Fondazione Onlus "LONGINI MORELLI SIRONI"
Via Morelli n. 10 tel. 030/954234 fax 030/9547170
25020 PRALBOINO (BS)
Cod. Fisc. 88003570178 Part. IVA 00621130988
E-mail:rsapralboino2015@gmail.com
Pec: rsapralboino@pec.it
www.rsapralboino.net

CARTA dei SERVIZI del C.D.I.

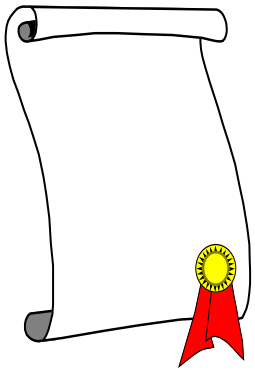
(Deliberazione del C.d.A. n° 025/2001 del 31/05/2001 rev. 13 del 01.01.2025)

δδδδδδδ

Modello P.O – 7.2-1

Fondazione Onlus "LONGINI MORELLI SIRONI"
Via Morelli n. 10 tel. 030/954234 fax 030/9547170
25020 PRALBOINO (BS)
Cod. Fisc. 88003570178 Part. IVA 00621130988
E-mail:rsapralboino2015@gmail.com
Pec: rsapralboino@pec.it
www.rsapralboino.net

La Fondazione Onlus "Longini Morelli Sironi" di Pralboino (Bs) ha redatto ed adotta la presente



CARTA dei SERVIZI del C.D.I.

La Carta elenca i diritti dell'Anziano, dall'analisi dei quali sono stati individuati i fattori di qualità che costituiscono le basi per un efficace controllo di gestione, e si ispirata alla "Carta dei Servizi Pubblici" proposta dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento Funzione Pubblica.

DATI IDENTIFICATIVI DELL'ENTE

La Fondazione Onlus "Morelli Longini Sironi" è ubicata in Via Morelli, n° 10 – PRALBOINO 25020 (Bs), Telefono: 030/954234 – 030/9547487 - e-mail: rsapralboino2015@gmail.com.
Sorge su un'area di 13.872 mq. La superficie coperta è di mq. 3.340. Il fabbricato si sviluppa su due piani (piano terra e primo piano), per una volumetria complessiva di mc.20.440.
La Fondazione è una Onlus retta da un Consiglio di Amministrazione composto da 5 membri nominati dal C.d.A. della Fondazione stessa e scelti da un elenco di nominativi proposti dal Sindaco del Comune di Pralboino.

I posti attualmente disponibili, convenzionati con Regione/ATS, sono:

n° 20 per anziani del C.D.I. autorizzati con atto n.1203 del 28/04/2004 ed accreditati con atto 15039 del 14/11/2003.

Essendo la stragrande maggioranza dei Clienti/utenti della Fondazione Onlus composta da Persone Anziane, di seguito, per comodità e per convenzione, verranno usati i termini "Anziano" o "Utente".
La ***prima identità di riferimento*** dell'Anziano che, a qualsiasi titolo, usufruisce dei servizi della Fondazione Onlus è quella di ***"persona".*** Da qui discendono quelle successive di ***"cittadino"*** di ***"cliente",*** di ***"utente"*** e di ***"portatore di bisogni ed esigenze in relazione al proprio stato psichico, fisico e sociale".*** Questa affermazione viene fatta nella convinzione che l'inversione dell'ordine delle identità di riferimento abbassa il livello della qualità assistenziale, perché, a seconda dei casi, l'Anziano è visto solo in quanto malato o destinatario passivo dei servizi.
La presente "Carta dei Servizi" contiene i principi sui quali si basa la filosofia aziendale che nell'erogazione dei servizi del C.D.I. tiene conto:

- *del rispetto dei diritti dell'Anziano;*
- *del corretto utilizzo delle risorse economiche, materiali ed umane;*

- *dell'efficacia e dell'efficienza nell'erogazione delle prestazioni.*

COME ACCEDERE ALLA STRUTTURA

La struttura di Pralboino (CDI, RSA, ecc.) è raggiungibile facilmente a piedi, in macchina o con i mezzi pubblici (vedi cartina allegata):

- con l'autobus: la fermata è in Via J. Kennedy
- con l'automobile: sono disponibili due parcheggi privati dell'Ente.

ORGANICO DEL PERSONALE

- **Amministrazione =**
  Direttore Generale
  Istruttore amministrativo

- **Assistenza sanitaria =**
  Medico Interno
  (responsabile sanitario rapporto libero profess.)
  Infermieri Professionali

- **Fisioterapia - riabilitazione**
  Medico specialista fisiatra
  Fisioterapista

- **Assistenza alla persona**
  Operatori socio-assistenziali (ASA e OSS)

- **Animazione**
  Educatore

- **Ristorazione: preparazione pasti**
  Cuoca responsabile
  Aiuto cuochi

- **Lavanderia-Guardaroba**
  Responsabile lavanderia-guardaroba

- **Pulizie servizi generali**
  Ausiliari Pulizia

per un totale di n° 11 unità di cui:

n° 7 dipendenti di cui 2 a Part-time
n° 4 a rapporto libero professionale
(il numero totale comprende sia gli operatori a tempo pieno sia a tempo parziale)

Convenzioni

Attualmente sono operative le convenzioni

con i Comuni di Pralboino, Milzano, Pavone Mella e Cigole per i servizi sotto riportati:

- gestione del Centro Diurno Integrato

con Libero Professionisti:

- per il servizio medico
- per il servizio fisiatrico

con l'Associazione dei Volontari Arcobaleno:

- per la collaborazione per i trasporti degli Utenti
- per la collaborazione nell'erogazione e somministrazione dei pasti
- per la collaborazione nelle attività di animazione.

con Ditte o Professionisti:

- Consulenza al Responsabile sicurezza D.Lgs. 81/2008

- Medico competente D.Lgs. 81/2008
- Consulenza e controlli preventivi D.Lgs.155
- Consulenza per i controlli della legionella
- Consulenza revisore unico
- Consulenza per gestione D.Lgs 231/2001
- Consulenza e controllo impianti elettrico, idraulico, antincendio e di riscaldamento
- Responsabile della protezione dei dati (DPO - Data Protection Officer) ai sensi dell'art. 37 del GDPR 2016/679.

La Carta, inoltre, elenca i diritti dell'Anziano, dall'analisi dei quali sono stati individuati i fattori di qualità che costituiscono le basi per un efficace controllo di gestione.

1. - DIRITTI DELL'ANZIANO

1.1 - Diritto alla tutela della salute

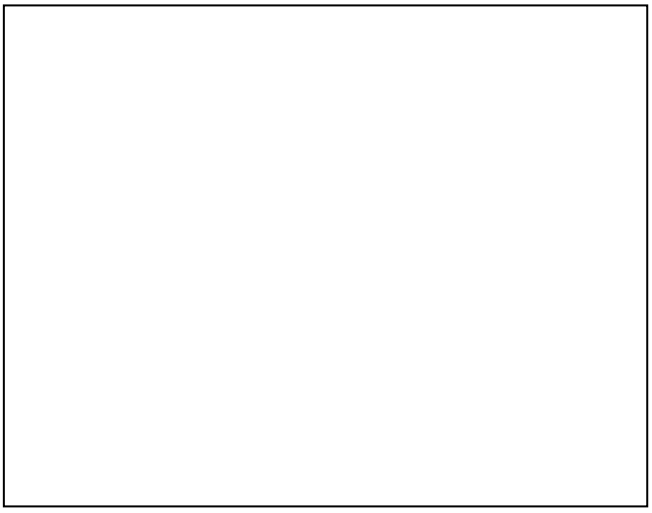
L'Anziano viene assistito e sorvegliato dal punto di vista clinico in maniera costante, attraverso il monitoraggio dei principali parametri di benessere fisico e psichico. Obiettivi cardine di tale attività sono: la prevenzione, la diagnosi, la terapia farmacologica e riabilitativa, svolte secondo i criteri delle più recenti linee guida di geriatria e gerontologia.

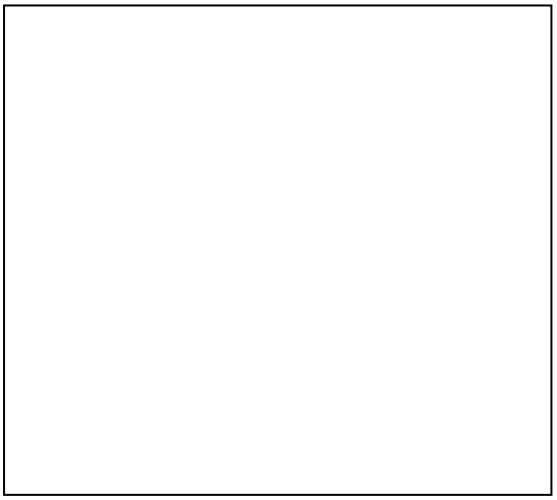
1.2– Diritto al decoro

L'Ente considera fattore prioritario per il decoro dell'individuo:

1.2.1 - l'igiene personale e la cura dell'aspetto della persona:

esse, con l'impiego delle risorse umane e degli ausili necessari, devono essere fatte nelle forme e nei modi adeguati per mantenere un costante stato di benessere dell'Anziano ed ogniqualvolta si renda necessario. Particolare rilievo viene dato ai servizi di manicure, pedicure e parrucchiere. Tutte le varie fasi attuative non possono prescindere dal totale rispetto della dignità della persona.





1.2.2 - l'abbigliamento:

i capi indossati devono essere adeguati per una decorosa presentazione dell'Utente. Essi devono essere personali, stirati ed adeguati alla patologia ed alla stagione.
Alla mattina, all'atto dell'ingresso sono riposti nell'armadio personale, previo accertamento che siano etichettati con il numero personale e/o il nome dell'Utente.

***1.2.3 - l'igiene degli ambienti*:**

tutti gli ambienti in cui si effettuano i vari servizi devono essere adeguatamente e costantemente tenuti in ordine, puliti ed igienizzati, compresi gli oggetti e le suppellettili presenti, mediante l'impiego di attrezzi, apparecchiature, detergenti e disinfettanti adeguati e necessari.

Particolare attenzione viene riservata alla procedura in caso di infezioni e/o epidemia, anche con il ricorso a sanificazione generale.

1.3 – Diritto ad una adeguata alimentazione.

È importante che ogni Anziano fruisca dei pasti adeguati dal punto di vista:

- quantitativo e qualitativo
- dietetico
- calorico-proteico
- della temperatura
- dell'orario.

1.4 – Diritto all'individualità

Ogni Utente ha diritto ad un inserimento dignitoso, ad una corretta costante valutazione (Fascicolo Socio-Assistenziale Sanitario – Fa.S.A.S.) e ad un'assistenza personalizzata (P.A.I.) che risponda in modo completo ai suoi bisogni, affinché la qualità della vita nella struttura sia garantita e tutelata.

1.5 – Diritto ad una struttura che operi in sinergia

L'assistenza personalizzata richiede necessariamente che i diversi servizi operino in stretta collaborazione tra loro. Per questo motivo le strategie organizzative ed operative della Fondazione Onlus sono improntate ad un'integrazione fra tutte le attività di cui l'Anziano è destinatario: sanitarie, assistenziali, igieniche, riabilitative, di animazione e di tipo alberghiero.

1.6 – Diritto alla sicurezza in caso di emergenza

In caso di emergenza di qualsiasi natura o per qualsiasi causa, l'Utente ha diritto di ricevere prioritariamente tutte le forme d'intervento necessarie per allontanarlo dalla fonte di pericolo.

1.7 – Diritto al corretto contatto con la famiglia

Non è possibile ipotizzare che la Fondazione Onlus possa sostituire i legami affettivi e personali della Famiglia dell'Utente.

L'Utente, attraverso i responsabili di servizio, ha diritto che la sua famiglia sia correttamente informata riguardo alle proprie condizioni socio-sanitarie.

2. - INDICATORI DI QUALITÀ

2.1 – PROCEDURE

2.1.1 – procedura d'accesso

La presentazione della domanda di accesso al Centro Diurno Integrato della Fondazione Onlus avviene attraverso la compilazione della modulistica disponibile presso la Segreteria dell'Ente.

I documenti necessari sono:

- *domanda del richiedente e/o parenti/amministratori di sostegno*
- *consenso al trattamento dati personali*
- *scheda sociale compilata dall'Assistente Sociale dell'ASST del territorio di riferimento del comune di residenza*
- *relazione medica del medico – modulo CIRS*
- *fotocopia del codice fiscale e della carta di identità*
- *fotocopia della tessera sanitaria*

- *fotocopia dei certificati di invalidità, se posseduti*
- *contratto d'ingresso sottoscritto.*

Il tutto deve essere consegnato all'ufficio di segreteria della Fondazione affinché venga effettuata una Valutazione complessiva. Dall'esito di tale valutazione, avviene l'iscrizione nell'apposita lista d'attesa, esclusivamente per il servizio ed il numero di posti accreditati, convenzionati e a contratto con A.T.S. di Brescia.
La lista d'attesa dà comunque precedenza ai residenti del Comune.
Il richiedente, con sufficiente anticipo rispetto all'ingresso, ne riceve comunicazione telefonica e viene convocato per gli adempimenti del caso e la sottoscrizione del "contratto d'ingresso".

2.1.2. – visita guidata della struttura
Prima dell'ammissione l'interessato ed i suoi familiari possono visitare gli ambienti del C.D.I. rivolgendosi alla persona incaricata delle Relazioni con il Pubblico, presso la Direzione Amministrativa dell'Istituto, tutti i giorni dalle ore 9 alle 12.00 e dalle 14 alle 17.00.

2.1.3. – l'inserimento
Prima dell'entrata al Centro Diurno Integrato, per tutti, durante una eventuale emergenza sanitaria, la Fondazione applicherà i propri protocolli (accertamento di esito negativo a malattie/infezioni dopo la somministrazione di test adeguati e l'obbligo della vaccinazione Covid) per assicurare l'incolumità di ospiti ed operatori ed il contenimento dei contagi.
L'inserimento dell'Utente avviene con l'ingresso in struttura in cui viene accolto dall'équipe dell'Unità Interna di Valutazione.
È compito dell'Infermiere Capo sala, con la collaborazione dell'A.S.A., dare le necessarie informazioni sulle caratteristiche sanitarie, le necessità dietetiche e le eventuali problematiche di gestione del nuovo Utente.
Secondo quanto previsto dal Regolamento interno, l'inserimento dell'Utente viene effettuato in forma provvisoria e viene confermato decorsa la settima dall'ingresso in struttura. Tale periodo permette all'Ente ed ai familiari di poter valutare il livello di accettazione dell'Utente circa l'inserimento nel Centro.

2.1.4. - valutazione multidisciplinare
Nell'ottica del rispetto dell'individualità dell'Anziano e nell'osservanza delle direttive regionali, è operativa, nella Fondazione Onlus, **l'Unità Interna di Valutazione.**
Essa è formata da:

- ☞ *Responsabile sanitario e/o Medico interno*
- ☞ *Infermiere e Capo Sala*
- ☞ *Tecnico della riabilitazione*
- ☞ *Educatore*
- ☞ *A.S.A.*

L'Equipe, a seguito di valutazione multidisciplinare, provvede alla raccolta delle prime informazioni utili a definire – nel Fa.S.A.S. - le corrette modalità di erogazione dell'assistenza terapeutico-riabilitativa e rispondere in modo preciso e puntuale alle esigenze dell'Anziano, a conoscerne la dinamica delle condizioni ed a mantenerne l'autonomia il più a lungo possibile.
In una fase successiva l'equipe anzidetta provvederà, dopo un'analisi più dettagliata ed approfondita, alla stesura del P.A.I.

2.1.5. – servizio di prevenzione e protezione dei rischi
Presso la Fondazione Onlus sono istituite:

- la squadra di pronto intervento allo scopo di fronteggiare le emergenze in caso di incendio e calamità che coinvolgano la struttura, o nel caso di particolari necessità relative allo stato di salute degli Utenti l'unità di crisi ed il Comitato Multidisciplinare allo scopo di affrontare

situazioni di emergenza sanitaria che potrebbero verificarsi di fronte all'insorgere di epidemie/pandemie.

2.1.6. – corretto utilizzo delle risorse

La Fondazione Onlus stimola e favorisce lo sviluppo delle risorse umane attraverso l'organizzazione di periodici corsi monotematici interni di aggiornamento professionale, nonché la partecipazione di varie figure professionali a convegni e congressi.
La Fondazione Onlus garantisce il corretto utilizzo delle risorse umane, materiali ed economiche. La selezione del personale avviene mediante selezione effettuata esclusivamente e direttamente dal Direttore Generale. Tutte le procedure per l'accesso ai posti ed ai profili professionali della Fondazione Onlus sono svolte in conformità delle leggi vigenti in materia di assunzione e regolamentate da apposite procedure di selezione interne. Le figure professionali di nuovo inserimento vengono adeguatamente informate ed istruite mediante la consegna di apposita documentazione che illustra le modalità del servizio e con un congruo periodo di compresenza con analoga figura.
La valutazione, ai fini del superamento del periodo di prova e dell'erogazione delle quote di salario accessorio, avviene da parte del Direttore Generale, sentita la Caposala.
L'attività di controllo trova una formale verifica nei documenti di gestione che sono:

- le previsioni di entrata e di spesa
- le tabelle mensili relative alle assenze e presenze del personale
- il registro settimanale delle presenze dei singoli operatori
- le tabelle giornaliere relative alle presenze degli Utenti
- le tabelle periodiche relative agli acquisti (quantità e valore)
- le tabelle periodiche relative all'utilizzo per il CDI di ausili e materiali di consumo.

2.1.7. – strumenti di valutazione della qualità

La Fondazione Onlus attua sistemi di valutazione tesi al costante monitoraggio della qualità dell'assistenza erogata. Lo scopo è quello di conoscere il livello di soddisfazione degli Utenti, delle famiglie e degli operatori.

2.1.8. – Orari di entrata ed uscita degli Utenti e di visite

Agli Utenti è consentito uscire dalla Fondazione previa informazione alla Segretaria, rispettando gli orari di pranzo e cena.
Gli Utenti del CDI possono ricevere ed intrattenere persone tutti i giorni negli spazi comuni. (sala polifunzionale, biblioteca, giardino parco e bar) dalle ore 8,00 alle 20,00, avendo cura di non intralciare gli operatori durante l'erogazione dei servizi (pulizie, somministrazione pranzo e cena, ecc.).

In periodi particolari circostanze (ad esempio durante pandemia) e **qualora non fosse sospeso il servizio del C.D.I.,** la Direzione, per proteggere ospiti ed utenti, sulla scorta di indicazioni Governative/Regionali/ATS, si riserva di sospendere le visite e le uscite.

2.1.9. – Gli orari della giornata per gli Ospiti del C.D.I.

H 8,00- 9,30	Arrivo in struttura Prima colazione
H 9,30- 11,30	Attività sanitarie, riabilitative e di animazione. eventuale cambio dei presidi per incontinenza
H 11,45	Preparazione per il pranzo
H 12,00 – 13,00	Pranzo

H 13,00 – 15,00	Riposo pomeridiano
H 15,00-16,00	Cambio presidi per incontinenza
H 16.00	Distribuzione bevande
H 14,30- 17,30	Attività sanitarie e riabilitative ed attività ricreative
H 17,30	Preparazione per la cena
H 18,00- 19.00	Cena
H 19,00- 19,20	Preparazione per il ritorno a domicilio

L'organizzazione delle priorità è comunque lasciata alla libertà di scelta di ogni singolo Utente.
Il personale è pertanto impegnato, nell'ambito del possibile, ad organizzare il proprio lavoro tenendo conto delle necessità ed abitudini di ciascun Utente (dati riportati anche sul PAI).
Gli orari delle attività possono subire modifiche in relazione ai diversi programmi del C.D.I. ed alle esigenze individuali degli Utenti.

3 – STRUTTURA GESTIONE E PROCEDURE

3.1. – L'alloggio

La capacità ricettiva del C.D.I. di Pralboino è di 20 posti complessivi tutti accreditati e a contratto.
Gli ambienti del C.D.I. si trovano al piano terra della struttura e sono uniti con un collegamento coperto alla palestra fisioterapica.

Piano terra edificio 1:

- Uffici amministrativi centralino e portineria, bar circolo anziani, locale attività ricreative, magazzini, cucina, lavanderia, stireria e guardaroba, spogliatoio personale, locale animazione e camera mortuaria, ambulatorio medico, soggiorno;
- Centro Diurno Integrato con locali destinati agli utenti del C.D.I. durante il giorno, con relativa sala da pranzo e bagno assistito, per un totale di 20 posti;
- Locale personale.

Piano terra collegamento:

- Palestra, tunnel di collegamento coperto.

3.1.2. – spazi comunitari

- auditorium per ginnastica di gruppo, rappresentazioni teatrali, proiezioni cinematografiche, riunioni, lettura del giornale
- salone per attività manuali di animazione
- palestra di fisioterapia
- cappella per cerimonie religiose
- sala da pranzo
- salette soggiorno TV
- atrio e soggiorni
- bar (in gestione privata)
- parco - giardino con piste per l'accesso alle carrozzine, giochi per bambini, attrezzato per concerti e feste all'aperto.

3.2 – La gestione

la gestione delle risorse avviene attraverso:

- *gare d'appalto/acquisti*
- *selezione del personale*
- *organizzazione di corsi interni di formazione ed incontri di autoanalisi*
- *valutazione del personale/incentivazione*
- *selezione delle necessità e realizzazione delle manutenzioni*
- *gestione dei rapporti con fornitori di servizi.*

3.3 – Le procedure

3.3.1. – servizio di ristorazione (preparazione e distribuzione pasti)

- tempo di ripetizione del menù: 3 settimane
- diete personalizzate
- varietà del menù (n° di alternative presenti): minimo 2 alternative per problemi di deglutizione o disfagie
- temperature dei cibi da consumarsi caldi al momento del servizio: almeno 60°.
- il menù giornaliero è costituito da alimenti poveri di grassi, indicati per persone anziane. Per gli Utenti diabetici esistono giornalmente delle portate povere in carboidrati.

3.3.2. – pulizia locali, lavanderia e guardaroba

La pulizia degli ambienti viene garantita ed effettuata dagli operatori dei servizi generali.
La pulizia dei locali di cucina e sala mensa viene effettuata dal personale proprio.
Il servizio di lavanderia guardaroba viene assicurato da:

- n° 1 addetto per il servizio di guardaroba e lavanderia
- appalto noleggio e lavaggio biancheria piana.

3.3.3. – assistenza di base e sanitaria

- n° di bagni settimanali/utente: 1/1 e all'occorrenza
- pulizia personale: sono previsti in media, per ogni Utente, minimo 3 cambi al giorno
- ore minime di prestazione ogni giorno per i 20 utenti:
  - A.S.A.: ore 12
  - Infermieri: ore 2,5
  - Terapisti della riabilitazione: ore 3,5 (da lunedì a venerdì)

All'interno del CDI operano anche:

- Medici per n° 9 ore settimanali complessive
- Educatori professionali-animatori per n°15 ore settimanali
- Vengono erogati incentivi basati sulla valutazione dei risultati.

Il rapporto incentivi erogati su valutazione risultati / presenza e livello è di 80% e 20%.
La frequenza minima di sottoposizione a valutazione e controllo delle azioni e dei processi assistenziali è annuale.

3.3.4. – espressione della personalità

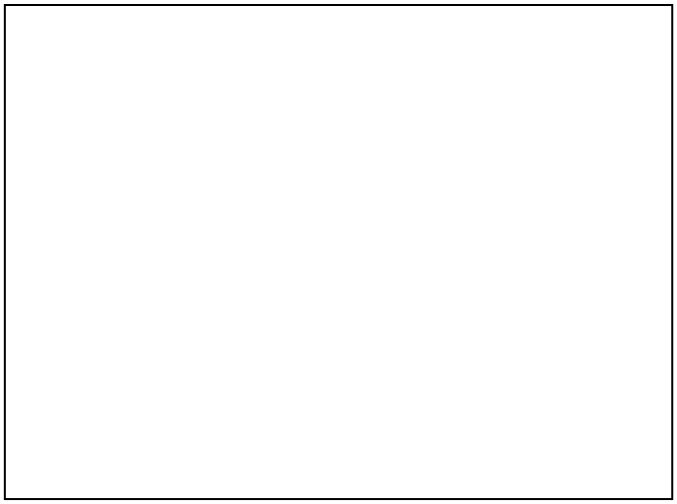
Presso la Fondazione Onlus è disponibile una sala polivalente (auditorium) per riunioni, rappresentazioni teatrali, proiezioni di film, ginnastica di gruppo, lettura del giornale, ecc.

Presso l'apposita Cappella é possibile fruire del servizio religioso (attualmente solo il culto cristiano-cattolico).
Per particolari cerimonie esiste la possibilità di esercitare la pratica religiosa in Chiese esterne.

3.3.5. – attività di animazione

È assicurata prevalentemente da 2 educatori professionali/animatori.
Sono strutturate le seguenti attività:

- feste di compleanno a frequenza mensile
- proiezione di film in videocassetta: 1 evento/settimana (tranne per il periodo estivo)



- attività manuali (confezionamento, cucito, ecc.) in un salone attrezzato
- soggiorni climatici (aperti anche ad esterni)
- organizzazione dei Giochi senza Frontiere della terza Età, festa di Carnevale, feste all'aperto, serate musicali
- gite giornaliere con brevi uscite in paese
- attività di gruppo per l'orientamento spazio-temporale

3.3.6. – attività di socializzazione

- lettura del giornale: giornaliera
- attività di mantenimento con la Lavagna Interattiva Multimediale (LIM)
- giochi di società: bisettimanali (tombola, ruota della fortuna)
- pomeriggio musicale (settimanale)
- organizzazione di concerti
- attività motoria di gruppo
- incontri con bambini delle scuole materne, elementari e medie

3.3.7 – rapporto comunicativo

Esiste all'interno della Fondazione Onlus una procedura controllata per comunicare lo stato personale degli Utenti agli Utenti stessi o ai parenti. Tale procedura è controllata in quanto le figure professionali coinvolte sono tenute a dare informazioni riguardanti esclusivamente l'area di propria competenza.
Le informazioni vengono date dai Responsabili di servizio, nei giorni feriali, negli orari di servizio.

3.3.8 – consiglio degli Ospiti

Per assicurare ulteriormente il coinvolgimento della famiglia, lo Statuto della Fondazione Onlus di Pralboino prevede la formazione ed il funzionamento del "Consiglio degli Ospiti", formato da Utenti e familiari. Tramite un proprio rappresentante, il Consiglio ha il compito di comunicare all'Amministrazione suggerimenti in merito alla gestione dell'Utente e sulle attività istituzionali in generale.

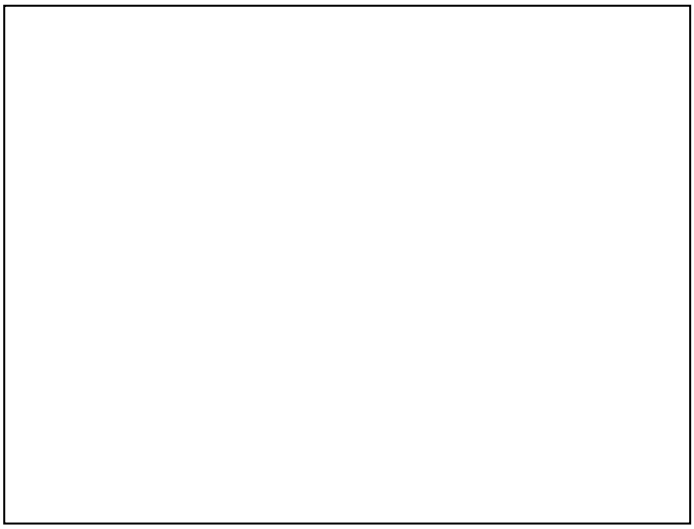
4. – SERVIZI EROGATI

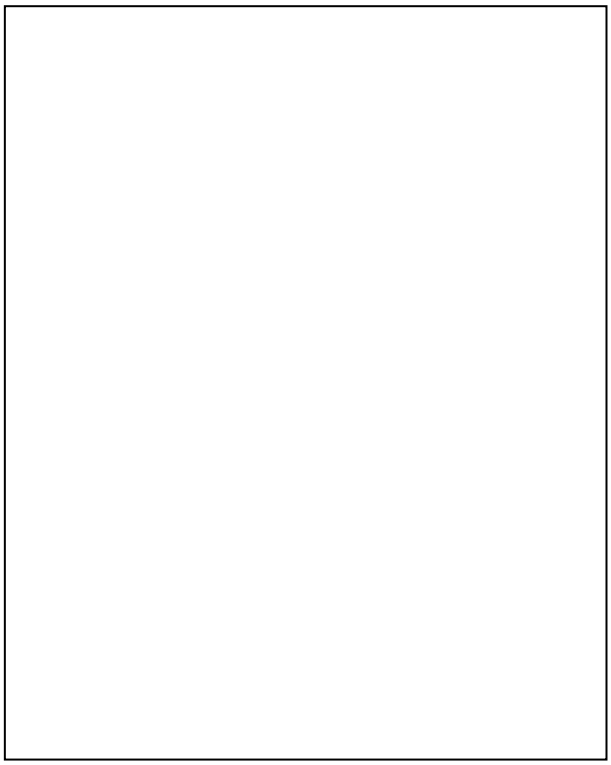
4.1 – centro diurno integrato

Viene gestito in forma autonoma. Il Centro Diurno Integrato consiste nella realizzazione di una serie di servizi messi a disposizione dei cittadini ed ha lo scopo di mantenere le capacità individuali, soddisfare ed incentivare i bisogni di vita sociale, culturale e ricreativa, dando risposte adeguate alle richieste di assistenza sanitaria, infermieristica e riabilitativa, oltre a tutte quelle di tipo alberghiero.
L'accesso ai servizi del CDI è, di norma, riservato a persone ultrasessantenni, ma possono esservi ammesse anche persone di età inferiore che si trovino in condizioni di incapacità a condurre una vita autonoma o che si trovino in particolare stato di disagio sociale.

4.2.- bar

Tra le attività del CDI rientra anche quella del bar, dato in gestione privata e regolamentato da apposita convenzione.





4.3. – parco giardino

L'ampio spazio verde che circonda il fabbricato della Fondazione è a disposizione degli Utenti, parenti, amici e visitatori. È attrezzato con giochi per bambini per favorire il contatto diretto degli Utenti con il mondo esterno: è sempre aperto tutti i giorni dalle 07,00 alle 22,00.

