

I CICLAMINI
Residenza Sanitaria Assistenziale

Carta dei Servizi

2024

Rsa "I Ciclamini" via F.Trombelli 1 46026 Quistello MN

Tel. 0376/625045 Fax. 0376/625154

E-mail ciclamini@lapinetasc.it



La Residenza Sanitaria Assistenziale I Ciclamini è stata progettata tenendo conto delle recenti innovazioni. La struttura ha una capienza di 80 posti letto per non autosufficienti di cui 54 accreditati e a contratto con la Regione Lombardia e 26 accreditati, ma non a contratto, con la Regione Lombardia (Privati).

La filosofia della nostra gestione è: credere che ogni istante della nostra vita sia un momento unico particolare e irripetibile e pertanto meritevole di essere vissuto e affrontato con la massima voglia di vivere, in un ambiente ben attrezzato ma anche accogliente e in grado di far sentire a casa propria gli ospiti.

Per realizzare questo obiettivo sono determinanti due fattori: Ambiente e Personale.

AMBIENTE: I Ciclamini è una struttura di recente realizzazione dove sono state trasferite tutte le migliori esperienze maturate durante anni di lavoro nel settore. I Ciclamini pertanto tiene in debito conto sia le esigenze di vivibilità dell'ospite sia degli operatori.

La tecnologia di cui dispone I Ciclamini comprende oltre all'ovvio riscaldamento anche il condizionamento con il trattamento dell'aria. Il tutto con sensori posti in ogni ambiente in modo che le regolazioni possono essere personalizzate sia per quanto riguarda le temperature che i tempi di esercizio.



Vista della hall di ingresso.

PERSONALE: Il personale viene scelto con criteri molto selettivi e viene messo a contatto permanente con gli anziani solo se dimostra durante il percorso di inserimento una assoluta dedizione al lavoro con gli ospiti. Il personale è tenuto al massimo rispetto dell'ospite e alla tutela delle condizioni di vita dello stesso. Sentimenti di umanità e buone creanze, sono le caratteristiche indispensabili per svolgere al meglio questo genere di attività.

Tutti gli operatori sono tenuti ad utilizzare una divisa che li rende riconoscibili. Sulla divisa è applicato un cartellino con la foto dell'operatore stesso e con l'indicazione di nome, cognome e mansione svolta.

Il coordinatore e i responsabili vigileranno affinché nessuno venga a meno al proprio impegno di massimo rispetto nei confronti degli ospiti.

Che cos'è la carta dei servizi

La “Carta dei servizi” costituisce un patto scritto con gli ospiti sulla fruizione dei servizi forniti dalla R.S.A. I Ciclamini.

Con l'adozione della presente “Carta dei servizi” l'Amministrazione si impegna a mettere in chiaro i servizi che eroga nella loro modalità e risponde ai concetti fondamentali dei diritti dell'anziano, come elaborati nell'allegato “D” della deliberazione nr. VII/7435 del 14.12.2001 della Giunta Regione Lombardia.

Pertanto la Carta dei servizi rappresenta un preciso impegno a mantenere nel tempo il miglior servizio ottenibile e tutela gli ospiti rispetto ai loro diritti fornendo uno strumento di controllo rispetto agli impegni assunti dall'amministrazione. Essa è altresì uno strumento da utilizzare per suggerimenti che aiutino a migliorare il servizio offerto sia nell'immediato che in futuro.

Principi fondamentali

La presente carta dei servizi ha come riferimento la normativa vigente con particolare riguardo ai contenuti della “Carta dei diritti della persona anziana” contenuta in allegato alla deliberazione nr. VII del 14.12.2001 della Giunta Regione Lombardia, che viene di seguito riportata integralmente:

Carta dei diritti della persona anziana

Introduzione

Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria culturale di una popolazione, ma anche perché sempre più costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può valersi.

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psico - fisiche.

Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini.

La valorizzazione del ruolo dei più anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una serie di doveri da parte della società.

Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di:

- Istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitario- assistenziali, scuole, servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici che privati)

- Agenzie di informazione e, più in generale, mass media;

- Famiglie e formazioni sociali;

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno della attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

Richiamiamo in questo documento alcuni dei principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano:

Il principio "di giustizia sociale", enunciato nell'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana.

La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita;

Il principio "di solidarietà", enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società' e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia della effettiva realizzazione dei diritti della persona;

Il principio "di salute", enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti. Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità(OMS)nella dichiarazione di ALMA ATA (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro di diritti e di doveri

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione.

La persona ha il diritto:

- Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà*
- Di conservare e veder rispettare, 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 ad 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 a 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 e 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.

La tutela dei diritti riconosciuti

È opportuno ancora sottolineare che il passaggio, dalla individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti.

Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse(organismi politici)e la crescita della sensibilità sociale(sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

Tuttavia, se la tutela dei diritti delle persone anziane è certamente condizionata da scelte di carattere generale proprie della sfera della politica sociale, non di minor portata è la rilevanza di strumenti di garanzia che quella stessa responsabilità politica ha voluto:il difensore civico regionale e locale, l'ufficio di pubblica tutela(UPT) e l'Ufficio di Relazione con il pubblico(URP).

Essi costituiscono un punto di riferimento informale, immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela.

È constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UPT e agli URP è costituita da persone anziane.

È necessario che lo sviluppo di questa rete di garanzia sia incentivato in tutto l'ambito sanitario, socio-sanitario e socio-assistenziale in sede di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento di tutti i servizi della Regione Lombardia.

UBICAZIONE

La R.S.A I Ciclamini e' ubicata nel Comune di Quistello, (MN)

in via Francesco Trombelli, n°1.

Tel. 0376 625045 Fax 0376 625154

e-mail : ciclamini@lapinetasc.it

SITO: www.ciclaminirsa.it

Si collega con Mantova attraverso la S.S. Virgiliana n° 496 e con Ostiglia attraverso la S.S. Abetone Brennero n° 12. Può essere raggiunta sull'asse ferroviario Suzzara-Ferrara e sull'asse viario Mantova-Ostiglia con linee pubbliche APAM e con fermata specifica nei pressi dell'edificio.

SERVIZI OFFERTI

I Ciclamini offre attualmente i seguenti servizi:

R.S.A. (Residenza Sanitaria Assistenziale) con 80 posti letto per ospiti con diversi gradi di non autosufficienza fino ai non autosufficienti totali. I posti letto si suddividono in 54 posti a contratto accreditati con la Regione Lombardia e 26 accreditati con la regione Lombardia ma non a contratto (privati).

