Residenza Sanitaria Assistenziale
"E. Bovi"

Via Donatori del Sangue, 10 – Pegognaga (MN)
Tel: 0376.501000
Mail: rsa.cdi.pegognaga@societadolce.it

CARTA DEI SERVIZI

Cooperativa Sociale
Società Dolce

1 gennaio 2022

società
dolce

Carta dei diritti dell'anziano

D.G.R. N. 7/7435 DEL 14.12.2001

La persona ha il diritto

Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.
Di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.
Di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.
Di conservare la libertà di scegliere dove vivere.
Di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.
Di vivere con chi desidera.
Di avere una vita di relazione.
Di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.
Di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.
Di essere messa in condizione di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.

La società e le istituzioni hanno il dovere

Di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ed essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
Di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
Di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno

all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
Di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
Di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in Struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.
Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
Di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
Di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.
Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
Di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

Carta dei Servizi

La Carta dei Servizi può definirsi come uno strumento giuridico ed amministrativo volto a garantire il raggiungimento di soddisfacenti livelli di qualità ed efficienza del servizio e va inquadrato in un nuovo modo di intendere i rapporti tra azienda erogatrice e utenti.
la Carta dei Servizi serve a dar voce all'utente dei servizi.
La Carta dei Servizi consiste in un "patto" fra ogni soggetto erogatore e la propria utenza in termini di informazione, standard di qualità e meccanismi di partecipazione e tutela.
La Carta dei Servizi è uno strumento per ricostruire il rapporto con i cittadini utenti, ispirandosi ai principi di: eguaglianza, imparzialità, continuità, diritto di scelta, partecipazione, efficienza ed efficacia. Attraverso la Carta dei Servizi si amplia l'utilizzo di strumenti quali: informazione agli utenti, adozione di standard di qualità del Servizio, dovere di valutazione della qualità dei servizi, rapporti agevolati con gli utenti, semplificazione delle procedure, tutela del cittadino rispetto ai disservizi con procedure di reclamo accessibili.
La titolarità del Servizio della R.S.A. è in capo alla Cooperativa Sociale Società Dolce, a partire dal 1 febbraio 2020.

Principi fondamentali

Come previsto dalla D.G.R. 14 Dicembre 2001 - n. 7/7435, la Carta dei Servizi della R.S.A. "Bovi" mutua nella sua completezza la "Carta dei diritti della persona anziana" qui sopra riportata integralmente
I punti più significativi si possono così riassumere:

• gli anziani rappresentano un patrimonio per la società non solo come "memoria culturale", ma anche, data la maggior speranza di vita attuale, come contributo specifico di energie ed esperienze;
• valorizzare e rispettare la persona anziana significa realizzare politiche di intervento che garantiscano allo stesso di continuare ad essere parte attiva della vita sociale, civile e culturale della comunità;

• "giustizia sociale", art. 3 della Costituzione della Repubblica Italiana, "solidarietà", art. 2 e principio di "salute", art. 32, sono alla base di ogni intervento che riguarda i cittadini della Repubblica, indipendentemente dalla condizione "anziana", ma che valgono e devono essere rispettati nel corso di tutta l'esistenza. Ciò va sotto il riconoscimento dei diritti di cittadinanza, riconosciuti dall'Ordinamento giuridico;
• l'obiettivo è quello di sviluppare una rete di "garanzia", che consenta il raggiungimento ed il rispetto dei valori sopra citati, nella realizzazione e nel lavoro quotidiano profuso nell'ambito della R.S.A., perseguendo un sempre migliore ed adeguato servizio per le persone.
La presente Carta dei Servizi è stata redatta seguendo le indicazioni del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 21 dicembre 1995 e successive disposizioni (lo schema generale di riferimento del settore sanitario è stato pubblicato con D.P.C.M. il 19 maggio 1995), si ispira ai principi fondamentali richiamati nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994, al Decreto Legislativo n. 266 del 30 luglio 1999 e tiene conto in maniera organica della "Carta fondamentale dei Diritti dell'Anziano", nonché delle normative Nazionali (L. 328/2000) e Regionali in materia di assistenza e qualità dei servizi preposti alla cura dell'anziano.

Dall'articolo 3 della Costituzione Italiana, comma 2, discende "la necessità di un trattamento differenziato", teso a ripristinare, partendo dalla peculiarità della condizione dell'anziano, la sua eguaglianza con tutti gli altri cittadini.
All'interno della R.S.A. questo principio si configura come un'eguale considerazione per ogni singola persona, al di là del sesso, della religione e dei costumi sociali, sviluppando modelli di intervento il più possibili mirati e personalizzati, considerando l'unicità di ciascun individuo, nella ricerca di un benessere psico-fisico-sociale. Pertanto la vita nella Struttura si uniforma a principi privi di discriminazione di qualsiasi genere.
Ogni persona che opera all'interno della R.S.A., deve prestare il proprio servizio professionale con imparzialità ed obiettività, attraverso manifestazioni di cura ed assistenza e garantendo

standard di qualità il più possibile elevati.
Il servizio di assistenza è garantito 24 ore su 24 e 365 giorni all'anno. Per ogni ospite è previsto un progetto individualizzato (P.I.) e un piano di assistenza individualizzato (PA.I.) con precisi momenti di verifica, al fine di garantire continuità nelle prestazioni sanitarie e sociali. Ogni intervento viene verificato ed i momenti di analisi periodica possono portare ad una sospensione degli interventi (se l'obiettivo è stato raggiunto), ad un ulteriore prolungamento (in caso di mancato raggiungi-mento degli obiettivi predefiniti) o alla definizione di una nuova strategia, se gli strumenti adottati risultassero inefficaci.
Ogni persona, a qualunque punto del decorso della sua malattia o inabilità, ha diritto a veder riconosciuta e promossa la propria autonomia di scelta.
Con questa espressione si vuole esprimere il concetto di "spazio di auto-determinazione" e "auto-decisione" all'interno di una relazione tra persona in condizione di bisogno e Servizio. Per ogni persona, infatti, si lavora favorendo la sua decisione nelle scelte della vita quotidiana.
Per coloro che hanno problemi cognitivi, si attribuisce molta importanza alla comunicazione non verbale, che crea in ogni modo una relazione profonda tra la persona in stato di bisogno e colui che lo assiste.
Le diverse figure professionali hanno il compito di favorire e stimolare le scelte, e perciò l'autonomia maggiore possibile, nelle attività quotidiane degli anziani residenti nella Struttura.
La persona anziana è la protagonista del Servizio ed è a lei che si cerca di offrire gli strumenti per favorire una partecipazione attiva all'interno della vita della Residenza. Partecipazione che passa anche attraverso il coinvolgimento dei familiari informandoli e creando una relazione continua con la Struttura.
Sono garantiti il corretto passaggio di informazioni e il rispetto della privacy, nelle relazioni tra operatori e professionisti da un lato e ospiti e familiari dall'altro, prevedendo la possibilità di esprimere osservazioni, lamentele e suggerimenti, con l'obiettivo di superare le possibili incomprensioni e le difficoltà che comunque si incontrano durante il percorso di istituzionalizzazione della persona anziana, pur operando secondo metodologie il più possibili accoglienti, umane e volte a rispettare gli stili di vita dell'anziano.
Tutte le prestazioni assistenziali erogate devono essere sicuramente efficaci ed il personale deve verificare che gli obiettivi prefissati siano stati raggiunti e che le risorse impegnate siano utilizzate al meglio.
L'organizzazione ha come obiettivo il miglioramento continuo del livello di qualità delle prestazioni socio-sanitarie ed assistenziali.

