



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15 Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello)

MUNICIPIO 1V ISTITUTO COMPRENSIVO A. BALABALOFF						
SCUOLA PRUMARUA / SE GNDAKIA						
VIA A-BALABAKOFF 19 nº civico SUC						
VIA A. BALABAKO FF nº civico SVC CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA \$ 1,112000 ORA 1200						
DA COMMISSIONE MENSA						
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:						
APPALTO specificare ditta (LADISA SIL MISTO NA 210 NE)						
☐ AUTOGESTIONE specificare ditta ()						
Tipologia di centro di ristorazione scolastica:						
☑ CENTRO COTTURA						
☐ TERMINALE trasportato dalla scuola via						

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Prin	naria	Secondaria		
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n, adulti	n. alunni	n. adulti	
1	17.00		***************************************	124	6			
11	17.45			170	J			
111	13:45			112	P			
IV	14.30				V	lo		
V								
	Totale							

N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto

Totale generale utenti	100
(Alunni + Adulti)	438





Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'Infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15 Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Monu provints		Gradim	Gradimento utenza		
	Menu previsto	Menu erogato	SI	NO		
Primo	TAGLISTELLE POMODONO	TAGLIATELLE POMODO	Nho X			
Secondo	COTOLETTA HOLALE PANATA					
Contorno	(N(DLDIA	INGALATA	1	X		
Frutta / Dessert	kiwi	Kiwi		X		
Pane	PANE		×			

3. VERIFICA IGIEN	E DE	ELOCALI						
CUCINA		insuff.		suff.		buono		ottimo
DISPENSA		insuff.		suff.		buono	X	ottimo
REFETTORIO		insuff.		suff.		buono	Q	ottimo
							\	
OSSERVAZIONI								
PERSONALE	.	ROFESSION	KE	GENTILE	E	DISPONIBIL	Ę.,	
						CENONE &		
OTTINA QUALITA' E LBAMBINI, HANNO CRADITO IL PASTO JERUTO								
LE PORZONI SERVITE RISPECCHIAVANO QUANTO PREVISTO DA								
CAPITOLATO								
			FIR	MA LEGGIBILE		Caff!	tre	<u></u>
						//	4	
			FIR	MA LEGGIBILE		Maria		<u> </u>