Centro diurno integrato.

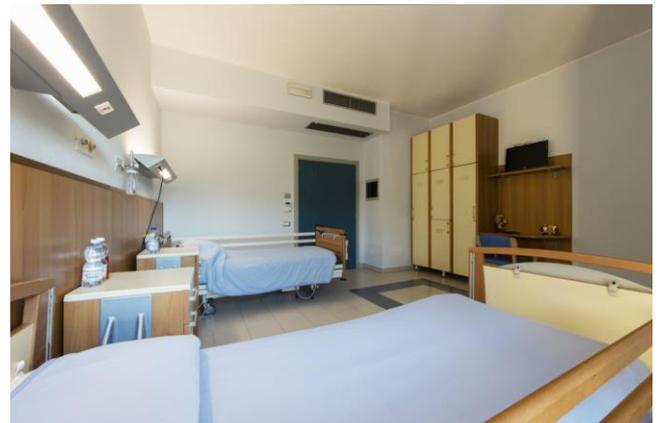
I Ciclamini offrono 15 posti per assistenza diurna a persone con diversi gradi di non autosufficienza, accreditati con la regione Lombardia ma non a contratto.

CARATTERISTICHE DELLA R.S.A I CICLAMINI

Per consentire qualità e funzionalità nei servizi prestati, la struttura è suddivisa su tre piani di cui due di residenza e il piano terra a servizi. A loro volta i piani di degenza sono suddivisi in due nuclei per piano. Ogni nucleo è dotato di 20 posti letto in stanze occupate da due ospiti. Tutte le stanze sono dotate di bagno, attrezzato per soggetti disabili. I nuclei sono dotati al piano di tutti i servizi previsti dalle più recenti normative, sono ben identificabili mediante una colorazione diversa l'uno dagli altri in modo tale da favorire l'orientamento dell'ospite e di conseguenza migliorare la propria autostima nel sapersi muovere senza incertezze.



Camera da letto - Nucleo Giallo



Camera da letto - Nucleo Blu

Al piano terra troviamo ampi spazi quali:

- ✓ Sala da pranzo;*
- ✓ Sala soggiorno arredata con poltrone confortevoli e dotata di maxi schermo per proiezione di filmati e documentazioni;*
- ✓ Una palestra per la riabilitazione;*
- ✓ Un luogo per il culto*
- ✓ Una sala parrucchiere;*
- ✓ Ufficio amministrativo;*
- ✓ Servizi igienici comuni;*
- ✓ Cucina organizzata nel rispetto delle normative igieniche HACCP;*
- ✓ Parcheggi per i visitatori ed area riservata alle ambulanze;*
- ✓ Giardino con selciato per piacevoli passeggiate.*



Palestra



Area ristoro

L'ospite può usufruire di un posto letto in stanze corredate da arredi ad uso individuale o personalizzate con elementi propri, quali televisione, radio, fotografie per rendere l'ambiente più familiare, purché non contrastino con i diritti degli altri ospiti.

Al momento dell'ingresso viene assegnato un posto letto secondo disponibilità e possibilità su decisione della direzione della R.s.a. La

direzione ha altresì la facoltà di trasferire l'ospite ad altra stanza qualora sia richiesta da esigenze di vita comunitaria.

PRESTAZIONI GARANTITE AGLI OSPITI

- Assistenza sanitaria di base comprensiva di assistenza medico, infermieristica, farmaceutica, fisioterapica.*
- Assistenza di base per l'igiene e la cura completa della persona. Aiuto nella somministrazione dei pasti. Socializzazione e animazione.*
- Assistenza alberghiera completa, servizio di ristorazione, servizio di guardaroba, lavanderia.*
- Servizi generali.*

Assistenza sanitaria

Il servizio sanitario si avvale delle seguenti figure professionali:

> assistenza medica

Il servizio garantisce la presenza in struttura del medico nella fascia diurna e pomeridiana e la reperibilità notturna e festiva. C'è un medico ed è il responsabile sanitario.

L'orario di presenza del medico è esposto all'ingresso. Il medico è a disposizione dei familiari dal lunedì al sabato previo appuntamento.

Per le branche specialistiche non disponibili presso la struttura la R.S.A. si avvale della consulenza e dei servizi specialistici esterni.

> assistenza infermieristica

La struttura garantisce l'assistenza infermieristica nelle ore diurne con la presenza effettiva in struttura di un infermiere professionale assicurando la gestione quotidiana della somministrazione dei farmaci, l'esecuzione di medicazioni ed interventi routinari o legati ad emergenze. L'infermiere è coadiuvato dall'operatore socio sanitario presente in struttura per le funzioni consentite.

> assistenza fisioterapica

E' garantita la presenza del fisioterapista. Attraverso un intervento individualizzato (normalmente prescritto dall'ortopedico o dal fisiatra) il servizio esplica varie funzioni che vanno dalla prevenzione, alla riabilitazione, dal mantenimento al consolidamento di nuovi equilibri nell'ottica di un'autonomia fisico-funzionale dell'anziano.

Nell'attività collettiva è invece più facilmente riscontrabile una funzione di socializzazione e di occupazione, anche nel tentativo di individuare fonti di stimolazione e di coinvolgimento.

Assistenza di base

> Igiene e cura completa della persona

Il servizio si prefigge non solo di garantire il miglior standard igienico possibile ma soprattutto di motivare l'ospite alla massima autonomia, stimolandolo quotidianamente alla cura della persona. L'esigenza di personalizzare gli interventi ha portato alla individuazione della figura dell'ASA/OSS tutor, responsabile di un numero definito di anziani, punto di riferimento anche per i famigliari.

> Aiuto nella somministrazione del pasto

Il personale assicura l'assistenza per gli ospiti impossibilitati ad alimentarsi autonomamente, cercando comunque di mantenere e riacquistare la propria autonomia. In base alle esigenze e alle problematiche degli ospiti, sono presenti in struttura piu' sale da pranzo.

La sala da pranzo principale al piano terra , dotata di tavoli e sedie confortevoli, e' rivolta a tutti gli ospiti autonomi nell'alimentazione.

La sala da pranzo al primo e secondo piano e' rivolta agli ospiti non autonomi nell'alimentazione che necessitano di una maggior attenzione nella stimolazione dell'autonomia residua del paziente.