Codice Etico

L'Ente Gestore ha deliberato con apposito atto un codice etico che norma e definisce i principali aspetti comportamentali di tutti gli addetti operanti all'interno della struttura. Il Codice etico è esposto al pubblico all'ingresso della struttura.

I principi etici generali sono: **centralità della persona**, **partecipazione, trasparenza, valorizzazione delle risorse umane** e del percorso professionale, riservatezza, pari opportunità, sostenibilità ambientale, sostenibilità sociale, sostenibilità economica, valorizzazione dei rapporti col sistema cooperativo, valorizzazione dei rapporti con la collettività, professionalità e approccio al lavoro, lealtà e collaborazione nella concorrenza, salute del lavoratore e sicurezza, fiducia e lealtà.

Mission

Gli obiettivi principali della R.S.A., offerti dal servizio svolto dalla Cooperativa Sociale Società Dolce, possono essere così sintetizzati:
- garantire un'elevata qualità tecnica nell'assistenza affiancata ad un'alta umanità
- sviluppare la capacità funzionale residua della persona anziana
- affrontare in maniera globale i bisogni delle persone anziane con interventi mirati e personalizzati
- garantire la formazione continua del personale per sostenere la motivazione e sviluppare la preparazione professionale

In conclusione l'obiettivo generale è quello di garantire la migliore qualità di vita possibile compatibilmente con le condizioni psicofisiche della persona anziana.

La Struttura

L'immobile di proprietà comunale, che ospita la R.S.A. è dotato di 56 posti letto accreditati e contrattualizzati e 4 posti autorizzati e non contrattualizzati.
La struttura è disposta su tre piani che corrispondono a 3 nuclei:

- **piano terra:** ufficio amministrativo, chiesa, camera mortuaria, sala polivalente, 2 sale attività educativo/animative, sala parrucchiera, palestra, ambulatorio fisioterapista, ufficio coordinatore, cucina, lavanderia, magazzini, spogliatoio personale
- **1° piano:**
  - nucleo verde:
    9 camere doppie e 2 camere singole, infermeria, ambulatorio medicazioni
  - nucleo giallo:
    9 camere doppie e 2 camere singole, ambulatorio medico
- **2° piano:**
  - nucleo azzurro:
    7 camere doppie e 2 camere singole e 2 camere doppie dedicate ai posti autorizzati, sala relax, sala gioco per i bambini.

Ogni stanza è dotata di bagno e televisione.
Ogni nucleo dispone di: sala da pranzo, salottino per ospiti e familiari, cucinetta di nucleo, guardiola infermieristica, bagno assistito.
La struttura dispone inoltre di ampio un giardino interno dotato di gazebo e panchine.

Modalità di accesso e dimissione

Modalità di accesso

La Residenza Sanitaria Assistenziale si rivolge ad anziani non autosufficienti di età di norma superiore ai 65 anni, che necessitano di assistenza e cura che non possono essere fornite al domicilio e che richiedono adeguati interventi sanitari integrati da prestazioni di tipo assistenziale e alberghiero.
L'accesso alla R.S.A. avviene con le seguenti modalità:
Presentazione della domanda di ammissione da parte dell'interessato o di un familiare/amministratore di sostegno/tutore presso l'Ufficio Amministrativo, redatta su apposito modulo accompagnata da scheda clinico-informativa compilata dal medico, copia del documento di identità, codice fiscale e tessera sanitaria.

Dopo l'inserimento in apposita graduatoria, il cittadino interessato viene contattato telefonicamente qualora si renda disponibile un posto letto. L'ospite è tenuto a presentare al momento dell'ingresso i seguenti documenti:

- scheda clinico-informativa recente (non superiore ai 6 mesi) compilata dal medico;
- copia del documento di identità valido;
- tessera sanitaria;
- eventuale tessera esenzione tickets sanitari;
- eventuale verbale di riconoscimento invalidità civile o copia della domanda presentata per il riconoscimento della stessa;
- documentazione sanitaria di visite o ricoveri ospedalieri precedenti;
- copia verbale di nomina Amministratore di sostegno o di Tutore ove presente.

Gestione lista di attesa

Le domande di ammissione sono inserite in lista d'attesa e vengono subito registrate "on line".

Ad ogni ospite viene assegnato un punteggio in base ai seguenti criteri che sono validi sia per i posti accreditati e a contratto che per i posti autorizzati:

- RESIDENZA:
  - ✓ Altro Comune= 0 punti
  - ✓ Parente fino al 3° grado residente a Pegognaga = 3 punti
  - ✓ Comune di Pegognaga (MN) = 5 punti

- CONDIZIONE CLINICA:
  - ✓ Riconducibile alle Classi SOSIA 7 e 8 = 1 punto
  - ✓ Riconducibile alle classi SOSIA 4, 5 e 6 = 4 punti
  - ✓ Riconducibile alle classi SOSIA 1 e 2 = 7 punti

- PROVENIENZA:
  - ✓ Persona proveniente dall'ospedale/trasferimento da altra RSA= 0.5 punti
  - ✓ Persona proveniente dal domicilio = 0.75 punti
  - ✓ Persona in dimissione urgente dall'ospedale = 1 punto

- SUPPORTO CARE-GIVER:
  - ✓ Supporto presente = 0 punti
  - ✓ Supporto parziale = 0.5 punto
  - ✓ Supporto assente = 1 punto

- Ospite presente in struttura su posto autorizzato = 10 punti

Nel momento in cui si libera un posto letto le chiamate vengono effettuate contattando l'ospite con il punteggio più alto.
In caso di egual punteggio, si fa riferimento alla data di consegna della domanda di ammissione.

Dopo tre rinunce alla chiamata per il ricovero, la domanda viene posizionata in fondo alla lista di attesa.

I ricoveri su posto autorizzato, come previsto da Capitolato d'appalto del Comune di Pegognaga potranno essere occupati per un periodo non superiore ai 60 giorni, eventualmente prorogabili di altri 30 giorni valutando sempre i criteri sopra indicati.

Accoglienza e presa in carico

Il momento di ingresso in RSA è particolarmente delicato e durante tale fase si instaura tra l'Ospite e gli operatori una relazione interpersonale mirata a fornire sostegno emotivo e informazione, oltre che a valutare i bisogni di cura.
Il medico effettua la visita medica di ingresso per valutare i bisogni sanitari dell'ospite; in seguito il personale infermieristico e assistenziale ne rileva tempestivamente le principali esigenze in modo da impostare fin dal primo momento l'assistenza in modo personalizzato. L'animatore o l'educatore analizza la storia biografica della persona. Entro trenta giorni dall'ingresso l'équipe multidisciplinare definisce il Progetto Individualizzato, che indica i bisogni della persona e le relative modalità di presa in carico.
Il giorno stesso dell'ingresso l'Ospite sottoscrive il contratto d'ingresso che regola il rapporto con la Struttura.
La presa in carico dell'Ospite è effettuata dalla équipe multidisciplinare sulla base del Progetto Individualizzato, periodicamente aggiornato in base alla variazione delle condizioni di salute e di autonomia dell'Ospite e quindi dei suoi bisogni. L'assistenza infermieristica e assistenziale è erogata rispondendo a precisi protocolli depositati presso la R.S.A.
Per ogni Ospite viene creato un Fascicolo socio sanitario (FaSAS).
L'Ospite che occupa un posto autorizzato e non contrattualizzato rimane in carico al proprio medico di medicina generale.

Modalità di dimissione

Le dimissioni sono previste nei seguenti casi:

- a richiesta, degli stessi e/o parenti, previa comunicazione scritta da inoltrare all'ufficio amministrativo della struttura. Il preavviso richiesto è di almeno 15 giorni;
- per rientro definitivo in famiglia o ingresso in altra RSA;
- per decesso dell'Ospite;
- per sopravvenuto peggioramento psico-fisico tale da rendere inappropriata l'offerta dei servizi della RSA o documentata incompatibilità alla vita comunitaria ed alle regole della convivenza**;**
- in caso di morosità nel pagamento della retta, come specificato nel contratto d'ingresso e in seguito a previa opportuna comunicazione;
- per ogni altra causa prevista dalla legge

Dimissioni protette dal servizio

Come previsto dalla DGR 2569, al momento delle dimissioni o del trasferimento presso altro servizio verrà rilasciata all'ospite una relazione di dimissione in cui sono evidenziati lo stato di salute, i trattamenti effettuati, l'eventuale necessità di trattamenti successivi e le informazioni utili al proseguimento del percorso assistenziale.
In caso di dimissione, all'ospite, opportunamente informato, viene riconsegnata la documentazione anagrafica e sanitaria in originale, i propri effetti personali ed eventuali presidi protesici.
L'Ufficio Amministrativo comunica le modalità ed i termini per il pagamento del saldo retta. Raccoglie inoltre copia della documentazione nella cartella personale, chiude la cartella utente nel software e inoltra le opportune comunicazioni agli enti preposti.
Su richiesta, scritta e motivata, è possibile avere copia della cartella clinica dell'ospite, entro 30 giorni dalla richiesta.

Ricoveri ospedalieri

Il ricovero ospedaliero viene stabilito dal medico di struttura che compila la relativa richiesta. L'infermiere provvede alla stampa della documentazione prevista per l'ospedalizzazione, che allega alla richiesta di ricovero insieme alla fotocopia della tessera sanitaria. Il Direttore Sanitario, o un medico delegato, provvede nei giorni seguenti a contattare l'Ospedale per avere informazioni sulle condizioni dell'Ospite ricoverato. I familiari vengono avvertiti tempestivamente dal medico e in assenza di quest'ultimo dal personale di reparto al momento in servizio.
Il ricovero ospedaliero non dà diritto a riduzioni della retta mensile.

Orario di funzionamento della struttura

L'RSA "Bovi" funziona 365 giorni l'anno 24 ore su 24.

Orario di visita

Al momento della revisione del Documento, le visite dei Famigliari e le uscite degli Ospiti seguono le Normative vigenti in materia Covid-19.

Giornata tipo

La giornata tipo in RSA è regolata dai seguenti orari, che potrebbero subire variazioni in base alla valutazione di cambiamenti rispetto ai bisogni degli ospiti:

- 6.00-8.30 sveglia, igiene personale e colazione
- 9.30-11.30 attività sanitarie, riabilitative ed animative/educative
- 12.00 pranzo
- 13.30-15.00 eventuale riposo pomeridiano
- 15.30 merenda
- 15.45-17.30 attività riabilitative ed animative/educative
- 18.00 cena
- 19.00 gli ospiti sono liberi di occupare gli spazi comuni oppure possono ritirarsi nelle loro camere.

Servizi offerti

Servizi compresi nella retta:

- Il vitto e l'alloggio;
- assistenza socio-sanitaria: igiene e cura della persona, assistenza medica, assistenza infermieristica, fisioterapia, interventi animativi ed educativi, interventi del Podologo, assistenza psicologica;
- fornitura di farmaci (solo per ospiti su posto letto accreditato e contrattualizzato);
- fornitura di presidi per l'incontinenza (solo per ospiti su posto letto accreditato e contrattualizzato);
- parrucchiera (1 taglio e 1 piega al mese);
- servizio religioso;
- servizio lavanderia;
- trasporti per visite mediche specialistiche e diagnostiche
- camera mortuaria.

Servizi non compresi nella retta:

- Spese per acquisto abbigliamento e generi voluttuari
- Protesi e ausili non prescrivibili dal SSN
- Assistenza in caso di ricovero in ospedale
- Trasporti per esigenze personali
- Trasporti in caso di dimissione ospedaliera
- Spese funebri.

Ogni ospite della R.S.A. è affidato alle cure del medico di struttura il quale, oltre a provvedere alla sua accoglienza ed alla definizione del piano terapeutico, ne garantisce una valutazione periodica e al bisogno.

Il Direttore Sanitario e i medici di struttura sono a disposizione per ricevere i familiari degli ospiti previo appuntamento telefonico.

Servizio mensa

I pasti vengono preparati in R.S.A. da personale qualificato dipendente da una ditta specializzata. Il menù è a regime dietetico bilanciato, studiato appositamente da una dietista. È prevista la variazione settimanale dei piatti offerti e si presta particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti alimentari.
In caso di particolari necessità potrà essere adottata per l'Ospite una dieta speciale.
I pasti vengono serviti in sala pranzo indicativamente nei seguenti orari:

- colazione alle ore 8.30
- pranzo alle ore 12.00
- merenda alle ore 15.30
- cena alle ore 18.00

I pasti possono essere consumati nelle camere per quegli ospiti impossibilitati ad essere accompagnati presso la sala pranzo. Sono previste diete speciali personalizzate in base alle diverse patologie.

Menù tipo

Vedi allegato n. 4

Funzioni religiose e servizio funebre

Nella Residenza è presente una Cappella a disposizione degli Ospiti La S. Messa viene celebrata ogni settimana.
L'utilizzo della camera ardente è gratuito ed ai famigliari compete la libera scelta del soggetto privato per espletare le procedure funebri.
Le competenze economiche del servizio sono a carico dei famigliari.

Servizio lavanderia

La Struttura provvede a lavare e stirare la biancheria di proprietà dell'ospite. Al fine di limitare gli inconvenienti tutti i capi devono essere contrassegnati dai familiari con il nome e cognome dell'Ospite. Il lavaggio biancheria piana è affidato ad una ditta esterna specializzata.