4.4. – servizio medico

Il servizio di assistenza medica all'interno del CDI della Fondazione Onlus viene svolto da 2 Medici a rapporto libero professionale, regolato da apposita convenzione.
Il servizio è garantito dalle ore 8,00 alle ore 20,00 nei giorni da lunedì a venerdì e dalle ore 8,00 alle 14,00 nei giorni di sabato e prefestivi. Il Sabato pomeriggio, la Domenica e durante le Festività, vi è la copertura con il servizio di reperibilità medica (prefestivo, festivo), organizzato e gestito direttamente ed autonomamente dalla Fondazione, in accordo con altri Istituti per Anziani limitrofi.

4.5. – servizio infermieristico

Il servizio è garantito dalle ore 8,00 alle 20,00 di tutti i giorni; quindi, è garantito nell'arco delle 12 ore e tutti i giorni

- *Unità operanti: n° 2*

4.6. – servizio di assistenza di base (A.S.A.)

Il servizio viene erogato ininterrottamente per 12 ore giornaliere.

- *Unità operanti: n° 4*

4.7. – servizio di fisioterapia

Il servizio funziona dalle ore 8,00 alle 17,00 nei giorni dal Lunedì al Venerdì e dalle ore 08,00 alle ore 19,00 nella giornata di Mercoledì.

- *Unità operanti: n° 2*

La Fondazione è convenzionata con medico-fisiatra libero professionista.

4.8. - servizio di ristorazione (preparazione e distribuzione dei pasti)

Il servizio funziona giornalmente dalle ore 8,00 alle ore 20,00

- *Unità operanti: n° 2*

4.9. – servizio di lavanderia e guardaroba

Il servizio funziona dal Lunedì alla Domenica dalle ore 08.00 alle ore 20.00

- Unità operanti: n° 1

4.10. – servizio di animazione

Il servizio funziona dal Lunedì al Venerdì dalle
ore 9,00 alle ore 17,00.
Unità operanti: n° 2 animatori ed eventuali volontari

5 – LE RETTE

La retta viene stabilita annualmente dal Consiglio di Amministrazione con l'approvazione del Bilancio di Previsione ed è valida per l'intero anno solare. La retta coincide con il costo complessivo giornaliero, detratto l'importo del contributo regionale. (Per l'anno in corso si veda l'allegato 4)

5.1.-La retta del CDI comprende:

- vitto e alloggio nelle ore diurne
- supporto e protezione nelle attività quotidiane e nella cura della persona

- allestimento/gestione Fa.S.A.S. e P.A.I.
- assistenza medica geriatrica e valutazione periodica
- assistenza infermieristica
- interventi riabilitativi, fisioterapici ed occupazionali
- interventi di animazione/socializzazione di gruppo o individuali
- gite ed eventuali soggiorni estivi
- sostegno al contesto familiare (informazione ed educazione per l'utilizzo al domicilio di presidi, ausili e procedure per supportare le risorse assistenziali del nucleo familiare di appartenenza)
- segretariato sociale
- trasporto dell'utente andata e ritorno nell'ambito comunale e per i comuni limitrofi ove possibile per la disponibilità di volontari
- lavanderia
- visita fisiatrica e terapie fisiche
- parrucchiere, callista manicure pedicure.

La Fondazione Onlus Longini Morelli Sironi di Pralboino rilascia ogni anno agli utenti, come previsto dalla D.G.R. 21 marzo 1997 n. 26316, una dichiarazione attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie (deducibili dalla denuncia dei redditi) ed alle prestazioni non sanitarie.

La Fondazione Onlus di Pralboino, come previsto dalla normativa Regionale, applica e stipula il contratto d'ingresso per tutti gli Utenti che usufruiscono dei servizi del CDI.

6 – STRUMENTI DI COMUNICAZIONE

6.1 – Le informazioni sugli Utenti

Esiste all'interno della Fondazione Onlus una procedura controllata, ed obbediente ai dispositivi della legge sulla sicurezza dei dati, la tutela della privacy-riservatezza e consenso informato come previsto ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679, nonché dei D.Lgs 10.08.2018, n° 101 e 30.06.2003, n° 196, per comunicare lo stato personale degli Utenti agli stessi o ai parenti. Tale procedura è controllata poiché le figure professionali coinvolte possono dare informazioni riguardanti esclusivamente l'area di propria competenza.
Le informazioni sullo stato di salute dell'Utente sono esclusivamente di competenza medica.
La Fondazione, che vede nel suo legale rappresentante /presidente il titolare del trattamento dei dati, ha nominato un Responsabile della Protezione dei Dati – D.P.O. cioè Data Protection Officer - al quale è demandata la verifica del rispetto delle leggi ed al quale può rivolgersi chiunque abbia rilevato violazioni delle norme.

6.2 – Le segnalazioni ed i suggerimenti

La Fondazione Onlus attua sistemi di valutazione finalizzati a qualificare nel suo complesso l'assistenza erogata; ritiene quindi importante raccogliere segnalazioni e suggerimenti sui servizi svolti.
Gli Utenti, i loro familiari o i visitatori possono esprimersi, anche anonimamente, ma specificandosi (come Utenti od altro), imbucando la propria nota nella cassetta appositamente allestita all'ingresso della struttura, per aiutare la direzione della Fondazione a migliorare le sue prestazioni.
Moduli predisposti allo scopo sono disponibili presso l'ufficio – servizio di relazione con il pubblico (allegato n. 5).
I Responsabili della Fondazione si impegnano a rispondere per iscritto nel tempo massimo di 15 giorni.

6.3 – Il questionario di valutazione della soddisfazione degli Utenti

Il questionario viene proposto con periodicità annuale. Compilato in forma anonima richiede la valutazione dei servizi e delle modalità della loro erogazione. Il suo scopo è conoscere il livello di

soddisfazione degli Utenti, delle loro famiglie e degli operatori. I dati della lettura del questionario vengono riassunti in una relazione generale, esposta all'albo dell'Ente, e divulgati.

6.4. Le dimissioni.

Al momento della dimissione – concordata con i familiari e segnalata, se necessario, ai servizi territoriali - il medico consegna all'interessato una lettera di dimissione contenente una relazione sui principali problemi clinici e funzionali, sull'evoluzione della situazione durante la permanenza nel C.D.I., sui risultati dei controlli effettuati.

Alla persona in dimissione vengono inoltre restituiti i documenti consegnati al momento del ricovero e la documentazione sanitaria personale.

6.5 - La protezione giuridica delle persone fragili.

Nell'espletamento delle formalità d'ingresso, in ossequio alle indicazioni regionali, la direzione della Fondazione Onlus "Longini Morelli Sironi" rappresenterà all'utente ed ai suoi parenti la necessità di avere punti di riferimento legali incontestabili per la gestione delle informazioni sanitarie ed economiche, oltre che per l'espressione del consenso informato sugli atti sanitari. Ciascuno sarà informato sul contenuto della legge n. 6/2004 e sull'eventuale richiesta di provvedere, con apposita istanza al Giudice Tutelare, per la nomina di un amministratore di sostegno.

Per avere informazioni più dettagliate si visiti la pagina "tutela giuridica della persona fragile" del sito web dell'A.T.S. di Brescia.

6.6 – Il Modello Organizzativo D.lgs 231 – Codice Etico

La Fondazione Onlus di Pralboino in data 22/12/2011 ha adottato ai sensi di legge il Modello Organizzativo ed il Codice Etico previsti dal D.lgs. 231 del 8 giugno 2001, nei quali sono contenute le regole comportamentali, la specificazione delle responsabilità, la descrizione dei compiti di ciascuna figura comunque collegata alla gestione della Fondazione. Questi documenti sono esposti all'albo della Fondazione e sul sito dell'Ente (www.rsapralboino.net) e devono essere applicati da tutti; in particolare il codice etico deve essere rispettato non solo dal personale ma dagli utenti, dai parenti, dai fornitori e da tutti coloro che, in qualche modo e per qualche ragione intrattengono rapporti con la Fondazione.