Socializzazione e animazione



Le animatrici organizzano e realizzano attività di animazione stimolando la partecipazione attiva degli ospiti con strumenti mirati a sviluppare e mantenere l'autonomia ed a favorire la socializzazione. Le attività, che si svolgono durante la giornata, comprendono la manipolazione di materiali, la realizzazione di oggetti semplici, attività di cucito, organizzazione di momenti di gioco di società con il coinvolgimento del volontariato locale, organizzazione di feste e ricorrenze particolari (compleanni, S.Martino, Natale, Pasqua, festa di Maggio "Miss Rosetta"...).

Inoltre, in collaborazione con i fisioterapisti, viene svolta l'attività con musica che permette non solo di integrare il momento di socializzazione con quello riabilitativo, ma anche di realizzare spettacoli dove il gruppo di anziani diventa protagonista.

Durante l'anno, vengono organizzate uscite (Santuario della Madonna della Comuna, serate alla fiera di paese, gite nei vari paesi limitrofi...). Oltre al calendario annuale è previsto un calendario settimanale dove vengono svolte uscite più brevi (merenda al bar, pic-nic, visite nelle varie strutture, passeggiate al mercato...).

L'attività è inoltre coordinata anche con il servizio di fisioterapia per poter mantenere vivo oltre che l'aspetto intellettuale anche l'aspetto motorio degli ospiti.

Assistenza alberghiera

> Servizio cucina

Il menù ruota su quattro settimane con ampia possibilità di personalizzazione in base ai bisogni ed ai gusti individuali degli ospiti. Per l'anziano allettato vengono preparati appositi vassoi per il pasto in camera.

La cucina è in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalle normative vigenti ed è dotata di manuale di autocontrollo.

Oltre ai pasti la cucina si attiva in modo adeguato per festeggiare le ricorrenze come Natale, Capodanno, Pasqua, etc, nonché compleanni ed eventi particolari, assicurando il più possibile la ricerca dei sapori e delle ricette più vicine alle esigenze degli ospiti.

> Servizio Lavanderia e Guardaroba

Il servizio interno garantisce lavaggio e stiratura della biancheria piana e degli indumenti degli ospiti che vengono poi riposti nell'armadio personale, nel massimo rispetto dell'igiene e della cura dell'indumento. Il lavaggio dell'intimo è compreso nella retta di degenza. Il lavaggio degli indumenti esterni ha un importo aggiuntivo di 61 euro al mese per gli ospiti che occupano posto letto privato e per gli ospiti che occupano posto letto accreditato a contratto.

Si invita a fornire capi non particolarmente delicati e non di pura lana per evitare danni durante i lavaggi. La biancheria viene contrassegnata dall'operatore della lavanderia che attaccherà sull'indumento dell'ospite un'etichetta con nome e cognome.

> Servizio Pulizie

Effettua la pulizia di tutti gli ambienti della Struttura: camere ospiti, bagni, spazi comuni, uffici, ambulatori, guardiole, palestra.

Servizi generali

> Coordinamento

Il coordinatore di struttura è la principale interfaccia con l'amministrazione e con i parenti.

Si occupa fra l'altro di garantire gli standard gestionali e il controllo sulla qualità delle prestazioni effettuate. E' interlocutore privilegiato per risolvere quei piccoli problemi che quotidianamente incontrano sia gli ospiti che i famigliari.

E' altresì principale interlocutore per le osservazioni e le lamentele che dovessero sorgere in quanto in grado di mettere mano all'organizzazione della struttura.

Il coordinatore è presente in struttura e salvo pochissime eccezioni, dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8,30 alle ore 15,00 e il sabato dalle 09:00 alle 12:00.

Su richiesta si rende disponibile anche in altre fasce orarie.

> Servizio amministrativo

Il servizio fornisce informazioni su tutti gli aspetti organizzativi della R.S.A., si occupa della fatturazione e della gestione delle eventuali pratiche burocratiche a carico degli ospiti. L'ufficio è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,30 alle ore 15,30; il sabato dalle ore 9,00 alle ore 12,00.

> Servizio di parrucchiere

Settimanalmente presso la struttura è presente il parrucchiere, a disposizione degli ospiti che ne fanno richiesta. Il servizio attivo sia per le signore che per signori è particolarmente gradito ed efficace per migliorare l'autostima dell'ospite. Il costo del servizio non è compreso nella retta di degenza.

> Servizio religioso



L'assistenza religiosa è assicurata da personale religioso e laico (operatori volontari). Il martedì mattina il parroco celebra la funzione presso la cappella interna alla R.S.A. rispondendo così ad un preciso bisogno di conforto religioso.

> Servizio di volontariato

Sono presenti all'interno della struttura alcuni volontari a sostegno dell'attività di animazione. I volontari consentono la realizzazione di iniziative che risultano particolarmente gradite agli ospiti, come ad esempio gite e uscite all'esterno della RSA o l'attivazione di feste, giochi ecc... favorendo la socializzazione e la stimolazione al dialogo.

> Manutenzione

Al fine di garantire la piena fruibilità degli spazi e l'utilizzo di ausili e strumenti, il servizio cerca di garantire il funzionamento "tecnico" della struttura ed il pronto intervento in caso di guasti e rotture.

R·S·A· - RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

Visite guidate

E' possibile effettuare visite guidate alla struttura su specifica richiesta da parte dei potenziali utenti e dei loro familiari previo accordo con l'ufficio amministrativo. Le visite saranno condotte da parte di personale qualificato (Coordinatrice, Direttore Sanitario, Caposala).

Domanda di ingresso

La documentazione necessaria per richiedere l'accoglimento in struttura va ritirata personalmente dal familiare presso l'ufficio amministrativo, oppure può essere scaricato dal sito dell'A·T·S Valpadana (www.ats-valpadana.it) in RSA on-line.

La domanda, compilata in tutte le sue parti, va inoltrata al responsabile della struttura presso gli uffici della stessa, preferibilmente tramite visita diretta, oppure via fax o e mail avendo cura di consegnare:

- *Copia della scheda clinica informativa (da compilarsi a cura del medico curante o della struttura ospedaliera in caso di ricovero),*
- *Carta regionale dei servizi,*
- *Carta d'identità,*
- *Tessera di esenzione ticket se l'ospite ne è in possesso.*

Il coordinatore si rende disponibile a fornire informazioni sulle prestazioni e sui servizi offerti dalla struttura.

Le domande pervenute vengono valutate dal personale medico della R·S·A·

Il personale della R.S.A. valuta le condizioni che danno titolo all'accesso.

