



**Istituto Romano Di San Michele
Piazzale Antonio Tosti n. 4
00147 Roma**

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA
PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E DELLA R.S.A. “TOTI”
CIG N. 7856717FF5**

LETTERA DI INVITO

**ALLEGATO 5
SCHEMA ANAGRAFICA**

ASL/AO IPAB ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE

DATI RELATIVI AL COMPILATORE

Nome MARCO

Cognome GRASELLI

Incarico Responsabile Unico del Procedimento

Indirizzo e-mail m.grasselli@irsm.it

Telefono 06/51.858.226

Fax 06/51.20.986

N. posti letto complessivi 80

Numero personale esterno impiegato nel servizio 10

DATI RELATIVI AL REFERENTE PER EVENTUALE SOPRALLUOGO DELLE STRUTTURE

Nome MARCO

Cognome GRASELLI

Sede Piazzale Antonio Tosti n. 4 00158 Roma

Incarico Responsabile Unico del Procedimento

Indirizzo e-mail m.grasselli@irsm.it

Telefono 06/51.858.226

Fax 06/51.20.986

INFORMAZIONI RELATIVE AL SERVIZIO ATTUALMENTE IN ESSERE

Quali sono oggi i destinatari del servizio?

- Personale dipendente
- Personale degente
- Visitatori
- Altro Specificare nel campo Osservazioni

Osservazioni:

Oltre agli ospiti della RSA e della Casa di Riposo, Toti è prevista l'erogazione giornaliera dei pasti, con costi a carico dell'Ente, in favore di tre suore ed un cappellano impiegati nell'assistenza spirituale degli anziani.

Modalità di erogazione del servizio adottata dall'Azienda?

- Fresco caldo* *La cottura ed il porzionamento devono avvenire in legeme fresco-caldo
- Refrigerato** **La preparazione e la cottura dei pasti destinati ai degenti devono avvenire in legeme refrigerato
- Misto*** ***Entrambe le tipologie
- Altro Specificare nel campo Osservazioni

Osservazioni:

Dove avviene la produzione dei pasti?

- Cucina interna* *La produzione del pasto avviene presso la cucina interna di proprietà della Azienda Sanitaria
- Cucina esterna** **La produzione del pasto avviene presso un centro cottura dell'aggiudicatario esterno all'Azienda o presso una cucina di altro presidio ospedaliero

Nel caso sia stata selezionata la casella cucina interna indicare il numero di cucine interne

da specificare nel foglio Fabblogno

Osservazioni:

La consegna del pasto e il ritiro dei vassoio sono effettuati dal fornitore?

- Sì, presso il reparto
- Sì, presso il paziente

NO, vengono effettuate da personale interno

Osservazioni:

Come meglio indicato nel Capitolato Tecnico

Modalità di confezionamento del pasto

- Vassoio personalizzato Vassoio multiporzione
- Vassoio neutro Vassoio isoteramico
- Carrello neutro Carrello attivo

Osservazioni:

Come meglio indicato nel Capitolato Tecnico

Il trasporto dalla cucina e/o dai terminali ai reparti e viceversa è effettuato dal fornitore? Sì No

Osservazioni:

Come meglio indicato nel Capitolato Tecnico

Il rigoverno post consumo è effettuato dal fornitore? Sì No

Osservazioni:

Tipologie di stoviglie utilizzate

- Stoviglie monouso
- Stoviglie in ceramica
- Stoviglie in polipropilene riutilizzabili (plastica)

Osservazioni:

L'attuale contratto prevede per i locali utilizzati per l'esecuzione del servizio (cucina, mensa, ecc.) uno dei seguenti servizi?

- a) servizi di manutenzione ordinaria
- b) servizi di manutenzione straordinaria
- c) servizi di adeguamento arredi

Osservazioni:

Quanti sono i lavoratori della Ditta impiegati nel servizio di ristorazione

Specificare (numero)

Indicare i livelli contrattuali del personale attualmente impiegato nella commessa nel foglio Personale

No. Sì No.
Indicare i livelli contrattuali del personale attualmente impiegato nella commessa nel foglio Personale

Sono presenti lavoratori in Cassa integrazione?