6.7 - Servizio Gestione e Qualità

La RSA Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" di Pralboino e certificata secondo le norme UNI ENI ISO 9001:2015.

Nel sistema sono previsti degli indicatori di misura e di risultato, al fine di monitorare il grado di soddisfazione degli ospiti e delle famiglie e di permettere analisi e valutazione da parte della Fondazione.

6.8 - Accesso alla documentazione sociosanitaria.

La Fondazione ha adottato un proprio Regolamento per il diritto di accesso ai documenti amministrativi e sanitari. Al fine del rilascio della documentazione sanitaria è necessario inoltrare specifica richiesta scritta alla Direzione della Fondazione comprovando la legittimazione. Il procedimento di accesso deve concludersi nel termine di trenta giorni decorrenti dal deposito della richiesta. Nel caso in cui la richiesta sia irregolare o incompleta, il termine per la conclusione del procedimento decorre dal deposito della richiesta perfezionata e/o integrata. Il regolamento per il diritto di accesso ai documenti amministrativi e sanitari è disponibile sul sito web della Fondazione ed in segreteria. Il servizio non comporta costi per i richiedenti, escluse eventuali marche da bollo se previste da disposizioni legislative specifiche.

NOTA CONCLUSIVA

Per tutto quanto non espressamente contenuto nella presente Carta dei Servizi del C.D.I., si fa esplicito riferimento alle norme statutarie e regolamentari della Fondazione, nonché al contratto stipulato tra la Fondazione Onlus Longini Morelli Sironi e l'Utente che accede all'Unità d'Offerta del Centro Diurno Integrato.

Fondazione Onlus "LONGINI MORELLI SIRONI"
Via Morelli n. 10 tel. 030/954234 fax 030/9547170
25020 PRALBOINO (BS)
Cod. Fisc. 88003570178 Part. IVA 00621130988
E-mail:rsapralboino2015@gmail.com
Pec: rsapralboino@pec.it
www.rsapralboino.net

QUESTIONARIO PER LA RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEGLI OPERATORI

ANNO 2025

Il questionario è rivolto indistintamente a tutti gli operatori della Fondazione Onlus Longini Morelli Sironi ed ha lo scopo di far conoscere alla Direzione il grado di soddisfazione del personale nei confronti della Fondazione e della sua organizzazione consentendo ai dipendenti di esprimere opinioni preziose sul lavoro nell'azienda.

Il fine che ci proponiamo è quello di rendere tutti noi maggiormente consapevoli del nostro ruolo all'interno della struttura, facendoci riflettere sui risultati raggiunti, sui percorsi da seguire e sugli obiettivi ancora da conseguire.

Alla fine del questionario è stato previsto uno spazio riservato alle vostre annotazioni personali (osservazioni, critiche, suggerimenti, lamentele, complimenti, ecc. ecc.).

Per favore rispondete con la massima sincerità, ricordandovi che questo strumento non ha altro fine che permettere a tutti noi di migliorare la qualità dei servizi resi e di costruire insieme un ambiente di lavoro sereno, dove si possa operare, in base alle proprie competenze e ruoli, con spirito di collaborazione.

Ringraziamo anticipatamente, per la cortese collaborazione, e porgiamo cordiali saluti.

La direzione.

Si raccomanda di esprimere UNA SOLA risposta

Parte generale

1 – *da quanto tempo lavora in questa RSA*

- ☐ meno di un anno
- ☐ da 1 a 3 anni
- ☐ oltre 3 anni

2 – *Ha lavorato in altre RSA, oltre alla nostra*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

3 – *Come considera le informazioni ricevute all'ingresso sullo svolgimento del servizio?*

- ☐ esaurienti e chiare

4 – *Rispetto alle Sue precedenti esperienze lavorative?*

- ☐ mi piace questo lavoro
- ☐ mi piace questo ambiente
- ☐ sono vicino a casa
- ☐ gli orari sono favorevoli
- ☐ i colleghi sono collaborativi

5 – *Conciliazione lavoro- famiglia: quale giudizio?*

- ☐ positivo
- ☐ problematico
- ☐ negativo

- ☐ esaurienti ma poco chiare
- ☐ sufficienti ma chiare
- ☐ sufficienti ma poco chiare
- ☐ scarse

Il lavoro e la collaborazione di squadra

7 – *La sua figura professionale è*

- ☐ ASA
- ☐ Infermiere
- ☐ Fisioterapista - educatore
- ☐ Operatore di pulizia - lavanderia
- ☐ Operatore di cucina

8 – *Come si considera nel Suo gruppo*

- ☐ inserito ed accettato
- ☐ inserito ma non accettato
- ☐ non abbastanza inserito
- ☐ non abbastanza accettato
- ☐ non inserito né accettato

9 – *A Suo parere viene fatto tutto il possibile per erogare un buon servizio all'ospite?*

- ☐ sì
- ☐ no
- ☐ solo in parte
- ☐ c'è la possibilità di fare di più
- ☐ dovrebbe esserci più attenzione

10 – *Ritiene che vengano rispettate le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro che la Fondazione ha messo in campo*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

11 – *Si sente componente attiva del gruppo*

- ☐ si
- ☐ no
- ☐ mi sento "tagliato fuori"
- ☐ le mie osservazioni non vengono accolte
- ☐ i responsabili del gruppo non mi considerano

18 – *Ritiene che i responsabili si preoccupino delle condizioni di lavoro degli operatori*

- ☐ SÌ
- ☐ NO
- ☐ dovrei organizzarmi meglio

6 – *Riesce a mantenere un sano equilibrio tra lavoro e vita privata*

- ☐ SÌ
- ☐ NO
- ☐ solo talvolta

12– *Ritiene che il lavoro di gruppo sia*

- ☐ perdita di tempo
- ☐ burocratizzazione del servizio
- ☐ crescita individuale
- ☐ crescita di gruppo
- ☐ attenzione ai bisogni dell'ospite
- ☐ altro: specificare…….

13 – *Si sente in sintonia con i Suoi colleghi*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

14 – *I Suoi colleghi si impegnano a produrre un lavoro di qualità*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

15 – *Il Suo gruppo mostra rispetto per ogni membro del team*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

Comunicazione

16 – *Come giudica il dialogo e la comunicazione (passaggio di info) tra colleghi in reparto*

- ☐ molto soddisfacente
- ☐ soddisfacente
- ☐ abbastanza soddisfacente
- ☐ insoddisfacente
- ☐ altro: specificare……..

17 – *Come giudica il dialogo e la comunicazione (passaggio di info) tra colleghi di altri reparti*

- ☐ molto soddisfacente
- ☐ soddisfacente

19 – *Come giudica il rapporto umano e la disponibilità tra colleghi*

- ☐ Ottimi
- ☐ Buoni
- ☐ Sufficienti
- ☐ Inesistenti
- ☐ abbastanza soddisfacente
- ☐ insoddisfacente
- ☐ altro: specificare……..

20 – *Lo stress sul lavoro è gestibile*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

<u>Cultura aziendale e crescita personale</u>

21 – *Quale opinione ha del Suo posto di lavoro*

- ☐ positiva: ho una buona energia e posso dare il massimo
- ☐ negativa: sono scarico e continuo per inerzia
- ☐ indifferente: lavoro perché devo

22 – *A Suo giudizio quale tipo di gestione viene privilegiato nella nostra struttura*

- ☐ **gestione orientata al compito** (*mirata esclusivamente sul fatto che gli operatori si attengano scrupolosamente al ciclo di lavoro prefissato, nel modo previsto e con l'efficienza prevista*)
- ☐ **gestione orientata all'uomo** (*mirata principalmente agli aspetti umani, costituendo gruppi di lavoro opportunamente scelti, che come obiettivo si pongono la qualità del servizio*)

23 – Indichi **l'area** nella quale la RSA dovrebbe migliorare:

……

24 - Esprima il Suo giudizio di adeguatezza sulla realizzazione dei servizi in RSA:

Servizio	Molto	Abbastanza	Sufficiente	Inadeguato
Amministrazione				
Assist.medica				
Assist. infermieri				
Fisioterpia				
Animazione				
ASA - OSS				
Cucina				
Lavanderia				
Pulizia				
Manutenzione				

<u>Conclusione -</u> Rilevazione complessiva del grado di soddisfazione

25 - *Quanto ritiene di essere soddisfatto del Suo lavoro nell'organizzazione della Fondazione*

- ☐ molto
- ☐ abbastanza
- ☐ poco
- ☐ per niente

26 - *Sono orgoglioso di lavorare per questa azienda.*

- ☐ SÌ
- ☐ NO

Osservazioni:……

……

……

……

……

Fondazione Onlus "LONGINI MORELLI SIRONI"
Via Morelli n. 10 tel. 030/954234 fax 030/9547170
25020 PRALBOINO (BS)
Cod. Fisc. 88003570178 Part. IVA 00621130988
E-mail:rsapralboino2015@gmail.com
Pec: rsapralboino@pec.it
www.rsapralboino.net

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO CDI - 2025

Motivazione ingresso:

_____
_____
_____

Accoglienza e informazioni

1 – *Come considera l'accoglienza all'ingresso in struttura?*

- ☐ Ottima
- ☐ Buona
- ☐ Discreta
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarsa

2 – *Come considera le informazioni ricevute all'ingresso in riferimento all'attività del servizio?*

- ☐ Ottime
- ☐ Buone
- ☐ Discrete
- ☐ Sufficienti
- ☐ Scarse

Servizi alberghieri

3 – *Come valuta il grado di igiene degli ambienti?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

4 – *Come considera il rispetto del silenzio durante le ore di riposo?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

5 – *Come giudica il vitto? (qualità e varietà del cibo)?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

6 – *Come giudica la distribuzione del vitto?*

- ☐ Ottima
- ☐ Buona
- ☐ Discreta
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarsa

7 – *Come considera il servizio di manutenzione generale?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

Assistenza sanitaria e sociale

8 – *Come giudica il servizio di assistenza infermieristica e sociale a Lei fornito?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

Servizi amministrativi

9 – *Come giudica il servizio offerto dagli Uffici amministrativi?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

Professionalità degli operatori

10 – *Come giudica il rapporto umano di disponibilità e professionalità del personale assistenziale (attenzione, premure, ascolto, comprensione, sollecitudine)?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

11 – *Come ritiene sia il comportamento del personale infermieristico per quanto riguarda disponibilità e professionalità*?

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

Cura della persona

12 – *Come valuta il grado di igiene personale offerto alla sua persona?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

13 – *Come giudica la professionalità degli operatori quando l'ospite viene mobilizzato alla e dalla carrozzella (viene informato sui movimenti da effettuare, viene aiutato in modo idoneo, hanno la dovuta pazienza?*

- ☐ Ottima
- ☐ Buona
- ☐ Discreta
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarsa

14 – *Come giudica l'aiuto alla deambulazione assistita?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

Privacy

15 – *Come giudica il rispetto alla sua privacy?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

16 – *Come giudica il grado di riservatezza mantenuto dal personale socio-sanitario circa il suo stato di salute?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

Clima del Centro

17 – *Com'è secondo Lei, il "clima" del Centro? (rilassato, teso)*

Utilità del servizio

18 – *Ritiene di aver avuto giovamento dal servizio?*

- ☐ Ottimo
- ☐ Buono
- ☐ Discreto
- ☐ Sufficiente
- ☐ Scarso

1) Esponga, se lo desidera, le Sue osservazioni ed i Suoi suggerimenti:

---

2) Cosa apprezza maggiormente?

---

3) Quali cose considera negative, non le piacciono?

Grazie per la collaborazione.

Data……..

1^ SETTIMANA – MENÙ INVERNALE

LUNEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA ALL'AMATRICIANA, MINESTRA COTOLETTE DI POLLO SPINACI, INSALATA, PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRONE, SEMOLINO FRITTATA CON VERDURE FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MARTEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA CON TRIS DI VERDURE, MINESTRA SPEZZATINO INSALATA, PISELLI FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, PAN TRITO AFFETTATI E FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MERCOLEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL POMODORO, MINESTRA LONZA ARROSTO INSALATA E PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, CREMA PESCE IN BIANCO VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

GIOVEDÌ

PRANZO	CENA
GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI FORMAGGI, MINESTRA SCALOPPINE AI FUNGHI INSALATA, CAROTE FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

"LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O 1/3

INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli" mod. 2015 Rev..03

1^ SETTIMANA – MENÙ INVERNALE

VENERDÌ

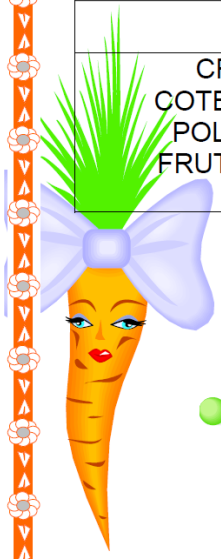
PRANZO	CENA
TAGLIATELLE AL SALMONE, MINESTRA FRITTO MISTO PATATE, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, PAN TRITO TONNO E UOVA SODE FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

SABATO

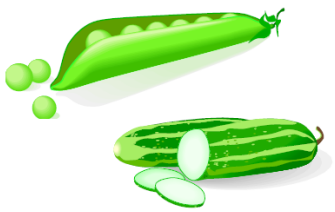
PRANZO	CENA
PASTA AL RAGÙ, MINESTRA ARROTOLATO DI TACCHINO INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA DI VERDURA, SEMOLINO SALUMI E FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

DOMENICA

PRANZO	CENA
CRESPELLE, MINESTRA COTECHINO CON LENTICCHIE POLENTA, INSALATA, PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO DOLCE	MINESTRA, PAN TRITO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO



BUON APPETITO!!!



La Direzione Generale

"LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O 2/3

INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli" mod. 2015 Rev..03

2^ SETTIMANA – MENÙ INVERNALE

LUNEDÌ

PRANZO	CENA
RISOTTO CON I FUNGHI, MINESTRA MAGATELLO CON SALSA CIPOLLE E CAROTE AL VAPORE INSALATA E PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO OMELETTE AL PROSCIUTTO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MARTEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL RAGÙ, MINESTRA COSCE DI POLLO ARROSTO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA DI VERDURE, SEMOLINO SALUMI E FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MERCOLEDÌ

PRANZO	CENA
RISO CON LENTICCHIE, MINESTRA POLPETTONE INSALATA, CAVOLFIORI FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA DI VERDURE, SEMOLINO PESCE VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

GIOVEDÌ

PRANZO	CENA
PIZZOCCHERI, MINESTRA SCALOPPINE AL VINO BIANCO CARCIOFI, INSALATA E PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA DI VERDURE, PAN TRITO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

"LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O 3/3

INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli" mod. 2015 Rev..03

2^ SETTIMANA – MENÙ INVERNALE

VENERDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL SAPORE DI MARE, MINESTRA BACCALÀ CON POLENTA PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA DI VERDURE, SEMOLINO TORTA SALATA, FORMAGGI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

SABATO

PRANZO	CENA
SPAGHETTI ALLA CARBONARA, MINESTRA MANZO ALL'OLIO RADICI, INSALATA E PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO SALUMI E FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

DOMENICA

PRANZO	CENA
TORTELLI DI ZUCCA, MINESTRA GALLINA RIPIENA PEPERONATA INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO DOLCE	MINESTRA, PAN TRITO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

BUON APPETITO!!!

