



AL DIRETTORE DEL
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
AZIENDA ULSS 9 SCALIGERA
PEC: prevenzione.aulss9@pecveneto.it

Il/La sottoscritto/a _____
Cognome _____ Nome _____

Codice Fiscale _____

In qualità di legale rappresentante (Ditta/Scuola) responsabile ristorazione scolastica (Comune)

della Ditta/Scuola/Comune _____

Partita IVA _____

Con sede in _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____

Telefono _____ Fax _____

e-mail _____

n° registrazione della mensa (art. 6 Reg. CE 852/2004) _____

CHIEDE

Codice Tariffario Regionale	X (selezionare la prestazione che interessa)
6	<input type="checkbox"/> Valutazione menù (mensile) sotto l'aspetto igienico nutrizionale. A tal fine allega: 1. menù standard formulati in base all'ultima revisione delle Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva (disponibili all'indirizzo web: https://sian.aulss9.veneto.it alla voce "Ristorazione collettiva"). 2. ricettario delle singole preparazioni, comprensivo di grammatura, modalità di preparazione , segnalazione degli allergeni ai sensi dell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 (in allegato).
10	<input type="checkbox"/> Valutazione diete speciali . A tal fine allega: 1. menù dieta speciale 2. ricettario delle singole preparazioni comprensivo di grammatura, modalità di preparazione , segnalazione degli allergeni ai sensi dell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 (in allegato). 3. certificato medico (solo in caso di dieta speciale per motivi sanitari) NB: per procedere alla valutazione di una dieta speciale occorre che il menù standard sia già vidimato; in caso contrario, si raccomanda di richiedere la vidimazione anche del menù standard.
7	<input type="checkbox"/> Predisposizione menù standard <input type="radio"/> Autunno/inverno <input type="radio"/> Primavera/estate
7	<input type="checkbox"/> Predisposizione diete speciali (specificare quali) <input type="radio"/> Autunno/inverno <input type="radio"/> Primavera/estate A tal fine si allega certificato medico (solo per motivi sanitari). NB: per procedere alla predisposizione di una dieta speciale occorre che il menù standard sia già vidimato; in caso contrario, si raccomanda di richiedere la vidimazione anche del menù standard.
9	<input type="checkbox"/> Consulenza e analisi capitolati d'appalto . A tal fine allega: capitolato d'appalto.

I dati personali saranno archiviati e verranno trattati utilizzando modalità manuali, informatiche e telematiche, nel rispetto e nei limiti stabiliti dal Regolamento (UE) 2016/679 (General Data Protection Regulation – GDPR) secondo l'informativa conservata presso sede dell'Azienda Ulss n. 9 pubblicata nel sito internet, accessibile al seguente link: <https://www.aulss9.veneto.it>.

Data _____ Firma del dichiarante _____

NOTE INFORMATIVE

La prestazione è soggetta al versamento delle tariffe previste dal Tariffario Unico Regionale approvato dalla Regione Veneto con DGR n. 1251 del 28/09/2015, tenendo presente che la prestazione richiesta da una Pubblica Amministrazione o da un Ente Locale è gratuita (v. indicazioni per il pagamento).

Compilare anche retro



**DOMANDA DI VALUTAZIONE e/o PREDISPOSIZIONE MENÙ PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Giorni di refezione

N° utenti giornalieri che usufruiscono del servizio di mensa (indicare n° min e max): _____

 L M M G V S D

Sede preparazione pasti (cucina o centro cottura): _____

via _____

comune _____

tel. _____

Sede refettorio presso: _____

Via _____

comune _____

tel. _____

 Gestione diretta Gestione indiretta (ditta esterna specializzata) Gestione mista

Estremi identificativi Ditta _____

 Preparazione pasti nella stessa sede di somministrazione (cucina convenzionale) Pasto trasportato (preparato in cucina centralizzata) Legame fresco caldo Legame refrigerato caldo (Cook & Chill) Legame surgelato caldo (Cook & Freeze)Distribuzione pasti in: monoporzione pluriporzione Asilo nido

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Asilo nido integrato

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Scuola dell'infanzia

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Scuola elementare

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Scuola media

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Scuola media Superiore

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Università

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Casa di riposo

n. utenti _____

n° refettori: _____

 CEOD

n. utenti _____

n° refettori: _____

 Altro _____

n. utenti _____

n° refettori: _____

Tipologia utenza**N° pasti somministrati al giorno**

Colazione: N _____

Spuntino metà mattina: N _____

Pranzo: N _____

Spuntino metà pomeriggio: N _____

Cena: N _____

Articolazione menù menù standard su n° _____ settimane Autunno/Inverno Primavera/Estate menù speciali***NOTE:** * per la valutazione/predisposizione dei menù speciali è necessario acquisire anche il menù standard con ricettario e grammature**Il ricettario deve includere**

- grammatura per singola porzione degli ingredienti, a crudo e al netto degli scarti, differenziato per classi di età
- modalità di preparazione delle singole ricette
- segnalazione degli allergeni ai sensi dell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011

Nome e Cognome del Richiedente _____

Data e Firma _____

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

INDICAZIONI PER IL PAGAMENTO DELLE PRESTAZIONI DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE

La prestazione è soggetta al versamento delle tariffe previste dal Tariffario Unico Regionale approvato dalla Regione Veneto con DGR n. 1251 del 28/09/2015.

Il tariffario si applica alle prestazioni istituzionali rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ULSS del Veneto nell'interesse dei privati e/o su richiesta dei privati (richieste inoltrate da privati o da Pubbliche Amministrazioni con gestione in appalto).

Le richieste da parte di una Pubblica Amministrazione o di un Ente Locale sono da ritenersi gratuite nell'esclusivo interesse delle amministrazioni richiedenti e connesse con l'espletamento delle attività di pertinenza delle stesse (gestione diretta).

Codice	Attività di valutazione nutrizionale su richiesta di privati	Importo minimo* (30 min)	Importo massimo*
6	Valutazione menù (mensile) sotto l'aspetto igienico nutrizionale	€ 25,00	€ 50,00
7	Predisposizione menù completo di computo nutrizionale e grammature (comprensivo di eventuali variazioni stagionali)	€ 25,00	€ 75,00
9	Consulenza ed analisi capitolati d'appalto	€ 25,00	€ 200,00
10	Valutazione diete 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).