Criteria di accesso

Le domande di ammissione accettate vengono inserite in lista d'attesa in base ai criteri qui di seguito elencati:

- 1) Ospiti del Centro Diurno*
- 2) Utenti già inseriti su posto privato*
- 3) Gravità clinica e sociale*
- 4) Comune di residenza*
- 5) Data presentazione domanda*

Sono possibili deroghe qualora vengano segnalati casi di particolare bisogno sociale e/o sanitario, sempre in base alla somma delle scale di valutazione BINA e UFDF.

Si veda:

Allegato 1 - Carta dei Servizi: Criteri di formazione e modalità di gestione delle liste d'attesa

Allegato 2 - Carta dei servizi: Presa in Carico e dimissione dell'ospite

> Accoglimento

L'accoglimento, viene fatto in reparto, nella stanza di degenza dell'ospite con il medico, il capo sala, la coordinatrice che saranno di riferimento per la famiglia per gli aspetti alberghieri e socio-assistenziali. I familiari dovranno consegnare tutta la documentazione sanitaria disponibile e trasmettere tutte le informazioni relative ad eventuali allergie, intolleranze, particolari esigenze dietetiche o semplici abitudini alimentari, e quant'altro utile e necessario per il più corretto e indolore trasferimento dell'ospite. È altresì indispensabile che vengano consegnati tutti gli ausili e le protesi che la

persona sta utilizzando ed un guardaroba personale adeguato alle esigenze dell'ospite.

A causa dell'emergenza Covid-19 il paziente che entra in struttura deve effettuare il test diagnostico (tampone nasofaringeo) nelle 24-48 ore prima dell'ingresso. Durante l'attesa del referto l'ospite dovrà tassativamente mantenere a casa l'isolamento. Solo in caso di tampone negativo l'ospite potrà essere accolto in struttura. L'ingresso prevede un breve periodo di isolamento fiduciario.

Entro e non oltre 30 giorni dall'ingresso l'equipe della struttura predispone il P.A.I (Piano di Assistenza Individualizzato) per garantire all'ospite un'assistenza personalizzata, finalizzata a prevenire, rallentare e se possibile impedire il decadimento funzionale. Ospite e familiari verranno coinvolti per la condivisione del PAI ed il raggiungimento degli obiettivi.

I familiari dovranno comunicare i propri recapiti telefonici preoccupandosi di far sapere le eventuali modifiche.

I Familiari dopo aver accompagnato l'ospite dovranno espletare le pratiche burocratiche che consistono nella consegna della seguente documentazione:

- Carta d'identità in corso di validità*
- Codice fiscale*
- Carta regionale dei servizi*
- Deposito cauzionale pari a un mese anticipato di retta sia per posti letto accreditati sia per posti letto non accreditati*
- Certificato di invalidità*

Il ricovero si intende effettuato quando un familiare provvede all'espletamento delle pratiche amministrative presso l'ufficio accettazione.

La retta è versata in via posticipata entro il giorno 5 del mese successivo di riferimento mediante R.I.D. o bonifico presso il Monte dei Paschi di Siena, Agenzia di Reggiolo IBAN IT62R0103066441000001760848

GIORNATA TIPO DELL'OSPITE:

Fatti salvi casi particolari o personalizzazioni specifiche, la giornata tipo degli ospiti è la seguente:

- ore 6,30 /8,30 alzata e cure igieniche*
- ore 8.30 colazione*
- ore 9,30 Attività di animazione o fisioterapia individuali o di gruppo*
- ore 12,00 pranzo , segue riposo pomeridiano per chi lo desidera*
- ore 15,30 merenda pomeridiana, ripresa delle attività ricreative*
- ore 17,30 cena*
- Preparazione degli ospiti per il riposo notturno.*

VISITE

Le visite sono dalle ore 9,30 alle 11,30, dalle 14,30 alle 16,30 e dalle 18,30 alle 20,00: I visitatori devono indossare la mascherina FFP2. Per gli altri orari sono previste deroghe per casi particolari da concordare con il coordinatore della struttura, il quale agirà in accordo con il medico responsabile.

Durante tutto il tempo della visita si dovranno tenere atteggiamenti non lesivi della privacy degli altri ospiti. Durante la somministrazione dei pasti è assolutamente vietato l'ingresso in sala da pranzo. La presenza di un familiare è consentita solo per gli ospiti che necessitano di assistenza al pasto.

DIMISSIONI

La richiesta di dimissioni dell'ospite deve essere inoltrata anche verbalmente presso l'ufficio oppure al coordinatore di struttura da parte del familiare

che ne ha curato l'ingresso in struttura, almeno 5 giorni prima. In caso di mancato preavviso, tali giorni verranno comunque addebitati. Entro trenta giorni dalle dimissioni verrà restituita la cauzione. In caso di ricovero ospedaliero, la retta sarà intera.

Si veda:

Allegato 2 - Carta dei servizi: Presa in Carico e dimissione dell'ospite

ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIO-SANITARIA

Le modalità e le tempistiche di rilascio della documentazione sociosanitaria vengono indicate dal personale dell'RSA.

PERSONALE

Il personale è tenuto al massimo rispetto dell'ospite e alla tutela delle condizioni di vita dello stesso. Sentimenti di umanità' e buone creanze, sono le caratteristiche indispensabili per svolgere al meglio questo genere di attività'.

Tutti gli operatori sono tenuti ad utilizzare una divisa che li rende riconoscibili. Sulla divisa è applicato un cartellino con la foto dell'operatore stesso e con l'indicazione di nome e cognome, e della mansione svolta.

RETTA

L'importo delle rette viene determinato annualmente dall'Amministrazione. Le rette hanno validità dal 1 gennaio per l'anno in corso.

