

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primario e secondarie di I grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO IV ISTITUTO COMPRENSIVO BALABANOFF
 SCUOLA BALABANOFF
 VIA A BALABANOFF n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 11/01/2022 ORA 12:00
 DA GIUSEPPE FRANCO LUIGIA TIZZANI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (ELIOR)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>11:45</u>			<u>178</u>	<u>9</u>		
II	<u>12:45</u>			<u>152</u>	<u>9</u>		
III	<u>13:45</u>			<u>117</u>	<u>7</u>		
IV							
V							
	Totale			<u>447</u>	<u>25</u>		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>462</u>
---	------------

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15-periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2025

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	CREMA DI VER. + PASTA	CREMA VER. + PASTA	X	
Secondo	SPEZZATIINO AGNELLO	SPEZZATIINO AGNELLO	X	
Contorno	PATATE OLIO	FAGIOLINI		X
Frutta / Dessert	BANANE + MANDARINI	BANANE + MANDARINI	X	
Pane			X	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENZA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

Le pretese sono state emanate a regola d'arte. Personale si è dimostrato disponibile e professionale. Ci tiene segnalare l'enorme sforzo da parte del personale della mensa per garantire un buon servizio, in quanto il passaggio di consegne tra LA DSA ed EIOR ha riscontrato notevole disagio.

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]