

Allegato 1 – Attrezzature presenti

descrizione	QUANT.	
Lavapentole lp70	1	
Lavello con due vasche +gocciolatoio	1	
Miscelatore a leva	2	
Lavastoviglie D45 dgt	1	
Tavolo con ripiano e alzatina da 120x70	1	
Tavolo con ripiano e alzatina da 200x70	6	
Armadi con porte scorrevoli 200x70x200	2	
Impastatrice planetaria da 60t	1	
Bilancia piattaforma da kg 150	1	
Bilancia Minneapolis 40/10	1	
Robot da cucina Gastro X	1	
Termosigillatrice SV 400	1	
Carrello con ruote 16 teglie	1	
Kit 2ruote con freno	1	
Bacinelle GN H65	6	
Bacinelle GN H150	2	
Bacinella gelato da lt5	1	
Mixer immersione+frusta+asta	1	
Transpallet manuale	1	
Abbattitore 10 teglie	1	
Forno Razional TG Elettrico	1	
Base Forno Razional	1	
Tavolo con ripiano alzatina	1	
Tavolo Frigo con alzatina	1	

Frigo TN su ruote	3	
Frigo BT su ruote	3	
Altro tavolo con ripiano e alzatina	1	
Cucina Elettrica 4 piastre	1	
Cucina elettrica 2 piastre	1	
Friggitrice elettrica 1 vasca	1	
Tavolo con ripiano e alzatina	1	
Lavello 1 Vasca con ripiano e alzatina	2	
Tavolo con ripiano e alzatina	5	
Impastatrice planetaria Plutone 7	2	
Scaffalatura a 3 piani	1	
Dispenser-Sigillatrice S400/2T	1	
Sottovuoto a campana /40	1	
Armadio Sterilizzatrice 15 coltelli	1	
Termosigillatrice SV400	1	
Frullatore con bicchiere Orione QVV	1	
Soft cooker cuocitore sottovuoto	1	
Griglie combi grill	2	
Piastre per pasticceria	2	
Piastre forate	2	
Contenitori smaltati	2	
Piastra rigata chiusa	1	
Stampi per muffin e timballi	2	
Impianto di aspirazione con cappa	1	
Nastro ricopritore cioccolato per temperatrici a 3 sezioni su carrello basculante	1	
Continuous tempering machine	1	
Spatole alte temperature in silicone	5	

Palette per pasticceria	5	
Setacci in polipropilene	5	
Set 6 bocchette in acciaio inox per decorazione con foro	3	
Tarocco pasticceria in acciaio inox	5	
Spatola a gomito in acciaio inox	5	
Micro square 5 in silicone	5	
Tagliere in polietilene	3	
Matterelli girevoli in polietilene	3	
Bastardelle semisferiche con maniglia	3	
Stampo decorazioni crostate da 30cm	5	
Stampi in silicone	20	
Stampi per pomponette	10	
Stampo cubo decostick	20	
Contenitori isotermici porta bacinelle gelato	3	
Pennelli in poliamide con setole naturali	5	
Spinner gira torte elettrico	1	
Sac a poche per decorazioni	5	
Casseruola alta in acciaio inox	2	
Casseruola bassa in acciaio inox	2	
Fruste ad 8 fili	5	
Schiumarole a filo	2	
Coltelli multiuso	5	
Bacinelle Gelateria in acciaio inox	5	
Teglie quadrate Teflonate	5	
Cassetta contenitore con coperchio	5	
Polsonetto in rame per pasticceria	1	
Estintori portatili con schiuma	2	

Procedure d'acquisto in corso per le seguenti attrezzature:		
Impastatrice a bracci tuffanti da lt 80	1	
Pasto crema da lt60	1	
Forno rotativo elettrico da 18 teglie	2	
Sfogliatrici manuali professionali	2	
Banco da lavoro professionale	1	

Dimensioni locale: ambienti diversi per un totale di circa 150 mq

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

Allegato 2 – Requisiti di partecipazione

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è necessario produrre:

Per le imprese:

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.

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 Associazione.

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 DELLA 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 nella 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