MOD. 40/255

Ministero di Grazia e Giustizia

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA
UFFICIO CENTRALE DEI BENI E SERVIZI
- DIV. II SEZ. I -

Prot. n. 617268.2/1.M.O.S.
LETTERA CIRCOLARE

Roma, li 13 OTT. 1999

U.I.L.

Trasmettere alle OO.SS. + copia a me 18/10/99

Inserire nell'ultima ora 27.X/99

13 OTT. 1999

5439/5II

U.I.L.

Agli Istituti Penitenziari per Adulti

Alle Direzioni delle Scuola di Formazione e Aggiornamento del Personale

L O R O S E D I

e, per conoscenza:

Ai Provveditorati Regionali dell'Amm.ne Penitenziaria

L O R O S E D I

OGGETTO: Controlli sulla gestione dell'appalto per la mensa obbligatoria di servizio.

Premesso che l'esecuzione contrattuale dell'appalto di cui all'oggetto è rimessa ai controlli ed alle motivate iniziative che sarà cura di ogni Direzione intraprendere, in un ambito di responsabile valutazione di tutte le circostanze, con rigoroso rispetto delle clausole contrattuali e del relativo capitolato, appare necessario e opportuno che vengano adottati anche i seguenti accorgimenti:

1) Accurato esame dei menu concordati preventivamente (possibilmente con cadenza quindicinale) con l'Impresa per accertare se essi rispondano, tenuto conto delle necessarie sostituzioni - ad valorem - di generi, alla tabella vittuaria allegata al contratto.

2) Che sia puntualmente disciplinata ed eseguita l'attività giornaliera di controllo dell'apposita Commissione in ordine alla quantità ed alla qualità dei generi destinati al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti (che devono corrispondere per quantità e qualità con i menu concordati in precedenza); gli esiti dei controlli dovranno annotarsi, di volta in volta, su un apposito registro.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

U.I.L.

Ministero di Grazia e Giustizia

I menu giornalieri, ai sensi dell'art. 7 del capitolato d'oneri allegato al contratto, devono essere elaborati dall'Impresa appaltatrice unitamente ai prospetti contabili di composizione dei valori economici e, quindi, acquisiti dalle Direzioni per i controlli preventivi e successivi.

3) All'atto del rilevamento di eventuali inadempienze contrattuali, che sia notificato all'Impresa appaltatrice dettagliato verbale di contestazione, applicando, se del caso, le prescritte sanzioni contrattuali.

4) Che periodicamente la competente A.S.L. sia sollecitata all'effettuazione di controlli sulle condizioni di igiene delle cucine e delle relative attrezzature e sulla qualità dei generi utilizzati per il confezionamento dei pasti.

Da ultimo si raccomanda di sollecitare l'Impresa alla consegna del piano adottato in conformità all'art. 3, comma 2, del D.lg.vo n. 155 del 26.5.1995.

Tale piano deve prevedere ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate, le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi del rischio e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Si assicuri adempimento.

U.I.L.

IL DIRETTORE

U.I.L.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO