

**C.C. S. Maria C.V.: Proposta di Convenzione ex art. 20, c. 8 O.P. -
Laboratorio di pasticceria**

Allegato 1 - Inventario Pasticceria

Macchina/Strumento	QUANT.
LAVAOGGETTI ELETTRONICA DI DIMENSIONI 837 MM X 850 MM X ALTEZZA 1832 MM E CESTO QUADRATO 700 X 700 MM	1
LAVELLO CON 2 VASCHE+GOCCIOLATOIO MIS. CM 150X70	1
MISCELATORE A LEVA	2
LAVASTOVIGLIE D 45 DGT	1
TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM 120X70	1
TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM 200X70	6
ARMADIO PORTE SCORREVOLI RIPIANI REGOLABILI MIS. CM 200X70X200H	2
IMPASTATRICE PLANETARIA 60 LT 3 VELOCITA'	1
BILANCIA MONOCELLA COMPLETA CON PORTATA 150 KG E PRECISIONE 20 G - L 600 MM X P 500 MM X H 840 MM	1
BILANCIA MINNEAPOLIS 40/10	1
ROBOT DA CUCINA GASTRO X	1
CONFEZIONATRICE - DISPENSER A PELLICOLA TERMOSIGILLATRICE INOX	1
CARRELLO INOX PORTATEGLIE PER 16 TEGLIE VEGA 60 X 40 CM - L16	1
KIT RUOTE PER CARRELLO	1
BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 2/1 H 65 MM - CAPACITÀ 18,8 LITRI	6
BACINELLA + COPERCHIO GN 1/3 H 150 MM IN ACCIAIO INOX	2
BACINELLA GELATERIA IN INOX - CAPACITÀ 5 LITRI	1
MIXER 400W CON MESCOLATORE DA 400 MM E FRUSTA	1
TRANSPALLET MANUALE 3.0 T	1
ABBATTITORE DI TEMPERATURA DOLOMITI 10 TEGLIE GN 1/1	1
FORNO 10 TEGLIE ELETTRICO SELFCOOKING 101	1

BASE PER FORNO	1
TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM. 60 X 70	1
TAVOLO FRIGO TN KUAA 140 X 70	1
FRIGO -2° +8° FD70 LTE CON RUOTE	3
FRIGO -20° -10° FD70BT CON RUOTE	3
TAVOLO INOX CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM 140 X 70	1
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N.4 PIASTRE MOD. LOTUS PC 78ET cm 80 x 70	1
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N.2 PIASTRE MOD. LOTUS PC 74ET cm 40 x 70	1
FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA NE-M200	1
TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM 210X70	1
LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO CM 60 X 70	2
TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM 90 X 70	1
TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA MIS. CM 180 X 70	4
IMPASTATRICE PLANETARIA 7 LT PLUTONE 7	2
SCAFFALE APERTO CON 3 RIPIANI LISCI RINFORZATO 180 X 50	1
SIGILLATRICE CON BARRA SALDANTE 40 MM S400/2T	1
SOTTOVUOTO A CAMPANA BARRA 40 MOD. UNICA	1
ARMADIO STERILIZZATORE COLTELLI N.15 STER UV16W	1
TERMOSIGILLATRICE SV 400	1
FRULLATORE 1 BICCHIERE ORIONE Q VV	1
CUOCITORE SOTTOVUOTO RONER SOFTCOOKER WIFOOD COMPLETO DI VASCA INOX GN 1/1	1
GRIGLIA COMBIGRILL	2
PIASTRA PER PASTICCERIA E PER ARROSTI NON FORATA GN1/1	2
PIASTRA FORATA RIV. TRILAX	2
CONTENITORE SMALTATO IN GRANITO H 2 CM GN 1/1	2
PIASTRA CHIUSA RIGATA PER GRIGLIA GN1/1	1
STAMPO PER MUFFIN E TIMBALLI	2

CAPPA ASPIRANTE	1
IMPIANTO D'IMMISSIONE	1
NASTRO RICOPRITORE CIOCCOLATO PER TEMPERATRICI A TRE SEZIONI SU CARRELLO BASCULANTE	1
CONTINUOUS TEMPERING MACHINE	1

Dimensioni locale: 4 locali di circa 40 mq, per un tot di 160 mq

Accesso: Il locale è all'interno della Casa Circondariale di S. Maria C.V.