Retta utenti a contratto accreditati anno 2024

- *La retta prevista per gli utenti accreditati a contratto è di € 62.99 per ospiti residenti nel Comune di Quistello alla data dell'ingresso e di € 67.79 per ospiti non residenti nel Comune di Quistello.*

La retta è versata in via posticipata entro il giorno 5 del mese successivo di riferimento mediante RID o bonifico presso:

Monte dei Paschi di Siena, Agenzia di Reggiolo IBAN

IT62R0103066441000001760848

La retta è comprensiva di:

- *Vitto (possibilità di scelta tra diverse pietanze, vino durante i pasti, merenda)*
- *Alloggio*
- *Assistenza medica diurna e reperibilità notturna e festiva*
- *Assistenza socio - infermieristica*
- *Fisioterapia*
- *Farmaci*
- *Attività di animazione (gite)*
- *Pulizia dei locali*
- *Lavaggio e stiratura indumenti intimi*
- *Climatizzazione estiva*

La retta non comprende:

- *Onorari e compensi per prestazioni richieste dall'utente o dai suoi familiari (visite specialistiche effettuate da professionisti non convenzionati);*
- *Spese telefoniche e piaceri legati alla persona (sigarette, riviste, ecc.);*
- *Servizio di parrucchiere e pedicure*
- *Prestazioni di trasporto a mezzo ambulanza per l'accompagnamento dell'ospite a visite specialistiche presso i presidi socio-sanitari pubblici o privati richiesti dai medici della RSA*
- *Spese funebri.*

Retta utenti privati anno 2024

La retta prevista per gli utenti privati è fissata a € 86,00 fino ad un massimo di € 90,00, IVA inclusa se dovuta, come di seguito specificato:

- per ospiti residenti nel Comune di Quistello alla data dell'ingresso in RSA €· 86,00 giornalieri;*
- per ospiti non residenti nel Comune di Quistello alla data dell'ingresso in RSA di €· 86,00 giornalieri;*
- per posti di sollievo da €· 86,00 a €· 90,00 giornalieri;*

La retta è versata in via posticipata entro il giorno 5 del mese successivo di riferimento mediante RID o bonifico presso:

Monte dei Paschi di Siena, Agenzia di Reggiolo

IBAN IT62R0103066441000001760848

La retta è comprensiva di:

- Vitto*
- Alloggio*
- Assistenza socio-infermieristica*
- Fisioterapia*
- Attività di animazione*
- Pulizia dei locali*
- Servizio di lavanderia: è compreso nella retta il lavaggio dei capi intimi, con esclusione dei capi di abbigliamento personale. Il costo del lavaggio di questi capi presso la struttura potrà avvenire al costo di € 61,00 al mese IVA inclusa.*

Sono escluse dalla retta, e pertanto a carico dell'Ospite, le spese relative a:

- *Acquisto e ripristino biancheria personale;*
- *Soggiorni e permanenze all'esterno della struttura;*
- *Visite specialistiche da professionisti privati, trasporti in ambulanza se necessari;*
- *Farmaci;*
- *Servizio di parrucchiere e pedicure;*
- *Caffè, sigarette, riviste...*

Tali prestazioni vengono effettuate solo su richiesta o consenso dei familiari.

DEPOSITO CAUZIONALE

Sia gli utenti accreditati sia gli utenti privati devono provvedere in via anticipata alla corresponsione del DEPOSITO CAUZIONALE non fruttifero nella seguente modalità:

- *per una degenza fino a 15 giorni il deposito cauzionale richiesto è di 7 giorni.*
- *per una degenza superiore a 30 giorni il deposito cauzionale richiesto è di 30 giorni.*

Al momento della dimissione dell'ospite verrà restituito il deposito, dopo che l'Amministrazione avrà accertato l'avvenuto pagamento delle rette.

Suddetto deposito cauzionale deve essere effettuato presso la seguente banca:

Monte dei Paschi di Siena, Agenzia di Reggiolo

IBAN IT62R0103066441000001760848

CERTIFICAZIONE DELLA SPESA SANITARIA

La R.S.A I Ciclamini rilascia annualmente agli ospiti, in attuazione della Deliberazione della Giunta Regionale lombarda del 21 marzo 1997 n° 26316 ed in conformità con il quadro normativo di riferimento in materia fiscale, la dichiarazione attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie sostenute.

QUESTIONARIO

Gentile Ospite, Gentile Cliente,

Al fine di conoscere quanto le sue aspettative siano soddisfatte, La preghiamo di rispondere alle seguenti domande, con lo scopo di migliorare la qualità del servizio Socio Assistenziale della RSA.

Le risposte da Lei indicate rimarranno anonime al personale interno.

Ringraziamo anticipatamente per l'attenzione prestata.

Voglia barrare il numero che meglio riflette **il suo grado di Soddisfazione** per ognuno dei fattori indicati, tenendo come riferimento i seguenti punteggi:

1= Scarso ; 2= sufficiente ; 3= Discreto ; 4= Buono

1 Valutazione del Servizio Socio Assistenziale

1	Qual è il suo giudizio riguardo l'accoglienza iniziale dell'Ospite	1	2	3	4
2	Come valuta l'impegno e capacità della struttura nell'affrontare i problemi sottoposti	1	2	3	4
3	Come valuta la gentilezza, cortesia e rispetto degli operatori verso l'Ospite	1	2	3	4
4	Come valuta le cure igieniche rivolte all'Ospite	1	2	3	4
5	Come valuta l'Assistenza medico infermieristica	1	2	3	4
6	Come valuta l'Assistenza fisioterapica	1	2	3	4
7	Come valuta l'Assistenza di sostegno psicologico	1	2	3	4
8	Come valuta l'Attività di animazione	1	2	3	4
9	Come valuta l'Assistenza agli Ospiti non in condizioni di mangiare da soli	1	2	3	4
10	Rispetto alla sua partecipazione come valuta complessivamente le attività della RSA	1	2	3	4
11	Come valuta il rapporto dei medici con gli Ospiti per correttezza e professionalità	1	2	3	4
12	Come valuta il rapporto degli infermieri con gli Ospiti per correttezza e professionalità	1	2	3	4
13	Come valuta il rapporto del personale ASA/OSS con gli Ospiti per correttezza e professionalità	1	2	3	4
14	Come valuta il rapporto dei terapisti con gli Ospiti per correttezza e professionalità	1	2	3	4
15	Come valuta il rapporto degli animatori con gli Ospiti per correttezza e professionalità	1	2	3	4
16	Come valuta il rapporto del personale amministrativo con gli Ospiti per correttezza e professionalità	1	2	3	4
17	Come valuta la riservatezza da parte degli operatori rispetto alle malattie	1	2	3	4

	degli ospiti				

2 Valutazione delle informazioni del Personale interno alla RSA

1	Il personale della struttura è reperibile e disponibile all'ascolto dei problemi sottoposti	1	2	3	4
2	Risulta agevole ottenere informazioni da parte del personale medico	1	2	3	4
3	Risulta agevole ottenere informazioni da parte del personale infermieristico	1	2	3	4
4	Risulta agevole ottenere informazioni da parte del personale ausiliario ASA/OSS	1	2	3	4
5	Risulta agevole ottenere informazioni da parte del fisioterapista	1	2	3	4
6	Risulta agevole ottenere informazioni da parte del personale animatore	1	2	3	4
7	Risulta agevole ottenere informazioni da parte del personale amministrativo	1	2	3	4
8	Come valuta la cortesia e gentilezza del personale verso i Parenti	1	2	3	4