La retta

II pagamento della retta, in forma mensile anticipata, deve essere corrisposto entro **dieci giorni (n.10 gg) dalla ricezione della fattura** mediante le seguenti modalità:

- bonifico bancario
- S.E.P.A. (autorizzazione permanente di addebito in C/C)
- POS (con bancomat o carta di credito presso gli uffici della RSA)

Società Dolce si impegna a rilasciare in tempo utile apposita certificazione attestante il pagamento della retta e la sua quantificazione per consentire la deduzione o la detrazione fiscale delle spese mediche ai sensi della normativa vigente.
In caso di mancato tempestivo pagamento i sottoscrittori del contratto di ingresso saranno soggetti al pagamento di interessi moratori nella misura di legge.
Società Dolce provvede ad un sollecito scritto di pagamento procedendo eventualmente alle dimissioni dell'ospite e al recupero crediti secondo le procedure previste dall'Ente Gestore.
La retta può essere aggiornata annualmente e tale variazione sarà comunicata in forma scritta almeno un 30 giorni prima dell'applicazione delle nuove tariffe per consentire all'Ospite di esercitare il diritto di recedere dal contratto; si precisa che vi sono precise indicazioni per il pagamento della retta in caso di ammissione o dimissione nel corso del mese, esplicitati nel contratto d'ingresso.
Durante i periodi di eventuale assenza per motivi familiari o per ricovero ospedaliero non è prevista alcuna riduzione della retta.
L'importo della retta è indicato nell'**allegato n°1** al presente documento.

Non viene richiesto alcun deposito cauzionale.

Il personale

Nella Struttura sono previste le seguenti figure professionali:
- Direttore
- Coordinatore della struttura
- Direttore Sanitario
- Medici interni
- Podologo
- Psicologo
- Infermieri Professionali
- Fisioterapisti
- Animatori/Educatori
- Ausiliari Socio-Assistenziali
- Impiegata Amministrativa

Il personale operante nella Struttura è dotato di cartellino di riconoscimento, riportante fotografia, nome, cognome e qualifica professionale. Le divise di lavoro sono personalizzate in base alla professione ed al ruolo.

Il personale di cucina è dipendente di una Ditta esterna.

Privacy

Ai sensi e per gli effetti Regolamento Unione Europea n.2016/679 del 4 maggio 2016 ("Regolamento generale sulla protezione dei dati") gli operatori sono tenuti a mantenere la massima riservatezza sulle informazioni riguardanti le condizioni di salute degli Ospiti, fornendole solo a loro personalmente e in caso di consenso, ai loro familiari, ad altre persone da loro designate o all'autorità giudiziaria che ne faccia richiesta.

Informazione e consenso

L'Ospite ha diritto ad essere informato sulle terapie, gli interventi prescritti dai medici e le prestazioni infermieristiche. Può inoltre rifiutare il proprio consenso a qualsiasi intervento sanitario. In tal caso è tenuto, su richiesta del medico, a rilasciare a quest'ultimo una dichiarazione di non consenso.
Nei casi in cui sia necessario un intervento urgente la legge prevede che il medico debba agire nell'interesse del malato anche senza consenso.

Formazione del personale

Tutto il personale che lavora nella R.S.A. è in possesso del titolo di studio richiesto dal profilo professionale.
Annualmente viene pianificata la partecipazione delle varie figure professionali a corsi di formazione, a momenti di aggiornamento/supervisione e a convegni tematici.
Il piano annuale della formazione deve assicurare la copertura del fabbisogno formativo di tutti gli operatori addetti all'assistenza sulla base delle esigenze specifiche degli ospiti e su tematiche relative alla umanizzazione delle cure, alle tecniche di relazione con gli ospiti e i care-giver anche rispetto alla gestione dei conflitti.
La R.S.A. è inoltre disponibile ad accogliere tirocini per studenti universitari, Istituti e Centri di Formazione Professionale.

Volontariato

La struttura favorisce i rapporti di collaborazione con le associazioni del territorio.

Valutazione della soddisfazione

Presso la Struttura sono a disposizione dell'utenza, dei famigliari e degli operatori, **moduli per eventuali segnalazioni, reclami o suggerimenti**. Ulteriori suggerimenti o reclami possono essere inviati all'indirizzo di posta elettronica della Cooperativa (info@societadolce.it).
I tempi di risposta possono variare a seconda delle problematiche evidenziate, ma in ogni caso entro e non oltre i 15 giorni.
Qualora si voglia mantenere l'anonimato, il modulo può essere recapitato presso apposita cassetta presente all'entrata della struttura.
Vedi allegato n. 2

Questionario di valutazione della soddisfazione dei familiari, degli ospiti e degli operatori
Ogni anno, entro il mese di febbraio, e comunque al momento delle dimissioni, al fine di valutare il grado di soddisfazione degli ospiti e delle famiglie, vengono somministrati 2 differenti questionari, i cui risultati vengono esposti in struttura ed illustrati in un incontro pubblico alla presenza di tutti gli interessati.
Il questionario viene somministrato agli ospiti con MMSE >=19; in caso l'ospite non sia in grado di compilare autonomamente il questionario può richiedere l'aiuto dell'educatore/animatore che non dovrà influire sulla scelta della risposta.
Annualmente, sempre entro il mese di febbraio, viene effettuata una analoga valutazione della soddisfazione degli operatori attraverso un apposito questionario.
La lettura e la rielaborazione dei dati darà occasione di riflessione e di soluzione di alcuni problemi segnalati al fine di migliorare la qualità dei servizi offerti.
Vedi allegato n. 3a - 3b – 3c

Standard di qualità

Operare per progetti è una modalità complessa che vede tutta l'organizzazione impegnata nel lavoro per "obiettivi e risultati" e non più per prestazioni.
Il primo momento consiste nella rilevazione dei bisogni degli anziani per accertare la loro situazione fisica, psichica e relazionale. Dopo la fase valutativa si definisce un progetto operativo per raggiungere un preciso risultato al fine di prevenire, rallentare od impedire il decadimento funzionale. Si procede, infine, alla verifica dei risultati conseguiti grazie alla quale si ridefinisce un nuovo intervento. Tutte le figure professionali operanti nella R.S.A. lavorano in modo integrato e coordinato mirando al benessere della persona anziana. Gli interventi sono personalizzati e finalizzati al soddisfacimento dei bisogni dell'ospite.

Strumenti di lavoro

Il personale utilizza quotidianamente protocolli, piani di lavoro, procedure.
Tutta la documentazione relativa al Fascicolo Socio Sanitario (FASAs) è contenuta nella cartella utente informatizzata.

Attuazione d. l. N. 81 del 2008

La Cooperativa ha ottemperato agli obblighi contenuti nel decreto legislativo riguardante la sicurezza dei lavoratori e dei residenti nella Struttura, predisponendo idoneo piano di emergenza ed evacuazione e formando gli addetti al primo soccorso e all'antincendio.
A tutti i lavoratori sono state date informazioni sui rischi a cui sono sottoposti, sulle misure di prevenzione da adottare, sulle procedure da seguire in caso di emergenza, e sull'uso dei dispositivi di protezione individuale.

