

**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 2026

**Check list ad uso della Commissione Mensa**

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....IC VII Circolo Montessori - M. C. Pini.....

SCUOLA.....SANTA MARIA GORETTI.....

VIA.....S.M. GORETTI..... n° civico.....41.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....19/05/2023.....ORA.....12:30.....

DA.....CELESTE RENZELLI - PAOLO CALLIGARI.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....COMPASS.....)

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							
IV							
V							
	<b>Totale</b>						

*N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto***Totale generale utenti  
(Alunni + Adulti)**

613



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	RISOTTO ZAFFERANO	-	95%	
<b>Secondo</b>	HAMBURGER DI BOVINO	POLPETTE DI BOVINO	80%	
<b>Contorno</b>	INSALATA VERDE	-	50%	
<b>Frutta / Dessert</b>	FRUTTA	MELA	98%	
<b>Pane</b>	PANE	-	98%	

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo <del>X</del>
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimoX
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimoX

### OSSERVAZIONI

LA QUALITA' DEI PIATTI E' GIUDICATA SODDISFACENTE SIA PER GUSTO CHE PER LE MATERIE PRIME UTILIZZATE. I PASTI, AD ESCLUSIONE DEI PRIMI TURNI, SONO STATI SERVITI SU PIATTI DI CARTA PER UN GUASTO ALLA LAVASTOVIGLIE. SI SEGNA LA L'ARRIVO DI UNA PARTITA DI PASTA NON CONFERME PER CONTAMINAZIONE CHE E' STATA PRECAUZIONALMENTE SIGILLATA DAGLI ADDETTI MENSA E ISOLATA DAL RESTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN ATTESA DI UN RESO AL FORNITORE. PURTROPPO CONFERMIAMO UN NUMERO DI ADDETTI MENSA NON CONFORME AL CAPITOLATO (13 UNITA' PRESENTI OGGI).

FIRMA LEGGIBILE

*Celeste Renzelli*

FIRMA LEGGIBILE

*Paolo Calligari*