Sì No

Indicare i livelli contrattuali del personale attualmente impiegato nella commessa nel foglio Personale

Osservazioni:

Nella composizione delle diete qual'è la percentuale di diete speciali fornite

Specificare (%)

In caso positivo, il prezzo delle diete speciali è lo stesso delle diete libere ("da vitto comune")

Sì No

In caso negativo riportare il prezzo del pasto per ogni dieta speciale fornita

- Dieta 1 Specificare (Euro/pasto, IVA esclusa)
- Dieta 2 Specificare (Euro/pasto, IVA esclusa)
- Dieta 3 Specificare (Euro/pasto, IVA esclusa)

Dieta n Specificare (Euro/pasto, IVA esclusa) n

Osservazioni:

Il servizio è previsto la fornitura anche di cestini (es. per personale religioso, dipendenti inamovibili, ecc)

Si

No

In caso positivo riportare il costo dei cestini

Specificare (Euro/cestino, IVA esclusa)

Osservazioni:

Nel servizio le utenze (es. acqua, rifiuti, gas, energia elettrica...) sono a carico del fornitore ?

Si

No

In caso positivo specificare le utenze a carico del Fornitore

Energia elettrica Costo annuo

Gas

costo sem. €
3000

Rifiuti

Costo annuo

Altro (specificare) _____

Osservazioni:

Servizio di prenotazione del pasto effettuato dal fornitore?

Si

No

INVENTARIO ATTREZZATURE SALE MENSA E CUCINA

SALE MENSA		
Quantità	Descrizione	NOTE
28	Tavoli quadrati in legno di faggio da quattro posti	
66	Sedie in legno di faggio	
3	Sedie gambe in metallo seduta in legno rotonda	
4	Appendiabiti a piantana	
3	Estintori	
3	Condizionatori a soffitto	
23	Poster incorniciati	
UFFICIO		
1	Scrivania in metallo	
4	Poster incorniciati	
1	Scaffale a quattro ripiani con montanti in acciaio	
1	Apparecchio telefonico	
1	Armadio in metallo a due ante	
1	Cestino portarifiuti	
1	Cassettina di pronto soccorso	
1	Mobile basso porta telefono	
SPOGLIATOIO		
9	Armadio in metallo sporco/pulito ad un anta	
2	Armadio in metallo sporco/pulito ad un anta	
MAGAZZINO GELO		
1	Congelatori a pozzetto lungh, mt. 1,30 circa	
1	Congelatori a pozzetto lungh, mt. 1,20 circa	
1	Congelatori a pozzetto lungh, mt. 0,80 circa	
2	Congelatori a pozzetto lungh, mt. 1,60 circa	
1	Congelatore acciaio 2 ante	
4	Scaffale a quattro ripiani con montanti in acciaio	
1	Montacarichi mt. 1,50x2,00 per scarico merci	
1	Cella frigo per frutta salumi e formaggi mt. 2,80 x 1.60 circa	
1	Estintori	
LOCALE LAVORAZIONE FRUTTA		
1	Lavandino in acciaio ad un pozzetto mt.1,00 X 1,00 circa	
1	Lavandino in acciaio a due pozzetti mt.2,00 X cm. 60 circa	
1	Lavandino in acciaio ad un pozzetto mt.2,00 X cm. 60 circa	
1	Armadio in metallo a due ante porta scope	
MAGAZZINO CARTA		
6	Scaffale a quattro ripiani con montanti in acciaio	
LOCALE LAVAGGIO PENTOLE		
1	Scaffale 4 ripiani e montanti in acciaio	
1	Armadio 4 ripiani in acciaio chiuso con due ante scorrevoli	
1	Armadio 4 ripiani in acciaio a giorno	
1	Lavastoviglie a cappottina 1180 mm	
1	Tavolo di servizio lavastoviglie mm. 660	
1	Tavolo in acciaio con alzatina mm. 2000 con ripiano e cassetto	

1	Lavatoio a pozzetto 1 vasca in acciaio	
3	Pattumiere in acciaio 80 lt	

INVENTARIO ATTREZZATURE SALE MENSA E CUCINA

ZONA CUCINA

Quantità	Descrizione	NOTE
1	Pelapatate	
1	Bachecca chiusa in legno con serratura mt. 1.40 x 0.80 circa	
2	Estintori	
1	Cappa aspirante monoblocco in acciaio inox dim. 5400x 1800 x 450	
4	Tavolo in acciaio con alzatina mm. 2000 con ripiano e cassetto	
2	Cuocipasta a gas rapido 2 vasche più 4 cestelli	
1	Brasiera a gas monoblocco vasca inox	
1	Forno a colonna in acciaio inox 1000x 900 circa	
1	Piastra liscia mm. 400 più base a giorno	
1	Macchina a gas 4 fuochi in acciaio inox statico non elettrico	
1	Macchina a gas 4 fuochi in acciaio inox	
2	Carrelli in acciaio 2 ripiani 100x80 circa	
1	Carrello in acciaio 3 ripiani 140x80 circa	
2	Carrelli in acciaio 2 ripiani 70x50 circa	
2	Scaffali 4 ripiani e montanti in acciaio inox	
1	Tavolo armadio 2 ripiani interni mt. 2,00 con ripiano in acciaio	
2	Scaldavivande in acciaio	
1	Abbattitore rapido	
1	Frigorifero a colonna in acciaio inox lt. 650	
2	Frigorifero in acciaio inox a bassa temperatura a colonna lt. 300	
1	Affettatrice	
1	Lavandino a 2 vasche in acciaio inox mt. 2,40 circa	
1	Bilancia Bizerba	
1	Tavolo lavorazione carne con alzatina mt. 1,80 circa	
1	Lavamani con sterilizzatore per coltelli	
1	Portattrezzi a parete in acciaio inox 180x80	
2	Scaffali 4 ripiani e montanti in acciaio inox	
2	Scaffali 4 ripiani e montanti in acciaio inox	
2	Armadi 4 ripiani in acciaio inox chiuso con due ante scorrevoli	
2	Carrelli per la distribuzione colazione	
1	Tritacarne motoriduttore	
1	Apriscatole da tavolo	
1	Macchina manuale per hamburger	
ATTREZZATURA DA CUCINA		
380	Piatti	
15	Bicchieri in acciaio inox	
85	Pentole di varia misure e tipo	
200	Bicchieri di vetro	
600	Posate	

150	Tazze da colazione	
30	Bicchieri per l'acqua	
2	Tavoli in legno e gambe in metallo 70x70	

INVENTARIO ATTREZZATURE SALE MENSA E CUCINA

ATTREZZATURE CUCINA

Quantità	Descrizione	NOTE
1	Cella 203x163 -18-20°cunita monoblocco	
1	Lavatoio 1 vasca 700 mm	
1	Rubinetto a pedale per vasche su gambe	
2	Carrello distribuzione pasti	
16	Set di 16 vassoi coibentati	
1	Tavolo su gambe con alzatina 1700 mm	
1	Ripiano inferiore per tavoli 1700mm	
	Ripiano inferiore per tavolo 1200mm	
1	Cappa parete inox 304 120x120 cm lavast.	
1	Tavolo arm. + alz. + rip. + portescor. 1800 mm	
1	Cutter-mixer 3,5L dentell.fine -1v-230/1	
	Forno combi a gas 10 gn 1/1, easystem	
1	Teglia Anti-Aderente CN 1/ h=20mm	
1	Teglia Anti-Aderente CN 1/ h=40mm	
1	Teglia Anti-Aderente CN 1/ h=65mm	
1	Doccia laterale esterna	
1	Filtro grassi per forno 10 1/1-2/1	
1	Bacinella Forata GN 1/1 H=100 con manici	
1	Bacinella Forata GN 1/1 H=150 con manici	
1	Cappa Centrale inox 304 + Filtri 240 x 220	
1	Plafoniera IP 65 da 36 Watt con 1 neon	
1	Tavolo su gambe da 1800mm	
	Set 4 ruote (2 con freno) diam. 100mm	
1	Ripiano Inferiore per tavolo 1800mm	
1	Carrello bagnomaria a giorno – 1 vasca – 2GN	
	Cappa per forni 6&10 gn1/1 lw	
	Base aperta + sup. teglie 6-10 GN 1/1 LW	
	Sc. in allum. Rip. polyeth. celle 203x163	