

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 parve, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado situate nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti predefiniti e limitati a 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 V ISTITUTO COMPENSIVO PIERO ANGELA
 SCUOLA PRIMARIA

VIA POPPEA SABINA n° civico 1

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 10/04/2024 ORA 13:10

DA CLAUDIO VENTRE & FABIANO PUGLISI

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							
II							
III				107	9		
IV				54	5	9	
V							
	Totale			161	14	9	

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

Totale generale utenti
 (Alunni + Adulti) 184



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA AL PESTO	RISO SUGO RAGÙ	65%	35%
Secondo	TOMNO ALL'OLIO OLIVA	POTATE & POLVERE	75%	25%
Contorno	BIETA ALL'OLIO		75%	25%
Frutta / Dessert	GELATO	FRUTTA	50%	50%
Pane	PANE	PANE INTEGRALE	10%	90%

CAMBIAMENTO MENU COMUNICATO DALLA DITTA ELIOR AL
 COMUNE DI ROMA

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

IN CUCINA
 MANCANZA ACQUA CALDA E PELLICOLA OSCURANTE
 ALLE FINESTRE DELLE SALE MENSA,

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Inglesi Fabrizio
[Signature]



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA E GELI	PASTA E GELI	70%	30%
Secondo	TRETTATA	TRETTATA	90%	10%
Contorno	CAROTE	CAROTE	90%	10%
Frutta / Dessert	KIWI	KIWI	90%	10%
Pane	SI	SI	SI	/

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

PERSISTE MANCANZA DI ACQUA CALDA NEL LOCALE CUCINA (COME DA PRECEDENTI ISPEZIONI) E PELLICOLA OSCURANTE MANCANTE IN ENTRAMBI I RITENORI

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

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 nodi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado sita nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020, L.99 prestazioni e requisiti 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 V ISTITUTO COMPRENSIVO PIERO ANGELA
 SCUOLA PRIMARIA
 VIA POPPEA SABINA n° civico 1

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 09/04/24 ORA 13,25
 DA AGLIENITTORE / PACIUCU VALENTINA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (... EUOR ...)

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							
II							
III	13,25	12	8	97	8		
IV	14,10			52	6	11	
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

174