

## **ISTRUZIONI OPERATIVE PER L'ELABORAZIONE E/O LA VALIDAZIONE DI MENU' PER ALTRE RISTORAZIONI COLLETTIVE**

### **- PER GLI ENTI PUBBLICI**

**Per richiedere l'elaborazione delle tabelle dietetiche è necessario inviare il modello MOD05/SIAN, allegando quanto segue:**

1. Relazione sulle caratteristiche del servizio di ristorazione e degli utenti, eventuale presenza di cucina *in loco* e le modalità di erogazione del suddetto servizio, specificando quale dei seguenti modelli di organizzazione è adottato:
  - ❖ Modello diretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono effettuate con personale proprio all'interno dei locali della scuola;
  - ❖ Modello indiretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono affidate ad una ditta che prepara nella scuola o presso i propri centri cottura esterni;
  - ❖ Modello misto - la produzione dei pasti è affidata ad una ditta esterna, mentre la somministrazione è effettuata da personale terzo.

Se il modello adottato non rientra in quelli sopra riportati, descrivere dettagliatamente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione.

Per la ristorazione ospedaliera e assistenziale è necessario descrivere la tipologia di struttura sanitaria e/o socio-assistenziale, le caratteristiche e il numero degli utenti ricoverati in regime di convitto e/o semiconvitto e il tempo medio di degenza degli utenti.

**Per richiedere la validazione delle tabelle dietetiche è necessario inviare il modello MOD05/SIAN, allegando quanto segue:**

1. Relazione sulle caratteristiche del servizio di ristorazione e degli utenti, eventuale presenza di cucina *in loco* e le modalità di erogazione del suddetto servizio, specificando quale dei seguenti modelli di organizzazione è adottato:
  - ❖ Modello diretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono effettuate con personale proprio all'interno dei locali della scuola;
  - ❖ Modello indiretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono affidate ad una ditta che prepara nella scuola o presso i propri centri cottura esterni;
  - ❖ Modello misto - la produzione dei pasti è affidata ad una ditta esterna, mentre la somministrazione è effettuata da personale terzo.

Se il modello adottato non rientra in quelli sopra riportati, descrivere dettagliatamente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione.

Per la ristorazione ospedaliera e assistenziale è necessario descrivere la tipologia di struttura sanitaria e/o socio-assistenziale, le caratteristiche e il numero degli utenti ricoverati in regime di convitto e/o semiconvitto e il tempo medio di degenza degli utenti.

2. Menù strutturato in quattro settimane, completo di computo nutrizionale e di grammature di tutti gli ingredienti utilizzati per le pietanze, firmato da un Professionista abilitato alla determinazione di tabelle dietetiche per la collettività.

**Per richiedere la elaborazione o validazione di modifiche delle tabelle dietetiche è necessario inviare il modello MOD05/SIAN debitamente compilato.**

### **- PER GLI ENTI PRIVATI**

**Per richiedere l'elaborazione delle tabelle dietetiche è necessario inviare il modello MOD05/SIAN, allegando quanto segue:**

1. Relazione sulle caratteristiche del servizio di ristorazione e degli utenti, eventuale presenza di cucina *in loco* e le modalità di erogazione del suddetto servizio, specificando quale dei seguenti modelli di organizzazione è adottato:

- ❖ Modello diretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono effettuate con personale proprio all'interno dei locali della scuola;
- ❖ Modello indiretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono affidate ad una ditta che prepara nella scuola o presso i propri centri cottura esterni;
- ❖ Modello misto - la produzione dei pasti è affidata ad una ditta esterna, mentre la somministrazione è effettuata da personale terzo.

Se il modello adottato non rientra in quelli sopra riportati, descrivere dettagliatamente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione.

Per la ristorazione ospedaliera e assistenziale è necessario descrivere la tipologia di struttura sanitaria e/o socio-assistenziale, le caratteristiche e il numero degli utenti ricoverati in regime di convitto e/o semiconvitto e il tempo medio di degenza degli utenti.

2. Attestazione del versamento di **300,00 euro, Causale: Elaborazione tabelle dietetiche standard** (tariffario regionale per le prestazioni dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL., BURC n. 89 del 29 Novembre 2018, Decreto n. 94 del 5 Novembre 2018) da effettuarsi mediante la piattaforma pagoPA\*.

**Per richiedere la validazione delle tabelle dietetiche è necessario inviare il modello MOD05/SIAN, allegando quanto segue:**

1. Relazione sulle caratteristiche del servizio di ristorazione e degli utenti, eventuale presenza di cucina *in loco* e le modalità di erogazione del suddetto servizio, specificando quale dei seguenti modelli di organizzazione è adottato:
  - ❖ Modello diretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono effettuate con personale proprio all'interno dei locali della scuola;
  - ❖ Modello indiretto - la produzione e la somministrazione dei pasti sono affidate ad una ditta che prepara nella scuola o presso i propri centri cottura esterni;
  - ❖ Modello misto - la produzione dei pasti è affidata ad una ditta esterna, mentre la somministrazione è effettuata da personale terzo.

Se il modello adottato non rientra in quelli sopra riportati, descrivere dettagliatamente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione.

Per la ristorazione ospedaliera e assistenziale è necessario descrivere la tipologia di struttura sanitaria e/o socio-assistenziale, le caratteristiche e il numero degli utenti ricoverati in regime di convitto e/o semiconvitto e il tempo medio di degenza degli utenti.
2. Menù strutturato in quattro settimane, completo di computo nutrizionale e di grammature di tutti gli ingredienti utilizzati per le pietanze, firmato da un Professionista abilitato alla determinazione di diete tabelle dietetiche per la collettività.
3. Attestazione del versamento di **117,30 euro, Causale: Valutazione menù mensile** (tariffario regionale per le prestazioni dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL., BURC n. 10 del 14 Febbraio 2011, Decreto n. 3 del 3 Gennaio 2011) da effettuarsi mediante la piattaforma pagoPA\*.

**Per richiedere la validazione di modifiche delle tabelle dietetiche è necessario inviare il modello MOD05/SIAN, allegando quanto segue:**

1. Attestazione del versamento di **58,88 euro, Causale: Variazione di menù con relativo calcolo nutrizionale** (tariffario regionale per le prestazioni dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL., BURC n. 10 del 14 Febbraio 2011, Decreto n. 3 del 3 Gennaio 2011) da effettuarsi mediante la piattaforma pagoPA\*.

---

\* Il versamento dovrà essere effettuato mediante collegamento al Portale dei Pagamenti Mypay della Regione Campania, accedendo al seguente link: <https://mypay.regione.campania.it/pa/home.html>, nel modo che segue:

- ⇒ selezionare il pulsante "Cerca" della barra di ricerca "Cerca Ente Beneficiario";
- ⇒ selezionare "ASL Napoli 3 Sud";

- ⇒ nella sezione “Altre tipologie di pagamento” selezionare il tipo di pagamento “NUTRIZIONE COLLETTIVA”;
- ⇒ compilare i campi CAUSALE, IMPORTO, E-MAIL;
- ⇒ continuare a seguire le istruzioni operative della piattaforma.

**N.B.:** tutta la documentazione debitamente compilata deve essere inviata al seguente indirizzo pec [siaen@pec.aslnapoli3sud.it](mailto:siaen@pec.aslnapoli3sud.it)