

# REGIONE VENETO

## SCHEDA CENSIMENTO STRUTTURA PER CENTRI DI COTTURA

(sottoattività: centro cottura)

CODICE INSEDIAMENTO:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### INSEDIAMENTO

Indirizzo \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_  
Data di apertura attività \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### RAGIONE SOCIALE

Indirizzo \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
P.IVA/Codice Fiscale [ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ]  
Tel. \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_  
Data di inizio rapporto \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### RAPPRESENTANTE LEGALE

Indirizzo \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale [ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ]  
Tel. \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_  
Data di inizio rapporto \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### RESPONSABILE STRUTTURA/PREPOSTO ESERCIZIO

Indirizzo \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale [ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ]  
Tel. \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_  
Data di inizio rapporto \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## SCHEDA CENSIMENTO STRUTTURA PER CENTRI DI COTTURA

(sottoattività: centro cottura)

CODICE INSEDIAMENTO:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

### TIPOLOGIA STRUTTURA

CUCINA

M<sup>2</sup>.....

NUMERO PASTI POTENZIALI/GIORNO

< 500

500 -1500

> 1500

PRESENZA DI MENSA INTERNA \*

SI

NO

\*(in caso affermativo compilare la scheda relativa alle mense collettive)

### DATI GENERALI

TIPOLOGIA PRODUZIONE:

FRESCO-CALDO

REFRIGERATO

COOK CHILL

AREA DEDICATA ALLE DIETE SPECIALI

SI

NO

UTILIZZO DI AUTOMEZZI\*

SI

NO

\*(in caso affermativo compilare la scheda relativa alle aziende di trasporto)

**ELENCO CODICI ATECO (GRUPPO ATECO RISTORAZIONE COLLETTIVA)**

<b>riportare per ogni codice ATECO relativo alla struttura censita un numero progressivo da 1 a n. sulla base della prevalenza della categoria di attività svolta</b>	
<b>CODICE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
85.10.00	Istruzione di grado preparatorio: scuole dell'infanzia, scuole speciali collegate a quelle primarie
85.20.00	Istruzione primaria: scuole elementari
85.31.10	Istruzione secondaria di primo grado: scuole medie
85.31.20	Istruzione secondaria di secondo grado di formazione generale: licei
85.32.09	Altra istruzione secondaria di secondo grado di formazione tecnica, professionale e artistica
85.41.00	Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS)
85.42.00	Istruzione universitaria e post-universitaria; accademie e conservatori
86.10.10	Ospedali e case di cura generici
86.10.20	Ospedali e case di cura specialistici
86.10.30	Istituti, cliniche e policlinici universitari
87.10.00	Strutture di assistenza infermieristica residenziale per anziani
87.20.00	Strutture di assistenza residenziale per persone affette da ritardi mentali, disturbi mentali o che abusano di sostanze stupefacenti
87.30.00	Strutture di assistenza residenziale per anziani e disabili
85.59.90	Altri servizi di istruzione nca
87.90.00	Altre strutture di assistenza sociale residenziale
56.29.10	Mense
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale