REGIONE DEL VENETO

ULSS6 EUGANEA

MODALITA' PER VALUTAZIONE MENU' AULSS 6 EUGANEA

- Per la valutazione da parte del SIAN dei menù scolastici e/o ristorazione collettiva è possibile utilizzare la modulistica allegata (pag. 2-3).

- il pagamento va effettuato come da tariffario unico Regionale
(Allegato A Dgr n. 1251 del 28/09/2015 vedi tabella di seguito riportata.

Sono da ritenersi gratuite le prestazioni richieste dalle Amministrazioni dello Stato, dagli Enti Locali, rese nell'esclusivo interesse delle amministrazioni richiedenti e connesse con l'espletamento delle attività di stretta pertinenza delle stesse.

IMPORTI DELLE PRESTAZIONI

Codice	Prestazione	Importo minimo (30 min) Euro	Importo massimo Euro
6	Valutazione menù sotto l'aspetto igienico-nutrizionale	25,00	50,00
8	Consulenza di nutrizione preventiva (Colloquio presso SIAN per valutazione menù)	25,00	50,00
10	Valutazione dieta/e speciali (ristorazione collettiva)	25,00	50,00

Codice 6. Per la valutazione menù stagionale verrà applicata la tariffa complessiva di 50 Euro ad ogni procedimento.
Codice 10. Ad ogni procedimento verrà applicata una tariffa complessiva di 50 euro per la valutazione di diete speciali (fino ad un massimo di n. 6 per singolo procedimento).

MODALITA' DI PAGAMENTO

Si informa che il pagamento di quanto richiesto dovrà essere effettuato a seguito della fattura emessa dall'Azienda U.L.S.S. 6 Euganea nella quale vi sarà fornito un codice IUV per il pagamento attraverso la piattaforma **PagoPA**

MODALITA' DI INVIO DOCUMENTAZIONE

- **tramite PEC** : protocollo.aulss6@pecveneto.it

N.B. Per eventuali chiarimenti ed informazioni telefonare :
SIAN di Padova 0495494275 - 049 549 4329 - 04954944236
SIAN di Camposampiero 0499822170 – 0499822172 - 0499822147
SIAN di Este 0429618572 – 0429618377- 049821427

REGIONE DEL VENETO
ULSS6 EUGANEA

AL DIRETTORE DEL
SERVIZIO IGIENE DELGI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
AULSS 6 EUGANEA
Via Scrovegni 14 – 35131 PADOVA
PEC: PROTOCOLLO.AULSS6@PECVENETO.IT

LA/IL sottoscritta/o_____

A) Scuola Pubblica con appalti esterni

Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di _____

PEC _____

Legale rappresentante della Ditta di Ristorazione _____
del Comune di_____
P. IVA _____
Con Centro cottura sito in _____Via_____
Nel Comune di_____CAP_____PEC_____
_____

B) Scuola Privata con cucina interna

Dirigente Scolastico/Direttore/Coordinatrice

Scuola_____

Sita in Via _____n.___Comune di_____

PER tutti: Referente del Servizio Mensa è il/la

Sig./Sig.ra_____

In qualità di_____telefono_____e-mail_____

_____**PEC**_____

SCRIVERE BENE TUTTI I DATI CHE SERVONO ALLA FATTURAZIONE:

- **Ragione sociale: _____P.IVA _____**
- **Codice Fiscale_____:**
- Codice SDI _____

  Oppure codice IPA per enti pubblici_____

CHIEDE

La Valutazione dei menù per:

Nido ☐ **Scuola dell'infanzia** ☐ **Primaria** ☐ **Secondaria** ☐ **RSA** ☐ **Altro** ☐

Totale numero menù generali/standard_____

☐ autunno/inverno (n°_____) primavera/estate (n°_____)

Si allegano inoltre i menù per le diete speciali e relativi certificati medici (solo per motivi sanitari)

- ☐ celiachia (n° _____)
- ☐ allergia/intolleranza (n° _____)
- ☐ altre condizioni (n° _____)

N.B per la valutazione dei menù dietetici/speciali è necessario acquisire anche il menù standard con ricettario e grammature.

La scuola / Casa di Risposo/ Residenza, dispone di:

☐ **Cucina interna**: SI ☐ NO ☐

Pasti giornalieri n°(numero utenti)_____, somministrati tramite

monoporzione ☐ pluriporzione ☐

Numero di utenti che usufruisce del pasto in mensa suddivisi per età	Frequenza dell'erogazione dei pasti	Il menù comprende (barrare una o più caselle)
☐ 5 – 12 mesi_____ ☐ 12-36 mesi_____	☐ Giornaliera (5 giorni su 7)	☐ Colazione
☐ 3-6 anni_____	☐ Giornaliera (6 giorni su 7)	☐ Merenda di metà mattina
☐ 6-11 anni_____ ☐ 11 -14 anni_____ ☐ 14- 18 anni_____	☐ Solo in concomitanza di rienti pomeridiani per n. .....giorni alla settimana	☐ Merenda di metà pomeriggio
☐ Adulti ☐ anziani		☐ pranzo ☐ cena

IL MENU' E' STATO PRODOTTO ED INSERITO NEL PORTALE DELLA REGIONE DEL VENETO "RICETTARIO 2.0"
https://portale.ricettariodelveneto.cloud SI N0

- **Se il menù non è inserito nel Portale "RICETTARIO 2.0" si allega alla presente richiesta,**
- **il/i menù comprensivo/i di:**
  - ☐ Grammature degli alimenti (a crudo e al netto degli scarti) suddivise per fasce d'età;
  - ☐ Composizione bromatologica dei singoli pasti (solo per i centri cottura)
  - ☐ Ricettario delle singole preparazioni, comprensivo delle grammature dei singoli ingredienti, modalità di preparazione e segnalazione degli allergeni ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11

Data_____

Firma_____