**C.C. S. Maria C.V.: Proposta di Convenzione ex art. 20, c. 8 O.P.
Laboratorio di pasticceria**

Allegato 2 – Requisiti di partecipazione

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è necessario produrre:

1. iscrizione alla C.C.I.A.A. coerente con l'attività di cui trattasi. Il possesso del requisito può essere dimostrato tramite certificato d'iscrizione nel Registro Imprese della Camera di Commercio competente, con indicazione della persona legittimata a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta concorrente. E' ammessa copia conforme all'originale, ovvero dichiarazione sostitutiva, ex art. 46 del DPR 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, di contenuto identico a quello del certificato sostituito, allegando congiuntamente, fotocopia del documento di identità del sottoscrittore (articolo 83, comma 1, lettera a, D. Lgs 50/2016);
2. autocertificazione per insussistenza di cause limitative della capacità del candidato di sottoscrivere contratti con la pubblica amministrazione e di espletare l'incarico oggetto della selezione e assenza per il titolare dell'impresa di condanne penali con sentenza passata in giudicato, che non deve avere procedimenti penali pendenti a proprio carico e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione o di provvedimenti iscritti nel casellario giudiziario e non essere sottoposto a procedimenti penali; la stessa verifica si applica agli eventuali operai e tecnici dell'impresa che per l'attività dovessero entrare in istituto
3. dichiarazione di adeguata copertura assicurativa contro i rischi professionali;
4. documentazione di regolarità D.U.R.C;
5. dichiarazione attestante la regolarità fiscale resa ai sensi del DPR. 445/2000,
6. dichiarazione di insussistenza dei motivi di esclusione ex articolo 80, commi da 1 a 5, D.Lgs 50/2016.

C.C. S. Maria C.V. Proposta di Convenzione ex art. 20, c. 8 O.P. Laboratorio di pasticceria

Allegato 3 – Criteri di valutazione

L'intendimento della proposta di Convenzione, nelle finalità di un istituto penitenziario, è quello di offrire attività lavorativa professionalizzante ai condannati, coniugando apprendimento operativo, autonomia economica, responsabilità personale. I detenuti da avviare all'attività, preventivamente risultati idonei dal punto di vista psico-fisico, verranno individuati dagli operatori penitenziari della Direzione sulla base del percorso penitenziario e morale acquisito, dell'eventuale esperienza pregressa nel settore, della predisposizione all'apprendimento e al lavoro. Verranno poi inseriti stabilmente nell'attività solo dopo opportuna prova d'arte e attitudinale a cui verranno sottoposti dai referenti tecnici dell'impresa. All'impresa sarà demandata l'assunzione della popolazione detenuta, nelle forme che proporrà (tirocinio, borsa lavoro, impiego part-time o full time) e la sua formazione, nonché la gestione dei cicli produttivi ed il collocamento sul mercato delle produzioni.

In fase di valutazione, la Commissione esaminatrice delle candidature provvederà all'individuazione del progetto maggiormente idoneo motivando dettagliatamente la propria decisione.

Allegato 4

DIREZIONE della CASA CIRCONDARIALE
"Francesco Uccella"
Strada Statale Appia 7 bis Km. 6+500,
81055 Santa Maria Capua Vetere (CE)

**OGGETTO: MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL LABORATORIO di PASTICCERIA ALL'INTERNO DELLA CASA CIRCONDARIALE
DI S. MARIA C. V.**

Il sottoscritto (nome e cognome) _____

Nato a _____ il _____

in qualità di _____

dell'Impresa _____

con sede legale/operativa in _____

Indirizzo _____

Tel. _____ e-mail _____

Codice fiscale _____

Partita IVA _____

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO

Allega alla presente:

- Copia dei documenti di registrazione di legge dell'impresa e d'identità del titolare**
- Presentazione sintetica dell'impresa e degli ambiti produttivi**
- Piano di produzione e/o lavorazione nel laboratorio di pasticceria presso la Casa
circondariale di S. Maria C.V. e relativo prospetto commerciale**
- Piano di formazione e impiego di personale detenuto**
- Altro:**

Distinti saluti

Data

Firma e timbro