Attuazione delle disposizioni in materia di accesso agli atti

In base alla vigente normativa l'ospite o la persona da lui delegata hanno diritto di richiedere,

esaminare ed eventualmente ottenere gratuitamente copia dei documenti amministrativi che lo riguardano, tra cui il Fascicolo Sanitario Socio Assistenziale relativo alla degenza.
L'interessato deve presentare la richiesta presso l'Ufficio Amministrativo e il responsabile del procedimento è il Direttore Sanitario della Struttura. La richiesta viene evasa entro 30 giorni lavorativi dal momento della richiesta.

Orario di apertura dell'Ufficio

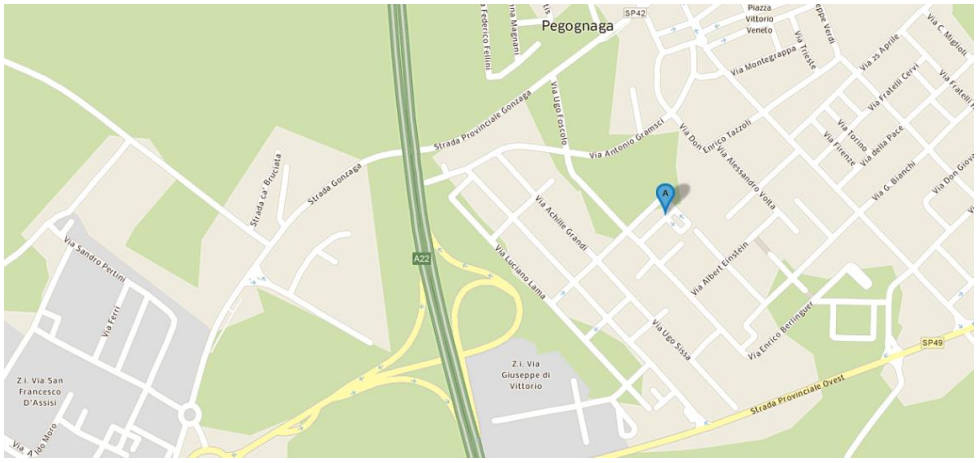
L'ufficio è aperto:
il lunedì, martedì dalle ore 8.30 alle ore 12.30 e dalle 13.00 alle 16.00; il mercoledì, giovedì,venerdì e sabato dalle 8.30 alle 12.30.
Eventuali appuntamenti in orari diversi sono da concordare preventivamente con l'Ufficio Amministrativo.

Visite guidate

Al momento della revisione del Documento, le visite guidate seguono le Normative vigenti in materia Covid-19.

Segnaletica e raggiungibilità della struttura

È stata predisposta opportuna segnaletica sia sui percorsi esterni che portano alla Residenza, sia all'interno della stessa.



Come raggiungerci:

da Mantova e da Verona:
prendere la A22 in direzione Modena e uscire a Pegognaga Continua su SP42 in direzione di Via Donatori del Sangue

Da Modena:
prendi l'autostrada A22 in direzione Brennero e uscire a Pegognaga
Continua su SP42 in direzione di Via Donatori del Sangue

Coop. Soc. Società Dolce
Via Cristina da Pizzano, 5
40133 Bologna (BO)
Tel. 051 6441211
Fax. 051 6441212
info@societadolce.it

R.S.A. "Bovi"
Via Donatori del Sangue, 10 – Pegognaga (MN)
Tel: 0376.501000
rsa.cdi.pegognaga@societadolce.it

società
dolce

Residenza Sanitaria Assistenziale
"E. Bovi"

Via Donatori del Sangue, 10 – Pegognaga (MN)
Tel: 0376.501000
Mail: rsa.cdi.pegognaga@societadolce.it

ALLEGATI
CARTA DEI SERVIZI

Cooperativa Sociale Società Dolce

1 marzo 2022

società
dolce

ALLEGATO 1
Carta del servizio

Residenza Sanitaria Assistenziale "E. Bovi"

RETTA GIORNALIERA dal 01/03/2022

Posto accreditato e contrattualizzato				Posto Autorizzato	
Residenti nel Comune di Pegognaga		Residenti in altro Comune			
Tipologia stanza	Retta IVA inclusa	Tipologia stanza	Retta IVA inclusa	Tipologia stanza	Retta IVA inclusa
camera doppia	€ 56.50	camera doppia	€ 59.50	camera doppia	€ 90.00
camera singola	€ 64.00	camera singola	€ 67.50		

ALLEGATO 2
Carta del servizio

MODULO SEGNALAZIONI-RECLAMI

Data: 01/02/2016 Revisione n.4

Origine:

	Socio-lavoratore/dipendente
	Utente/Familiare di utente
	Committente
	Fornitore
	Consulente
	Altro (specificare)

Proveniente da:

(specificare Area/Settore):	(specificare Servizio/Ufficio):

Rivolto al Responsabile di Area/Funzione: (Nome e Cognome)

Oggetto: *(se presente, allegare il Documento con il quale è pervenuta la segnalazione/reclamo)*

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 e s.m.i. autorizzo la Cooperativa Sociale Società Dolce al trattamento dei dati personali di cui sopra.

Compilatore (Nome e Cognome) Firma

Data

La Cooperativa Sociale Società Dolce si impegna a fornire riscontro in merito alla segnalazione-reclamo entro 15 giorni dalla data di ricezione.

A cura del Responsabile di riferimento:

Apertura Non Conformità	**SI**		**NO**		**Numero N.C.**			(Numero progressivo e Anno)
Apertura Azione Preventiva	**SI**		**NO**		**Numero A.P.**			(Numero progressivo e Anno)

Se non si apre nessuna Non-Conformità o Azione Preventiva, la segnalazione o il reclamo è gestita/o nel seguente modo:							
Data				Il Responsabile (Nome e Cognome per esteso):		Firma:	

ALLEGATO 3a
carta del servizio

questionario di soddisfazione del servizio

"Solo ciò che è misurabile è migliorabile"
Thomas Kuhn

A. PREMESSA

La invitiamo gentilmente a compilare questo breve questionario di soddisfazione: ci aiuterà a capire se le sue aspettative sono state soddisfatte e come possiamo migliorare. Il questionario è anonimo e i dati saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy. Grazie di cuore per il tempo che ci ha voluto dedicare.

