ZAFFERANO PASTA IN BIANCO	VERDESCA A TRANCE ALLE OLIV FRITTATA CON SPINACI	INSALATA MISTA PATATE AL VAPORE
SABATO	SPAGHETTI ALLE VONGOLE RISO E ZUCCHINE RISO IN BIANCO	COTOLETTE DI POLLO AL FORNO SALUMI AFFETTATI	INSALATA MISTA MELANZANE AL FUNGHETTO
DOMENICA	TORTELLINI AL POMODORO PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	FETTINE SUINO ARROSTO CAPRESE	INSALATA MISTA PISELLI AL BACON

[Handwritten signature]



rog. Pietro Guarnieri - figli
CENTRO ALIMENTARE CARRI S.R.L.

MENU' INVERNALE

SETTIMANA N. 1

		PRANZO/CENA			
		PRIMI	SECONDI		CONTORNI
LUNEDI'		PASTA AL TONNO PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	TACCHINO AI FERRI CORDON BLEU		CAVOLEFIORE GRATINATI INSALATA
MARTEDI'		PENNE PROSCIUTTO E FUNGHI PASTA AL POMODORO	POLLO ALLA CACCIATORA WURSTEL ARROSTO		BIETA SALTATA INSALATA
MERCOLEDI'		LEGUMI CON PASTA PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	SPEZZATINO CON PISELLI EMMENTHAL		INSALATA PATATE LESSE
GIOVEDI'		RISOTTO ALLO ZAFFERANO PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	COTOLETTA DI SUINO PROSCIUTTO COTTO		INSALATA BROCCOLI AL VAPORE
VENEDI'		SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO PASTA AL POMODORO RISO IN BIANCO	FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI MOZZARELLA		FAGIOLINI INSALATA MISTA
SABATO		PASTA CON FAGIOLI PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	ARROSTO DI TACCHINO AFFETTATI MISTI		PUREA DI PATATE INSALATA MISTA
DOMENICA		PASTA AL RAGU' PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	FETTINA ALLA PIASTRA SALUMI		PISELLI INSALATA MISTA

[Handwritten signature]



rog. Pietro Guarnieri - figli
CENTRO ALLOGGIAMENTO CARRARE
s.r.l.

MENU' INVERNALE

SETTIMANA N. 2

		PRANZO/CENA		
	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	
LUNEDI'	RIGATONI ALL'AMATRICIANA PASTA AL POMODORO RISO IN BIANCO	FETTINA ALLA PIZZAIOLA PROSCIUTTO COTTO	CAROTE LESSATE INSALATA	
MARTEDI'	PASTA CON CECI PASTA AL TONNO PASTA AL POMODORO	POLLO AL FORNO EMENTHAL	PUREA DI PATATE INSALATA	
MERCOLEDI'	PASTA ALLA PUTTANESCA PASTA AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	FRITTATA HAMBURGER ARROSTO	INSALATA MISTA FAGIOLINI	
GIOVEDI'	MINESTRONE DI VERDURE C/ RISO RISO AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	BRACIOLE SUINO AFFETTATI MISTI	INSALATA MISTA PATATE LESSE	
VENERDI'	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO TONNO/EMENTHAL	FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA	
SABATO	PASTA CON CAVOLFIORE PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	PETTO DI POLLO AI FERRI MOZZARELLA	CAROTE INSALATA MISTA	
DOMENICA	PASTA AL FORNO PASTA AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	ARROSTO SUINO SALUMI AFFETTATI	SPINACI SALTATI INSALATA	

[Handwritten signature]



ros. Pietro Guarnieri - figli ...
CENTRO ALIMENTARE CARNO
MENU' INVERNALE

SETTIMANA N. 3

PRANZO/CENA			
	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'	PASTA AMATRICIANA PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	ARROSTO BOVINO AL FORNO CORDON BLEU	CAROTE LESSATE INSALATA MISTA
MARTEDI'	PASTA CON LEGUMI PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	SALSICCIA SPECK	BROCCOLI INSALATA
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO RISO AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	PETTO DI POLLO AI FERRI EMMENTHAL	INSALATA MISTA FAGIOLINI
GIOVEDI'	PASTA ALLA BOSCAIOLA RISO AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	COTOLETTA DI MAIALE PROSCIUTTO COTTO	INSALATA PUREA DI PATATE
VENERDI'	FARFALLE AL TONNO PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	FILETTI DI MERLUZZO ALLE OLIVE AFFETTATI MISTI	CAVOLFIORRE GRATINATO INSALATA
SABATO	PASTA CON FAGIOLI PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	HAMBURGER CON FUNGHI MOZZARELLA	SPINACI SALTATI INSALATA
DOMENICA	PASTA AL RAGU' PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	FETTINA DI TACCHINO ARROSTO SALUMI E FORMAGGI	PATATE AL FORNO INSALATA MISTA

[Handwritten signature]



ros. Pietro Guarnieri - figli
CENTRO ALBERGARE CAMBIO

MENU' INVERNALE

SETTIMANA N. 4

		PRANZO/CENA		
		PRIMI	SECONDI	CONTORNI
LUNEDI'		PASTA CON LENTICCHIE PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	HAMBURGER AFFETTATI	PUREA DI PATATE INSALATA MISTA
MARTEDI'		PASTA PROSCIUTTO E PANNA PASTA IN BIANCO PASTA AL POMODORO	COTOLETTA ALLA MILANESE SPECK	CAROTE AL VAPORE INSALATA
MERCOLEDI'		PASTA CON MINESTRONE RISO AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	SALSICCIA AI FERRI MOZZARELLA	INSALATA FAGIOLI ALL'UCCCELLETTO
GIOVEDI'		RISO E E PISELLI RISO AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	FESA DI TACCHINO AI FERRI EMMENTHAL	INSALATA BIETA SALTATA
VENERDI'		SPAGHETTI AGLIO E OLIO PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO MOZZARELLA	SPINACI INSALATA
SABATO		PASTA CON CAVOLFIORI PASTA AL POMODORO PASTA IN BIANCO	SPEZZATINO DI VITELLO PROSCIUTTO COTTO	INSALATA MISTA CAROTE AL VAPORE
DOMENICA		PASTA AL RAGU' PASTA AL POMODORO PASTA O RISO IN BIANCO	SCALOPPINA AI FUNGHI AFFETTATI MISTI	PUREA DI PATATE INSALATA VERDE

[Handwritten signature]