

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 24 capisala, nelle scuole poste nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado sita nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai paragrafi di sustentabilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020, L. 101 prestazioni e territori n. 15, periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2022.

Check list ad use della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO IV ISTITUTO COMPRENSIVO A. SORDI
 SCUOLA ZANARDINI MATERNA
 VIA ZANARDINI n° CIVICO

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 17/01/22 ORA 11:25
 DA

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		17	7				
II							
III							
IV							
V							
Totale		17	7				

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti) 24

ROMA



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

Procedura aperta per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni paritetiche, 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 prezzati e territoriali n. 15, periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PIZZA MARGHERITA		X	
Secondo	RICOTTA		X	
Contorno	INSALATA VERDE		X	
Frutta / Dessert				
Pane				

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

LA NUOVA CUCCA SI È MOSTRATA MOLTO ATTIVA, ATTENTA E DISPONIBILE...
 LA DISPENSA MOLTO BEN TENUTA CON CORRETTA DISTRIBUZIONE DEI CIBI
 NEI FRIGORIFERI TENUTI A TEMPERATURE ADEGUATE...
 FORNITURA DEI PRODOTTI ABBONDANTE E DI OTTIMA QUALITÀ (PRODOTTI
 Bio, DOP/IGP, Km0 COME DA CAPITOLATO)..... SEGRE DIETRO

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]