Il responsabile customer

B. INFORMAZIONI SULL'UTENTE

B.1 Chi compila il questionario è: ☐ maschio ☐ femmina

B.2 Chi compila il questionario è fruitore del servizio? ☐ sì ☐ no

Compilare solo se ha risposto NO alla domanda B.2

B.2a Che rapporto ha con il fruitore del servizio?
☐ coniuge ☐ figlio/a ☐ fratello/sorella ☐ altro parente ☐ amministratore di sostegno/tutore/altra persona

B.3 Età di chi compila il questionario:
☐ meno di 25 anni ☐ da 26 a 35 anni ☐ da 36 a 50 anni ☐ da 51 a 65 anni ☐ oltre 65 anni

B.4 Da quanto tempo l'utente usufruisce del servizio?
☐ meno di 4 mesi ☐ da 4 a 11 mesi ☐ da 1 a 3 anni ☐ oltre 3 anni

B.5 Ha già frequentato un servizio gestito dalla Cooperativa Sociale Società Dolce? ☐ sì ☐ no

C. QUALITÀ DEL SERVIZIO

SCALA: 1=per niente 2=poco 3=abbastanza 4=molto Ø=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

C.1 È soddisfatto:	1	2	3	4	Ø
delle informazioni ricevute al momento dell'inserimento in struttura?	☐	☐	☐	☐	☐
della cortesia e della disponibilità del gruppo di lavoro?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di cura e igiene assicurato all'ospite?	☐	☐	☐	☐	☐
delle cure infermieristiche?	☐	☐	☐	☐	☐
delle attività fisioterapiche?	☐	☐	☐	☐	☐
delle cure mediche?	☐	☐	☐	☐	☐
del supporto psicologico offerto all'ospite e ai familiari?	☐	☐	☐	☐	☐
della qualità del menù proposto e del programma nutrizionale?					

001-01

C. QUALITÀ DEL SERVIZIO

SCALA: 1=per niente 2=poco 3=abbastanza 4=molto Ø=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

C.1 È soddisfatto:	1	2	3	4	Ø
del livello di igiene, di cura e di manutenzione degli ambienti?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio di lavanderia?	☐	☐	☐	☐	☐
delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio di podologia e parrucchiere?	☐	☐	☐	☐	☐
delle modalità di comunicazione e di informazione?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio amministrativo?	☐	☐	☐	☐	☐
C.2 Quanto si ritiene soddisfatto del servizio usufruito nel suo complesso?	☐	☐	☐	☐	☐

C.3 Le chiediamo di indicare tra i seguenti ambiti i primi tre per ordine di importanza (massimo 3 crocette):

- ☐ informazione e documentazione
- ☐ disponibilità e cortesia del gruppo di lavoro
- ☐ cura e igiene dell'ospite
- ☐ cure sanitarie (mediche, infermieristiche, fisioterapiche)
- ☐ attività di animazione
- ☐ qualità dei pasti e programma nutrizionale
- ☐ qualità e igiene degli ambienti

C.4 Rispetto alle aspettative iniziali, complessivamente la Sua opinione del servizio è:

- ☐ peggiore di quanto pensasse
- ☐ esattamente come se la immaginava
- ☐ migliore di quanto pensasse
- ☐ non risponde

D. SERVIZI FUTURI

D.1 Quali altri servizi avrebbe piacere che la Cooperativa Sociale Società Dolce sviluppasse? (max 3 risposte)

1) _____

2) _____

3) _____

001-01

Cooperativa Sociale Società Dolce Società Cooperativa | Via Cristina da Pizzano, 5 | 40133 Bologna
tel. 051 6441211 | fax 051 6441212 | info@societadolce.it | www.societadolce.it | REA n. 315404
Iscrizione Albo Società Cooperative a Mutualità Prevalente di Diritto al n. A129386 | N. Reg. Imprese di Bologna, C.F. e P.I. 03772490375

questionario di soddisfazione del servizio

OSPITI

"Solo ciò che è misurabile è migliorabile"

A. PREMESSA

La invitiamo gentilmente a compilare questo breve questionario di soddisfazione: ci aiuterà a capire se le sue aspettative sono state soddisfatte e come possiamo migliorare. Il questionario è anonimo e i dati saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy. Grazie di cuore per il tempo che ci ha voluto dedicare.

Il responsabile customer

B. INFORMAZIONI SULL'UTENTE

B.1 Chi compila il questionario è: ☐ maschio ☐ femmina

B.2 Chi compila il questionario è fruitore del servizio? Sì ☐ no ☐

B.3 Età di chi compila il questionario:
☐ meno di 25 anni ☐ da 26 a 35 anni ☐ da 36 a 50 anni
☐ da 51 a 65 anni ☐ oltre 65 anni

B.4 Da quanto tempo l'utente usufruisce del servizio?
☐ meno di 4 mesi ☐ da 4 a 11 mesi ☐ da 1 a 3 anni ☐ oltre 3 anni

B.5 Ha già frequentato un servizio gestito dalla Cooperativa Sociale Società Dolce?
☐ sì ☐ no

C. QUALITÀ DEL SERVIZIO

SCALA: **1**=per niente **2**=poco **3**=abbastanza **4**=molto
ø=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

C.1 È soddisfatto:	1	2	3	4	ø
delle informazioni ricevute al momento dell'inserimento in struttura?	☐	☐	☐	☐	☐
della cortesia e della disponibilità del gruppo di lavoro?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di cura e igiene assicurato all'ospite?	☐	☐	☐	☐	☐
delle cure infermieristiche?	☐	☐	☐	☐	☐
delle attività fisioterapiche?	☐	☐	☐	☐	☐
delle cure mediche?	☐	☐	☐	☐	☐
del supporto psicologico offerto all'ospite e ai familiari?	☐	☐	☐	☐	☐
della qualità del menù proposto e del programma nutrizionale?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di igiene, di cura e di manutenzione degli ambienti?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio di lavanderia?	☐	☐	☐	☐	☐
delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?	☐	☐	☐	☐	☐

C.1 È soddisfatto:

	1	2	3	4	ø
del servizio di podologia e parrucchiere?	☐	☐	☐	☐	☐
delle modalità di comunicazione e di informazione?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio amministrativo?	☐	☐	☐	☐	☐
C.2 Quanto si ritiene soddisfatto del servizio usufruito nel suo complesso?	☐	☐	☐	☐	☐

C.3 Le chiediamo di indicare tra i seguenti ambiti i primi tre per ordine di importanza (massimo 3 crocette):

- ☐ informazione e documentazione
- ☐ disponibilità e cortesia del gruppo di lavoro
- ☐ cura e igiene dell'ospite
- ☐ cure sanitarie (mediche, infermieristiche, fisioterapiche)
- ☐ attività di animazione
- ☐ qualità dei pasti e programma nutrizionale
- ☐ qualità e igiene degli ambienti

C.4 Rispetto alle aspettative iniziali, complessivamente la Sua opinione del servizio è:

- ☐ peggiore di quanto pensasse
- ☐ esattamente come se la immaginava
- ☐ migliore di quanto pensasse
- ☐ non risponde

D. SERVIZI FUTURI

D.1 Quali altri servizi avrebbe piacere che la Cooperativa Sociale Società Dolce sviluppasse? (max 3 risposte)

1) _____

2) _____

3) _____

questionario di soddisfazione del servizio

OPERATORI

"Solo ciò che è misurabile è migliorabile"

A. PREMESSA

La invitiamo gentilmente a compilare questo breve questionario di soddisfazione: ci aiuterà a capire se le sue aspettative sono state soddisfatte e come possiamo migliorare. Il questionario è anonimo e i dati saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy. Grazie di cuore per il tempo che ci ha voluto dedicare.

