



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

Provveditorato Regionale del Lazio, Abruzzo e Molise

Ufficio III – Risorse Materiali e Contabilità – Settore Contratti

SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DEL CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVE ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE E CONTROLLO PASTI PER SOGGETTI SOTTOPOSTI A MISURE RESTRITTIVE DELLA LIBERTA' PERSONALE (VITTO DETENUTI) PRESSO LA STRUTTURA SITA IN GJADER DEPUTATA AD ACCOGLIERE I SOGGETTI SOTTOPOSTI ALLE MISURE RESTRITTIVE DELLA LIBERTA' PERSONALE DI CUI AL PROTOCOLLO TRA IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA ITALIANA E IL CONSIGLIO DEI MINISTRI DELLA REPUBBLICA DI ALBANIA PER IL RAFFORZAMENTO DELLA COLLABORAZIONE IN MATERIA MIGRATORIA, FIRMATO A ROMA IL 6 NOVEMBRE 2023 E RATIFICATO CON LEGGE 21 FEBBRAIO 2024, N. 14.

Il servizio è assicurato dal personale dell'aggiudicatario mediante lo svolgimento delle seguenti attività:

- a) acquisto e conservazione dei generi alimentari con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b) erogazione dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza. Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature, nel rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile. L'aggiudicatario deve assicurare la conservazione dei pasti dal momento della consegna al momento della distribuzione, nonché il corretto smaltimento dei residui degli stessi, in ossequio alle locali normative;
- c) la consegna dei pasti per la successiva distribuzione e la fornitura di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere e set di posate monouso biodegradabili e compostabili, nel rispetto della normativa locale di riferimento;
- d) distribuzione dei pasti ai soggetti sottoposti alle misure restrittive della libertà personale solo qualora la Direzione della struttura detentiva ne faccia richiesta.

Il servizio deve essere svolto - ad orari prestabiliti - per sette giorni alla settimana e ha ad oggetto l'erogazione dei tre pasti principali – colazione, pranzo e cena - per la durata della permanenza e il numero degli utenti presso la struttura detentiva.

Nella definizione dei menù occorre tener conto di un'adeguata variabilità della composizione dei piatti e rispettare i principi e le abitudini alimentari degli stranieri sottoposti alle misure restrittive della libertà personale.



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

Provveditorato Regionale del Lazio, Abruzzo e Molise

Ufficio III – Risorse Materiali e Contabilità – Settore Contratti

Il servizio tiene conto delle specifiche esigenze alimentari, relative:

- a) alle principali etnie cui appartengono gli utenti stranieri, al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari in base alle tradizioni culturali e religiose;
- b) alla necessità di diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti dettate da prescrizioni mediche;

I pasti saranno così articolati:

prima colazione, composta da:

- 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè);
- fette biscottate (4 fette biscottate) + 1 panetto di burro + 2 confezioni monoporzione di marmellata o miele. In alternativa, biscotti confezionati monoporzione da 80 gr.

pranzo e cena (con alternanza dei menù previsti), composti ciascuno da:

- un primo piatto (pasta, riso, *cous cous* gr. 100/150 a seconda del condimento o gr. 80 pasta e 100 gr. di legumi o riso. Ammessa anche la pizza);
- un secondo piatto (carne rossa 150 gr. carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
- contorno di verdura 300 gr.;
- frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc. o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione);
- 2 panini (60 gr. cad.);
- 1 lt. di acqua minerale pro capite a pasto.

Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione.

La Stazione Appaltante può richiedere variazioni al menù nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di utenti della struttura.

In caso di trasferimento al di fuori della struttura sono forniti cestini da viaggio con provviste di cibo adeguate alla durata del viaggio. I materiali dei cestini da viaggio devono essere compostabili e biodegradabili.

I generi alimentari devono essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.