

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.....**X**..... ISTITUTO COMPRENSIVO..... **FANELLI - MARINI**
 SCUOLA..... ~~ORIOLETTI~~ **PRIMARIA MARINI**
 VIA..... **DELLE SALINE** n° civico... **2**
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA **10/03/2026** ORA **12:00**
 DA..... **DANIELA MANDATO E LAURA PIZZOLATO**

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... **CIR FOOD**)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA
 TERMINALE trasportato dalla scuola..... **ORIOLETTI PRIMARIA** via

1. UTENZA

| Turno | Orario | Infanzia | | Primaria | | Secondaria | |
|-------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| | | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti |
| I | | | | 34 | 6 | | |
| II | | | | 43 | 7 | | |
| III | | | | 41 | 4 | | |
| IV | | | | | | | |
| V | | | | | | | |
| | Totale | | | 128 | 17 | | |

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

| | |
|---------------------------------------------|------------|
| Totale generale utenti (Alunni + Adulti) | 145 |
|---------------------------------------------|------------|



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

| | Menu previsto | Menu erogato | Gradimento utenza | |
|---------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|----|
| | | | SI | NO |
| Primo | PASTA AL SUGO | PASTA AL SUGO | X | |
| Secondo | BOCCONCINI DI POLLO | BOCCONCINI POLLO | X | |
| Contorno | SPINACI | S PIMAFI | | X |
| Frutta / Dessert | SPELUTATA DI ARANCIA | S SPELUTATA DI ARANCIA | X | |
| Pane | PANE | PANO | X | |

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

| | | | | |
|------------|---------|-------|-------|---------------|
| CUCINA | insuff. | suff. | buono | <u>ottimo</u> |
| DISPENSA | insuff. | suff. | buono | <u>ottimo</u> |
| REFETTORIO | insuff. | suff. | buono | <u>ottimo</u> |

OSSERVAZIONI

IL MENU EROGATO CORRISPONDE A QUELLO PREVISTO. PIATTO CAMPIONE PRESENTE. LA PASTA È STATA GIUSTA DA TUTTI, ADULTI E BAMBINI. I BOCCONCINI DI POLLO SONO PIACUTI A TUTTI ANCHE SE NEL 2° TURNO ERANO LEGGERAMENTE FUORI. GLI SPINACI SONO PIACUTI SOLO A CHI È ABITUATO A MANGIARLI ANCHE A CASA. SPELUTATA DI ARANCIA DELIZIOSA. LOCALI PULITI ED ORDINATI E SISTEMATI ALLA PERFEZIONE TRA UN TURNO E L'ALTRO.

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]