Il responsabile customer

B INFORMAZIONI SUL COMPILATORE

B.1 Chi compila il questionario è: ☐ maschio ☐ femmina

B.3 Età di chi compila il questionario:
☐ meno di 25 anni ☐ da 26 a 35 anni ☐ da 36 a 50 anni
☐ da 51 a 65 anni ☐ oltre 65 anni

B.4 Da quanto tempo lavora per Società DOlce
☐ meno di 4 mesi ☐ da 4 a 11 mesi ☐ da 1 a 3 anni ☐ oltre 3 anni

C VALUTAZIONE

SCALA: **1**=per niente **2**=poco **3**=abbastanza **4**=molto
ø=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

E' soddisfatto:	1	2	3	4	ø
della chiarezza della definizione dei ruoli all'interno dell'organizzazione?	☐	☐	☐	☐	☐
della chiarezza della definizione delle tue responsabilità	☐	☐	☐	☐	☐
della valorizzazione della tua figura professionale	☐	☐	☐	☐	☐
del rapporto e della comunicazione con gli ospiti	☐	☐	☐	☐	☐
del rapporto e della comunicazione con i familiari degli ospiti	☐	☐	☐	☐	☐
della collaborazione e del rapporto con i colleghi	☐	☐	☐	☐	☐
della comunicazione tra i componenti del gruppo di lavoro	☐	☐	☐	☐	☐
della disponibilità da parte del responsabile per chiarire dubbi o perplessità?	☐	☐	☐	☐	☐
delle opportunità formative offerte dalla Cooperativa fino ad oggi	☐	☐	☐	☐	☐
delle attrezzature messe a disposizione dalla Cooperativa per svolgere il tuo lavoro	☐	☐	☐	☐	☐
delle modalità adottate dalla cooperativa per favorire l'informazione e la comunicazione nei confronti dei	☐	☐	☐	☐	☐
nel complesso del tuo rapporto con la Cooperativa?	☐	☐	☐	☐	☐

ALLEGATO 4
Carta del servizio

Residenza Sanitaria Assistenziale
"E. Bovi"

MENU' TIPO dal 01/02/2020

DITTA SO.VITE

Sono presenti tutti i giorni le seguenti alternative:

- **PRIMI PIATTI PRANZO:** pasta/riso in bianco o pasta/riso al pomodoro o pastina in brodo.
- **PRIMI PIATTI CENA:** pastina in brodo
- **SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:** pollo lesso, affettati a rotazione o formaggio fresco o stagionato tonno
- **CONTORNI PRANZO E CENA:** insalate miste e purè

1a settimana menù autunno/inverno

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Pasta alla siciliana	Risotto alla mantovana	Pasta al pomodoro	Agnolotti al pomodoro	Conchiglie alle verdure	Pasta al ragù	Tagliatelle ai **funghi porcini**
	Secondo	**Polpette al sugo**	Limanda al pane saporito	**Polenta e Stracotto**	**Hamburger di pollo al rosmarino**	Bastoncini	Cordon bleu	**Arista al latte**
	Contorno	Ratatouille	Fagiolini	Spinaci all'agro	Finocchi al latte	Carote e fagiolini al vapore	Cavolfiori gratinati	Cipolline e patate novelle
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	Dessert
Cena	**Primo**	Pasta e ceci	Vellutata di Zucca	Passato di verdura	Risi e bisi	Vellutata di funghi	**Crema di carote e orzo**	Minestrone di verdure
	Secondo	Torta crescenza praga e zucchine	Frittata di porri	Involtini di prosciutto al forno	Ricotta al forno	Sformato di patate e carne	Omelette di spinaci	Hamburgher
	Contorno	Broccoli al vapore	Carote al rosmarino	Patate al forno	Cavolini di bruxelles	Tris di verdure	Piselli all'olio	Erbette aglio e olio
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

2a settimana menù autunno/inverno

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Risotto alla zucca	Pasta al **ragù di verdure**	Pasta ai broccoletti	Pasta alla amatriciana	Risotto zucchine e gamberetti	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Crespelle al forno
	Secondo	**Tacchino ai capperi**	**Seppioline in umido**	**Hamburger alla valdostana**	Rotolo di coniglio al forno	Merluzo alla siciliana	**Bocconcini di pollo ai funghi**	**Arrosto di vitello**
	Contorno	Carote prezzemolate	**Caponata**	Purea di zucca	Carote e funghi trifolati	Patate al forno	Cipolline borretane	Spinaci
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	Dessert
Cena	**Primo**	**Zuppa di cereali**	Crema parmantier con crostini	Pasta e fagioli	Passato di verdura con crostini	Minestra contatina	Raviolini in brodo	**Zuppa di orzo e funghi**
	Secondo	Gateux di prosciutto e patate	Spinacina	Frittata con patate e cipolla	Primo sale alla ligure	**Crocchette vegetariane**	Erbazzone	**Flan di grana**
	Contorno	Fagiolini	Piselli in umido	Biete	Finocchi gratinati	Cavolo verza al forno	Macedonia verdura	Cannellini all'uccelletto
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

Cooperativa Sociale Società Dolce Società Cooperativa | Via Cristina da Pizzano, 5 | 40133 Bologna
tel. 051 6441211 | fax 051 6441212 | info@societadolce.it | www.societadolce.it | REA n. 315404
Iscrizione Albo Società Cooperative a Mutualità Prevalente di Diritto al n. A129386 | N. Reg. Imprese di Bologna, C.F. e P.I. 03772490375

3a settimana menù autunno/inverno

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Risotto **salsiccia e spinaci**	Pasta al tonno e origano	Pasta al pomodoro	Gnocchi **zola** ed erba cipollina	Risotto al radicchio rosso	Pasta **pomodorini e basilico**	Lasagne alla bolognese
	Secondo	**Pollo al vino bianco**	Limanda gratinata	**Polenta e Brasato**	**Arrotolato di tacchino ripieno**	Bastoncini	Salsiccia e fagioli	Frittata alle erbe
	Contorno	Fagiolini	Patate duchessa	Spinaci	Ratatouille	Broccoli	Erbette	Cavolini di bruxelles
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	Dessert
Cena	**Primo**	Passato di verdura	Zuppa di farro	**Crema di zucchine, porri e patate**	Tortellini in brodo	Crema di carote con pasta	Minestrone alla milanese	**Crema di zucca, porri e lenticchie**
	Secondo	Polpette al pomodoro	**Hamburger vegetariani**	Cosce di pollo	Frittata al formaggio	Scaloppina al vino bianco	Caprino all'olio evo e pepe	Involtini di prosciutto al forno
	Contorno	Carote rondelle	Cavolfiori	Piselli in umido	Finocchi	Patate lesse	Macedonia di verdure	Cipolline borretane
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

