

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)

MUNICIPIOIIISTITUTO COMPRENSIVOSETTIMO CIRCOLO MONTESSORI				
SCUOLA. SANTA MARIA GORETTI - PINI				
VIA S.M.GORETTI n° civico41				
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA02/12/2022ORA13.00				
DA PAOLO CALLIGARI EMILIANO TROCINI				
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:				
APPALTO specificare ditta ()				
AUTOGESTIONE specificare ditta ()				
Tipologia di centro di ristorazione scolastica:				
CENTRO COTTURA				
TERMINALE trasportato dalla scuolav	ia			

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II							
III	12.45	140	12				
IV	13.30	121	8				
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti	F00
(Alunni + Adulti)	509



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

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Manu maviete	Manu avanata	Gradimento utenza	
	Menu previsto	Menu erogato	SI	NO
Primo	FARRO CON CREMA DI LENTICCHIE	NON CONFORME*	80%	20%
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	CONFORME	85%	15%
Contorno	FINOCCHIO CRUDO	CONFORME	90%	10%
Frutta /				
Dessert				
Pane				

^{*} Ci è stato riferito un cambio del primo piatto concordato. Ieri Primo con spigola anzichè Farro con crema di lenticchie.

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

PURTROPPO CONFERMIAMO UN NUMERO DI ADDETTI MENSA NON CONFORME AL CAPITOLATO (13 UNITA'
PRESENTI OGGI). LA QUALITA' E DEI PIATTI E' GIUDICATA SODDISFACENTE SIA PER GUSTO CHE PER LE
MATERIE PRIME UTILIZZATE. SEGNALIAMO L'INAGIBILITA' PARZIALE DELLA SALA REFETTORIO PER PERDITE
DI ACQUA PROVENIENTE DAL SOFFITTO CHE HA CAUSATO IL CEDIMENTO DI UN PANNELLO. GLI SPAZI
INAGIBILI (DUE) SONO STATI DELIMITATI DA NASTRO SEGNALETICO BIANCO/ROSSO

FIRMA LEGGIBILE	Emiliano Trocini		
FIRMA LEGGIBILE	Paolo Calligari		