3 Valutazione sulla struttura logistica della RSA

1	Ritiene adeguati gli spazi di soggiorno dove gli ospiti possono socializzare	1	2	3	4
2	Come valuta la pulizia dei servizi igienici	1	2	3	4
3	Come valuta la pulizia delle camere	1	2	3	4
4	Come valuta la pulizia dei luoghi di soggiorno	1	2	3	4
5	Come valuta il numero di servizi igienici a disposizione degli Ospiti	1	2	3	4
6	Come valuta il confort delle camere degli Ospiti	1	2	3	4
7	Come valuta la struttura e le attrezzature della palestra	1	2	3	4
8	Come valuta il confort della sala mensa	1	2	3	4

4 Valutazione delle comunicazioni ed informazioni fornite

1	Come valuta le informazioni fornite ai familiari circa le attività della RSA	1	2	3	4
2	Come valuta le informazioni fornite ai familiari circa lo stato di salute generale dell'Ospite	1	2	3	4
3	Risulta agevole comunicare dall'esterno con il proprio familiare e con il personale della RSA	1	2	3	4

5 Valutazione dei servizi complementari

1	Come valuta la pulizia della biancheria del letto dell'ospite	1	2	3	4
2	Come valuta la qualità dei cibi	1	2	3	4
3	Come valuta la varietà dei cibi	1	2	3	4
4	Come valuta la frequenza del servizio parrucchiere	1	2	3	4
5	Come valuta la frequenza del servizio del podologo	1	2	3	4
6	Come valuta in generale il servizio di lavanderia	1	2	3	4

DATA
OPERATORE CHE HA RACCOLTO LA SEGNALAZIONE/SUGGERIMENTO

MENU' INVERNALE - PRANZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
L U N E D I'	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BASILICO MAIALE AL LATTE FAGIOLINI E INSALATA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MEDAGLIONE IN SALSA VERDURA COTTA E CRUDA FRUTTA	RISOTTO AI CARCIOFI SCALOPPINE AL LIMONE INSALATA MISTA/ SPINACI FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI CARNE ZUCCHINE RIPIENE INSALATA PATATE FRUTTA	PASTA AI FORMAGGI COTECHINO PATATE AL FORNO SPINACI FRUTTA
M A R T E D I'	RISOTTO AI PEPERONI PALOMBO GRATINATO CAROTE A FILETTO CAVOLFIORE FRUTTA	MACCHERONI POMODORO SEPPIOLINE CON PISELLI PURE' FINOCCHI FRUTTA	PASTA ALL'ORTOLANA HALIBUT FINOCCHI LATTUGA FINOCCHI LATTUGA FRUTTA	GARGANELLI CON ZUCCHINE POLPETTINE DI CARNE CAROTE FINOCCHI FRUTTA	SPAGHETTI ALLE VONGOLE SOGLIOLA AL FORNO INSALATA CAVOLFIORE FRUTTA
M E R C O L E D I	FUSILLI AL PESTO POLLO ARROSTO PATATE AL FORNO INSALATA FRUTTA	TAGLIATELLE ALLE VERDURE COSCIE DI POLLO ARROSTO BROCCOLI VERDURA FRES FRUTTA	PASTA AL POMODORO LOMBINO TONNATO INSALATA MISTA ZUCCHINE FRUTTA	LINGUINE ALLE ZUCCHINE FILETTO DI SALMONE AL FORNO CAROTE FAGIOLINI FRUTTA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO ARROSTO DI TACCHINO ZUCCHINE FRUTTA
G I O V E D I	SPAGHETTI AL POMODORO CROCCHETTE DI PESCE CAROTE VERZE FRUTTA	TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE TACCHINO ALLE ERBE INSALATA SPINACI FRUTTA	GRAMIGNA AL POMODORO POLLO AL LIMONE FINOCCHIO FAGIOLINI FRUTTA	FUSILLI AL PESTO PEPERONI RIPIENI BIETOLE LATTUGA FRUTTA	TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA POLLO AL LIMONE LATTUGA POMODORI FRUTTA
V E N E R D I'	PASTA AL TONNO HALIBUT AL FORNO LATTUGA CAVOLFIORE FRUTTA	SPAGHETTI AL TONNO CROCCHETTE DI PESCE CAROTE ZUCCHINE FRUTTA	MEZZE PENNE ALLE OLIVE SOGLIOLA ALLA MUGNAIA INSALATA CIPOLLE IN AGRODOLCE FRUTTA	RISOTTO AL PESCE NASELLINI AL PREZZEMOLO POMODORI SPINACI FRUTTA	RISO ALLE ZUCCHINE FILETTI DI PESCE LATTUGA CAVOLFIORE FRUTTA
S A B B A T O	MACCHERONCINI AI CARCIOFI COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO CAROTE CAVOLFIORE FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SCALOPPINE IN AGRODOLCE FINOCCHIO FRUTTA	MACCHERONI AL PROSCIUTTO INSALATA DI CARNE E VERDURE FRUTTA	PENNE DELL'ORTOLANO POLLO AL LIMONE LATTUGA FINOCCHI FRUTTA	MACCHERONI ALLA AMATRICIANA SCALOPPINE CAROTE BIETOLE FRUTTA

D O M E N I C A	RAVIOLI DI ZUCCA FESA DI TACCHINO ARROSTO PATATE AL FORNO DOLCE/ FRUTTA	TORTELLINI IN BRODO DI CARNE CONIGLIO AL FORNO LATTUGA PATATE TRIFOLATE DOLCE FRUTTA	TAGLIATELLE AI FUNGHI E PANCETTA ARROSTO DI VITELLO FINOCCHI CAVOLFIORE DOLCE/FRUTTA	LASAGNE AL FORNO SPINACI E RICOTTA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE DOLCE FRUTTA	CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ARROSTO DI MAIALE PISELLI FINOCCHI DOLCE FRUTTA
--------------------------------------	---	--	---	--	--

MENU' INVERNALE- CENA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
L U N E D I'	MINISTRONE MINISTRINA FRITTATA AL FORNO BIETOLE ALL'OLIO FRUTTA	MINISTRONE MINISTRINA POLENTA PASTICCIATA FAGIOLINI FRUTTA	ORZO E PISELLI IN BRODO MINISTRINA SOUFFLE' DI PROSCIUTTO CON VERDURE FRUTTA	PASTA E CECI MINISTRONE POLPETTONE PURE' FRUTTA	MINISTRONE MINISTRINA FRITTATA AL FORNO FAGIOLINI FRUTTA
M A R T E D I'	VELLUTATA DI PATATE CON CROSTINI, MINISTRINA POLPETTINE AL LIMONE FINOCCHI GRAT. FRUTTA	RISI E BISI MINISTRINA PALOMBO AL FORNO ZUCCHINE ALLA PARMIGGIANA FRUTTA	MINISTRONE CON PASTA MINISTRINA BOCCONCINI DI TACCHINO FAGIOLINI FRUTTA	ZUPPA DI FAGIOLI MINISTRINA HAMBURGER PATATE ALLA PIZZAIOLA FRUTTA	RISI E BISI MINISTRINA PALOMBO AL FORNO ZUCCHINE ALLA PARMIGGIANA
M E R C O L E	MINISTRONE, MINISTRINA FORMAGGI MISTI CAVOLFIORE FRUTTA	CREMA PATATE E CAROTE CON CROSTINI MINISTRINA POLPETTINE DI CARNE FINOCCHI FRUTTA	RISO E PREZZEMOLO IN BRODO AFFETTATI MISTI FORMAGGI FINOCCHI FRUTTA	MINISTRONE MINISTRINA AFFETTATI MISTI E FORMAGGI CAROTE E ZUCCHINE IN AGRO DOLCE FRUTTA	CREMA PAT. CAROTE CON CROSTINI MINISTRINA POLPETTE DI CARNE FINOCCHI FRUTTA
G I O V E D I'	MINISTRONE MINISTRINA POLPETTINE DI PESCE PISELLI AL SUGO FRUTTA	RISOTTO CON PISELLI MINISTRINA UOVA SODE FAGIOLINI FRUTTA	MINISTRONE ALLA GENOVESE MINISTRINA ZUCCHINE RIPIENE PURE' FRUTTA	PASTA E FAGIOLI MINESTINA INVOLTINI DI PROSCIUTTO FAGIOLINI FRUTTA	MINISTRONE ALLA GENOVESE MINISTRINA UOVA SODE FAGIOLINI FRUTTA
V E N E R D I'	RISOTTO ALLA PARMIGGIANA MINISTRINA PIZZA E AFFETTATO ERBETTE FRUTTA	MINISTRA D'ORZO MINISTRINA PIZZA E AFFETTATO FORMAGGIO BIETOLE FRUTTA	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI MINISTRINA PIZZA /AFFETT CAROTE ALLA CREMA FRUTTA	MINISTRONE MINISTRINA PIZZA AFFETTATO ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA	MINISTRA D'ORZO MINISTRINA PIZZA AFFETTATO FORMAGGIO BIETOLE FRUTTA
S A B B A T O	ZUPPA VERD.CON CROSTINI INVOLTINI CON ASPARAGI FORMAGGIO FINOCCHI FRUTTA	MINISTRONE MINISTRINA BOCCONCINI DI POLLO PREZZEMOLATI SPINACI FRUTTA	STRACCIATELLA IN BRODO MINISTRONE POLPETTONE DI TONNO FAGIOLINI FRUTTA	PASTA E FAGIOLI MINISTRINA FILETTI DI MERLUZZO IN BIANCO FRUTTA	MINISTRONE MINISTRINA BOCCONCINI DI POLLO PREZZEMOLATI SPINACI FRUTTA
D	CREMA DI VERDURE	CREMA DI	MINISTRONE	PASSATELLI IN	CREMA DI

O M E N I C A	CON PASTA CROCCHETTE RICOTTA/VERDURA MACEDONIA DI VERDURE FRUTTA	VERDURE CON CROSTINI MINISTRINA PETTI DI POLLO CAVOLFIORE FRUTTA	MINISTRINA FORMAGGI MISTI BIETOLE ALL'AGRO FRUTTA	BRODO MINISTRINA FORMAGGI MISTI FAGIOLINI LESSATI FRUTTA	VERDURE CON CROSTINI ARROSTO DI TACCHINO CAVOLFIORE FRUTTA
---------------------------------	---	---	---	--	---

MENU' ESTIVO - PRANZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	3° SETTIMANA	5° SETTIMANA
L U N E D I'	CHIFFERI ESTIVI LOMBINO FREDDO OLIO LIMONE PREZZ. CAROTE JULIENNE FINOCCHI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MEDAGLIONE IN SALSA POMODORO FRESCO LATTUGA-MAIS- CAROTE BIETOLE	RISOTTO AI CARCIOFI HALIBUT POMODORI ZUCCHINE	RISOTTO CON SALSICCIA CARNE TONNATA FAGIOLI LATTUGA	PASTA AI FORMAGGI ARISTA DI MAIALE AL VINO ROSSO PATATE AL FORNO SPINACI
M A R T E D I'	RISO DI PEPERONI PALOMBO GRATINATO CAVOLFIORE INSALATA DI POMODORI	MACCHERONI POMODORO E RICOTTA ROTOLO FANTASIA PURE' FINOCCHI	PASTA ALL'ORTOLANA SENZA ZUCCHINE POLLO ALLE ERBE FINOCCHI LATTUGA	GARGANELLI AL RAGU' POLPETTINE CAROTE JULIENNE FINOCCHI	SPAGHETTI ALLE VONGOLE SOGLIOLA AL FORNO INSALATA CAVOLFIORE
M E R C O L E D I'	FUSILLI AL PESTO ARROSTO PATATE AL FORNO LATTUGA FRUTTA	TAGLIATELLE ALLE VERDURE SENZA ZUCCHINE COSCE DI POLLO ARROSTO BROCCOLI INSALATA DI POMODORI	FETTUCCINE POM E BASILICO LOMBINO TONNATO INSALATONE MISTO CAVOLFIORI	SPAGHETTI POM. E BASILICO ARROSTO DI TACCHINO INSALATA MISTA PATATE AL FORNO	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO ARROSTO DI TACCHINO PATATE ZUCCHINE FRUTTA
G I O V E D I'	PENNE DELL'ORTOLANO SENZA ZUCCHINE ROAST BEEF INSALATA E CAROTE FINOCCHI	PENNE ALLE MELANZANE ARROSTO DI MAIALE AL FORNO LATTUGA FAGIOLINI	SPAGHETTI AL PESTO PEPERONI RIPIENI LATTUGA BIETOLE	FUSILLI AL PESTO CONIGLIO IN UMIDO LATTUGA CAVOLFIORI	TAGLIATELLE PROSCIUTTO E PISELLI POLLO AL LIMONE LATTUGA POMODORI FRUTTA
V E N E R D I'	SPAGHETTI TONNO E PISELLI HALIBUT AL FORNO LATTUGA FAGIOLINI	SPAGHETTI AL TONNO CROCCHETTE DI PESCE CAROTE JULIENNE ZUCCHINE	PENNETTE TRE SAPORI SENZA ZUCCHINE FAGOTTINI DI SOGLIOLA CAROTE JULIENNE FINOCCHI	RISOTTO AL PESCE NASELLINI AL PREZZEMOLO POMODORI SPINACI	RISO ALLE ZUCCHINE FILETTI DI PESCE LATTUGA CAVOLFIORE FRUTTA
S A B A T O	MACCHERONCINI AI CACIOFI COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO CAROTE JULIENNE CAVOLFIORI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SCALOPPINE IN AGRODOLCE FINOCCHIO	PASTA E BROCCOLI INSALATA DI CARNE E VERDURE POMODORI ZUCCHINE	PENNE DELL'ORTOLANO SENZA ZUCCHINE POLLO AL LIMONE LATTUGA FINOCCHI	MACCHERONI ALLA AMATRICIANA SCALOPPINE CAROTE BIETOLE FRUTTA