4a settimana menù autunno/inverno

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Prano	**Primo**	Pasta alla boscaiola	Risotto **zucca e pancetta**	Orecchiette alla pugliese	Ravioli al burro e salvia	Spaghetti alle vongole	Pasta aglio, olio e pomodorini frullati	Girelle di ricotta e spinaci
	Secondo	Gateaux di tonno	Cuoricini di merluzzo agli aromi	**Polpettone**	Rotolo di coniglio alla cacciatora	Platessa al limone	Scaloppina al vino	**Goulasch**
	Contorno	Spinaci	Cavolfiori	Cipolline borettane	Patate al forno	Cavolini di bruxelles	Finocchi gratinati	**Caponata**
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	Dessert
Cena	**Primo**	Crema di piselli	Zuppa di verze patate e fagioli	**Zuppa di orzo e funghi**	Crema di zucchine	Passato di verdura	Raviolini in brodo	Minestrone
	Secondo	**Hamburger di manzo alla pizzaiola**	**Tacchino al rosmarino**	Polenta al formaggio	Cotoletta di lonza	Praga al forno	Primo sale con olive e olio evo	**Scaloppine di pollo agli agrumi**
	Contorno	Broccoli	Carote	Biete	Macedonia di verdure	Crocchette di patate	Carote baby	Fagiolini
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

1a settimana menù primavera/estate

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Risotto ai funghi	Gnocchi verdi pomodoro ricotta e pesto	Pasta al ragu'	Pasta all'amatriciana	Spaghetti al tonno	Risotto alla milanese	Lasagne alla bolognese
	Secondo	Cosce di Pollo al forno	Filetto di limanda **zucchine croccanti e pesto**	Hamburger in salsa di olive e prezzemolo	Arrosto di tacchino al vino bianco	Merluzzo **alla mediterranea**	**Bocconcini di pollo al limone**	Arrosto al forno
	Contorno	Fagioli in insalata	Patate lesse	Zucchine trifolate	Erbette all'olio	Fagiolini al pomodoro	Melanzane al funghetto	Finocchi
	Frutta/ Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione / Dessert
Cena	**Primo**	Tortellini in brodo	Pasta e lenticchie	Minestra di verdure con pasta	**Zuppa di carote e orzo**	Crema di asparagi	**Zuppa di ceci alla romana**	**Zuppa di cereali misti**
	Secondo	Polpettone	Rolle di verdure	Frittata di formaggio	Parmigiana di zucchine	Cruodo e melone	Uova strapazzate al pomodoro	Polpette al pomodoro
	Contorno	Fagiolini al vapore	Broccoli stufati	Piselli alla francese	Insalata di patate e cipolle	Zucchine gratinate	Macedonia di verdure	Coste brasate
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

2a settimana menù primavera/estate

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Pasta al pesto,	Tagliatelle al ragu'	Ravioli di Carne burro e salvia	Pasta al ragu' di carne bianche	Risotto al radicchio e vino rosso	pasta all'amatriciana	Gnocchi in salsa aurora
	Secondo	Arista al rosmarino	Polpettone in salsa al pomodoro	**Bocconcini di pollo al curry**	Uova sode con Fagiolini e tonno	Pesce **alle olive e prezzemolo**	Rotolo di coniglio al forno	Polpette carne in umido
	Contorno	cavolini di bruxell	Macedonia di verdure all'olio	Erbette all'olio	cavolfiori	Patate al forno	Caponata	Zucchine gratinate
	Frutta/ Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione / Dessert
Cena	**Primo**	Crema di piselli	Minestrone	Pass. di verdura	Crema di zucchine	Pasta e ceci	crema di zucca	Crema di pomodoro e basilico
	Secondo	hamburgher di verdure patate e grana	filetto di limanda al limone	primo sale con rucola	Erbazzone	**Tortino asparagi**	Involtini di prosciutto e formaggio	scaloppine di vitello al vino bianco
	Contorno	Fagiolini all'agro	lenticchie in umido	Carote prezzemolate	piselli	Zucchine	fagioli	contorno grigliato
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

Cooperativa Sociale Società Dolce Società Cooperativa | Via Cristina da Pizzano, 5 | 40133 Bologna
tel. 051 6441211 | fax 051 6441212 | info@societadolce.it | www.societadolce.it | REA n. 315404
Iscrizione Albo Società Cooperative a Mutualità Prevalente di Diritto al n. A129386 | N. Reg. Imprese di Bologna, C.F. e P.I. 03772490375

3a settimana menù primavera/estate

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Pasta al pomodoro e pesto	Tagliatelle al ragu'	Risotto con **asparagi**	Lasagne	Spaghetti al tonno	**Pasta alle melanzane, patate e pecorino**	Tortelli verdi burrro e salvia
	Secondo	Coscette di pollo al forno	Caprese	Polpettone in salsa ai capperi	Arrosto al latte	pesce gratinato	Scaloppina alla valdostana	**Fesa di tacchino con salsa yogurt e senape**
	Contorno	Fagiolini al pomodoro	Finocchi	Cavolfiore gratinato	Patate al forno	Erbette saltate	Coste all'agro	Fagioli
	Frutta/ Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione / Dolce o gelato
Cena	**Primo**	**Zuppa di ceci alla romana**	Crema di pomodoro e basilico	Passato di verdura	Crema di piselli	Minestrone	Stracciatella brodo verdure	riso in brodo
	Secondo	Cotoletta di pollo	Erbazzone	Frittata di gruviera di carote	Tortino zucchine, praga e crescenza	Arrosto di tacchino	Polpette carne v. bianco	bocconicini di pollo olive e prezzemolo
	Contorno	piselli al pomodoro	Zucchine	Fagiolini e speck	Coste al pomodoro	Tris di verdure	Zucchine all'olio	Lenticchie
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

4a settimana menù primavera/estate

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	**Primo**	Pasta alla puttanesca	Risotto parmiggiana	Pasta al pomodoro e basilico	**pasta sedano e taleggio**	Ravioli di carne burro e salvia	Risotto ai carciofi	Lasagne pesto,
	Secondo	polpettone in salsa al rosmarino	Bocconcini di pollo alla pizzaiola	Frittata verdure forno	uova sode cipolle e fagioli	Filetto di pesce **con olive e prezzemolo**	cosce di pollo al forno	Rotolo di coniglio alle prugne
	Contorno	funghi trifolati	Fagiolini all'olio	finocchi	cavolini di bruxell	Zucchine trifolate	Cipolla stufata	Fagiolini all'agro
	Frutta/ Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione / Dessert
Cena	**Primo**	Passato di verdura	**Zuppa di cereali misti**	Risi e bisi	Stracciatella b. verdure	Minestrone di verdura	Minestra di legumi	Crema di zucchine
	Secondo	Prosciutto di praga al forno	involtini di melanzane al forno	Filetto di Limanda al limone	Ricotta al forno	Arrosto di tacchino glassasto	caprese	**tortino di asparagi**
	Contorno	Zucchine	cipolline borettane	Spinaci al limone	fagioli all'uccelletto	cipolle e patate stufate	Misto di verdure al vapore	Erbette al'olio
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta