



ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona
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. 85959756F8

LETTERA DI INVITO

ALLEGATO 5
SCHEDA ANAGRAFICA

AZIENDA ASP ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE

DATI RELATIVI AL COMPILATORE

Nome MARCO

Cognome GRASSELLI

Incarico Responsabile Unico del Procedimento

Indirizzo e-mail uff.patrimonio@irms.it

Telefono 06-51.858.226 06-51.858.249

Fax 06/51.20.986

N. posti letto 75

Numero personale esterno impiegato nel servizio 10

DATI RELATIVI AL REFERENTE PER EVENTUALE SOPRALLUOGO DELLE STRUTTURE

Nome MARCO

Cognome GRASSELLI

Sede Piazzale Antonio Tosti n. 4 00147 Roma

Incarico Responsabile del Procedimento

Indirizzo e-mail uff.patrimonio@irms.it

Telefono 06-51.858.226 06-51.858.249

Fax 06/51.20.986

INFORMAZIONI RELATIVE AL SERVIZIO ATTUALMENTE IN ESSERE

Quali sono oggi i destinatari del servizio?

- Personale dipendente
- Personale degente
- Visitori
- 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 impegnati nell'assistenza spirituale degli anziani.

Modalità di erogazione del servizio adottata dall'Azienda?

- Fresco caldo*
- Refrigerato**
- Misto***
- Altro

*La cottura ed il porzionamento devono avvenire in legame fuoco caldo

**La preparazione e la cottura dei pasti destinati ai degeni devono avvenire in legame refrigerato

***Entrambe le tipologie

Specificare nel campo Osservazioni:

Osservazioni:

Dove avviene la produzione dei pasti?

- Cucina interna*
- Cucina esterna**

*La produzione dei pasti avviene presso la cucina interna di proprietà della Azienda Sanitaria

**La produzione dei pasti avviene presso un centro cucina del ragguarigiano esterno all'Azienda o presso una cucina di altro presidio ospedalico

Nei casi sia stata selezionata la casella cucina interna indicare il numero di cucine interne

1

da specificare nel foglio Fabbisogno

Osservazioni:

La consegna dei pasti e il ritiro dei vassoi 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 condizionamento dei pasti

- Vassoio personalizzato Vassoio moltiporzione
- Vassoio neutro Vassoio isotermico
- Carrello neutro Carrello attivo

Osservazioni:

Come meglio indicato nel Capitolato Tecnico

Il trasporto della cucina e/o dai terminali ai reparti e viceversa è effettuato dal fornitore?

Si No

Osservazioni:

Coma meglio indicato nel Capitolato Tecnico

Il rigoverno post consumo è effettuato dal fornitore?

Si 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, mense, 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 Indicare i livelli contrattuali del personale attualmente impiegato nel foglio Personale

Sono presenti lavoratori in Cassa Integrazione?

Si No

Sono presenti soggetti svantaggiati?

Si No Indicare i livelli contrattuali del personale attualmente impiegato 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")

Si 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:

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

Sì

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?

Sì

No

In caso positivo specificare le utenze a carico del Fornitore

Energia elettrica

Costo annuo

Gas

costo sem. €
3000

Rifiuti

Costo annuo

Altro (specificare) telefoniche ed internet

Osservazioni:

Servizio di prenotazione del pasto effettuato dal fornitore?

Sì

No

Elenco personale esterno impiegato nel servizio di ristorazione

ID	CCNL utilizzato	Qualifica	Livello	Scatti di anzianità	Mansione	Ore settimanali di impiego	Anzianità lavorativa (data assunz.)	Soggetto sventaggiato (si/no)	Personale in Cassa Integrazione (si/no)
1	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	5	6	SECONDO CUOCO	20,00	29.03.2019	NO	NO
2	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	IMPIEGATO	4	0	DIETISTA	30,00	10.09.2019	NO	NO
3	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	4	4	CUOCO CAPO PARTITA E CUOCO DI CUCINA NON ORGANIZZATO IN PARTITA	40,00	24.07.2007	NO	NO
4	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	4	0	CUOCO CAPO PARTITA E CUOCO DI CUCINA NON ORGANIZZATO IN PARTITA	25,00	01.06.2020	NO	NO
5	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	6S	4	ADDETTO SERVIZI MENSA	24,00	01.04.2019	NO	NO
6	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	6S	4	ADDETTO SERVIZI MENSA	29,00	29.03.2019	NO	NO
7	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	6S	6	ADDETTO SERVIZI MENSA	40,00	29.03.2019	NO	NO
8	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	6S	6	ADDETTO SERVIZI MENSA	20,00	29.03.2019	NO	NO
9	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	OPERAIO	6S	0	ADDETTO SERVIZI MENSA	20,00	01.07.2019	NO	NO
10	CCNL per i dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	DIRETTORE RESPONSABILE	3	5	COORDINAMENTO	20,00	01.01.2004	NO	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 qn 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 qn1/1 lw	
	Base aperta + sup. teglie 6-10 GN 1/1 LW	
	Sc. in allum. Rip. polyeth. celle 203x163	