D O M E N I C A	GNOCCHI BURRO E ORO POLLO ALLA BIRRA INSALATATA DI POMODORI E FINOCCHI MACEDONIA CON GELATO	TORTELLONI AL BURRO E SALVIA CONIGLIO ALLA CACCIATORA LATTUGA PATATE TRIFOLATE GELATO ALLA CREMA	LASAGNE AL RAGU' ARROSTO AL LATTE CAROTE A FILINI PATATE AL FORNO TORTA ALL'ANANAS	FETTUCCINE SPECK E RADICCHIO ARROSTO DI VITELLO CAROTE A FILINI PATATE AL FORNO SORBETTO AL LIMONE	CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ARROSTO DI MAIALE PISELLI FINOCCHI DOLCE FRUTTA
--	--	---	---	---	--

MENU' ESTIVO - CENA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
L U N E D I'	MINESTRA VERDE ESTIVA, UOVA STRAPAZZATE CON PATATE, ERBETTE AL VAPORE CON CIPOLLE, FRUTTA	MINISTRONE DI VERD. CON PASTA INVOLTINI DI RICOTTA E CARCIOFI FAGIOLINI LESSATI + AFFETTATO E FORMAGGI	MINESTRA DI ZUCCHINE CON PASTA UOVA STRAPAZZATE CON VERDURA FAGIOLINI ALL'OLIO	MINISTRONE DI VERDURE AFFETTATI MISTI CIPOLLE AL FORNO	CREMA DI VERDURE CON PASTA POLPETTE AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE
M A R T E D I'	MINISTRONE ALLA TOSCANA INVOLTINI AI FAGIOLINI ZUCCHINE AL VAPORE + AFFETTATO E FORMAGGI	CREMA DI VERDURE CON PASTA POLPETTE AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE	MINISTRONE CON PASTA ZUCCHINE RIPIENE SPINACI ALL'OLIO	CREMA DI PATATE PESCE AL FORNO ZUCCHINE ALL'OLIO	MINISTRONE ALLA MILANESE PESCE IN BIANCO SPINACI ALL'OLIO
M E R C O L E D I'	CREMA DI POMODORO E PISELLI SCALOPPINE OLIO E SALVIA FAGIOLINI LESSATI	ZUPPA DI VERDURE CON PASTA CARNE TONNATA SPINACI ALL'OLIO	RISO ALLA TOSCANA AFFETTATI MISTI CIPOLLE AL FORNO	RISO E PISELLI POLPETTONE DI MAGRO SPINACI LESSATI	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI PEPERONI RIPIENI BIETOLE ALL'OLIO
G I O V E D I'	MINISTRONE ALLA MILANESE PESCE IN BIANCO SPINACI ALL'OLIO	VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI FORMAGGI MISTI CAVOLFIOR AL VAPORE	PASTA E CECI AFFETTATO E FORMAGGI ZUCCHINE	ORZETTO DI VERDURA FORMAGGI MISTI MACEDONIA DI LEGUMI	MINESTRA DI RISO E LENTICCHIE PROSCIUTTO E MELONE ZUCCHINE AL VAPORE
V E N E R D I'	INSALATA DI RISO PIZZA ZUCCHINE AL VAPORE + AFFETTATO E FORMAGGI	PASSATO DI VERDURE CATALOGNA ALLA CAPRESE AFFETTATO	MINISTRONE SALOPPINE FAGIOLINI	MINISTRONE ALLA GENOVESE PIZZA FAGIOLINI ALL'OLIO + AFFETTATO E FORMAGGI	MINESTRA DI ZUCCHINE CON PASTA UOVA STRAPAZZATE CON VERDURA FAGIOLINI ALL'OLIO
S A B B A T O	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI PEPERONI RIPIENI BIETOLE ALL'OLIO	RISO PATATE E PREZZEMOLO LIMANDA DORATA AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO	MINISTRONE DI VERDURE TORTA LIGURE DI VERDURE + AFFETTATO MACEDONIA DI LEGUMI	PASTA E FAGIOLI PESCE IN BIANCO BIETOLE ALL'AGRO	ZUPPA DI VERDURE CON PASTA CARNE TONNATA SPINACI ALL'OLIO

D O M E N I C A	PASTA CON PATATE E PISELLI AFFETTATI MISTI FORMAGGI ERBETTE AL VAPORE	MINESTRA DI RISO E LENTICCHIE PROSCIUTTO E MELONE BIETOLE ALL'OLIO	MINISTRONE CON PASTA FORMAGGI MISTI ZUCCHINE ALL'OLIO	ZUPPA DI VERDURE PROSCIUTTO E MELONE POMODORI GRATINATI	MINISTRONE DI VERD. CON PASTA INVOLTINI DI RICOTTA E CARCIOFI FAGIOLINI LESSATI + AFFETTATO E FORMAGGI
--------------------------------------	--	--	---	--	---