La Direzione Generale

"LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

4/3

Fondazione Onlus "Longini-Morelli" mod. 2015 Rev..03

3^ SETTIMANA – MENÙ INVERNALE

LUNEDÌ

PRANZO	CENA
MINESTRA DI RISI E BISI LONZA AL LATTE INSALATA E PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA DI SEMOLINO FRITTATA VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MARTEDÌ

PRANZO	CENA
GNOCCHETTI VERDI, MINESTRA ARROTOLATO DI CONIGLIO, PURE' INSALATA, PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, PAN TRITO SALUMI E FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MERCOLEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA E FAGIOLI, MINESTRA SCALOPPINE IN UMIDO, PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, CREMA DI VERDURE PESCE AL FORNO VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

GIOVEDÌ

PRANZO	CENA
TRIPPA, MINESTRA BOLLITO FAGIOLINI, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

"LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O 5/3

INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli" mod. 2015 Rev..03

3^ SETTIMANA – MENÙ INVERNALE

VENERDÌ

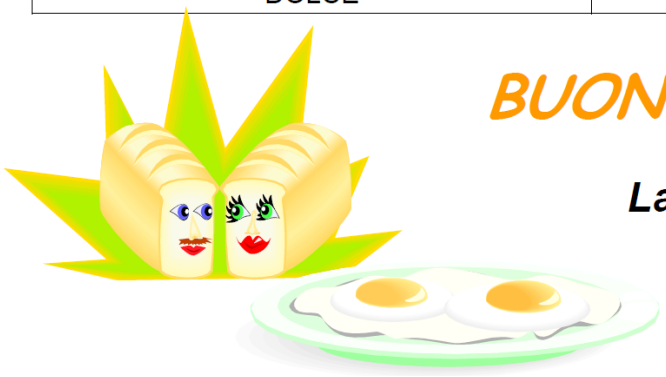
PRANZO	CENA
PASTA CON LE VONGOLE, MINESTRA PESCE GRATINATO PATATE FRITTE FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, CREMA DI VERDURE PIZZA, FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

SABATO

PRANZO	CENA
PASTA CON LA ZUCCA, MINESTRA HAMBURGER DI TACCHINO CIPOLLE AL FORNO FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO SALUMI E FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

DOMENICA

PRANZO	CENA
RISOTTO SPECK E ASPARAGI, MINESTRA BRASATO CON POLENTA INSALATA E PURÈ FRUTTA FRESCA E AL FORNO DOLCE	MINESTRA, CREMA FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E AL FORNO



BUON APPETITO!!!

La Direzione Generale

"LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O 6/3

INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli" mod. 2015 Rev..03

1^ SETTIMANA - MENÙ ESTIVO

LUNEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA ALLA NORMA, MINESTRA SPEZZATINO, INSALATA PISELLI FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA COTTA	MINESTRONE, PANTRITTO FRITTATA FORMAGGI MISTI PURE', VERDURA COTTA , INSALATA FRUTTA DI STAGIONER E FRUTTA COTTA

MARTEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA CON RAGU' DI VERDURE, MINESTRONE COTOLETTE DI PESCE INSALATA, FRUTTA FRESCA E COTTA	MINESTRONE, CREMA AI CARCIOFI INVOLTINI AL PROSCIUTTO E ASPARAGI, PURE' FRUTTA DI SATGIONE E COTTA

MERCOLEDÌ

PRANZO	CENA
RISOTTO CON PEPERONI, MINESTRA COSCE DI POLLO AL FORNO CAROTE, CIPOLLE, INSALATA FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA COTTA	MINESTRA, SEMOLINO FILETTO DI PLATESSA IN BIANCO FAGIOLINI FRUTTA FRESCA E COTTA

GIOVEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA ALL'AMTRICIANA, MINESTRONE ARROSTO DI CONIGLIO FAGIOLINI, INSALATA FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA COTTA	MINESTRONE DI RISO, PANTRITTO BRESAOLA, CAPRESE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" mod. 2016 - Rev..04

1/6

1^ SETTIMANA - MENÙ ESTIVO

VENERDÌ

PRANZO	CENA
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, MINESTRA FILETTI DI PESCE ALLA SICILIANA INSALATA, PISELLI FRUTTA DI STAGIONE AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO PIZZA, CAROTE FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA COTTA

SABATO

PRANZO	CENA
INSALATA DI RISO SALAME CON POLENTA PEPERONATA, INSALATA FRUTTA FRESCA E COTTA	MINESTRA, PANTRITTO FORMAGGI MISTI VERDURA COTTA E FRESCA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA E COTTA

DOMENICA

PRANZO	CENA
PASTAAL FORNO, MINESTRA TASCA RIPIENA INSALATA RUSSA, PURE' FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA COTTA DOLCE	MINESTRA, SEMOLINO FORMAGGI MISTI FINOCCHI AL VAPORE FRUTTA FRESCA E COTTA

BUON APPETITO!!!

La Direzione

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" mod. 2016 -Rev..04

2/6

2^ SETTIMANA - MENÙ ESTIVO

LUNEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA CON ZUCCHINE, MINESTRA BOLLITO CON SALSA FAGIOLI, INSALATA E PURE' FRUTTA COTTA E BUDINO	MINESTRA E CREMA OMELETTE AL PROSCIUTTO INSALATA, SPINACI AL BURRO FRESCA DI STAGIONE E COTTA

MARTEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL POMODORO, MINESTRA PESCE PERSICO GRATINATO MELANZANE TRIFOLATE FRUTTA FRESCA E COTTA	MINESTRA, PANTRITTO INSALATA DI POLLO FAGIOLI FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MERCOLEDÌ

PRANZO	CENA
CRESPELLE CON FUNGHI E FONTINA, MINESTRA POLPETTINE, PURE' INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO PESCE INSALATA, CAVOLFIORE FRUTTA FRESCA E AL FORNO

GIOVEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL RAGU', MINESTRONE SPEZZATINO DI TACCHINO BIANCO VERDURE BRASATE, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRONE DI RISO, PANTRITO PROSCIUTTO E MELONE INSALATA, BROCCOLI FRUTTA FRESCA E AL FORNO

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" mod. 2016 -Rev..04

3/6

2^ SETTIMANA - MENÙ ESTIVO

VENERDÌ

PRANZO	CENA
PASTA CON PROVOLA E SALMONE, MINESTRA PESCE AI FERRI, VERDURE BRASATE INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO TONNO INSALATA VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA E AL FORNO

SABATO

PRANZO	CENA
POLENTA PASTICCIATA, MINESTRA HAMBURGER DI TACCHINO, PURE' FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRONE, PANTRITTO AFFETTATI E FORMAGGI MISTI INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO

DOMENICA

PRANZO	CENA
RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI, MINESTRA ROAST-BEEF PAPATE AL FORNO, INSALATA, PURE' FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO FORMAGGI MISTI VERDURA AL VAPORE, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO

BUON APPETITO!!!

La Direzione Generale

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" mod. 2016 -Rev..04

4/6

3^ SETTIMANA - MENÙ ESTIVO

LUNEDÌ

PRANZO	CENA
RISOTTO ALLA MILANESE, MINESTRONE LONZA AL LATTE CAROTE, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRONE, PANTRITTO TORTINO DI PATATE BROCCOLI FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MARTEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL RAGU', MINESTRONE SALMONE MARINATO PATAE ARROSTO, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRONE, PAN TRITO AFFETTATI FORMAGGI MISTI INSALATA DI LEGUMI FRUTTA FRESCA E AL FORNO

MERCOLEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL PESTO, MINESTRA ARROTOLATO DI TACCHINO, POMODORI RIPIENI, PATATE FRITTE, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO PESCE AL FORNO VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA E AL FORNO

GIOVEDÌ

PRANZO	CENA
PASTA AL TRIS DI VERDURE, MINESTRONE HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA PISELLI, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRONE, PANTRITTO FORMAGGI MISTI, CAROTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E FRUTTA COTTA

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" mod. 2016 -Rev..04

5/6

3^ SETTIMANA - MENÙ ESTIVO

VENERDÌ

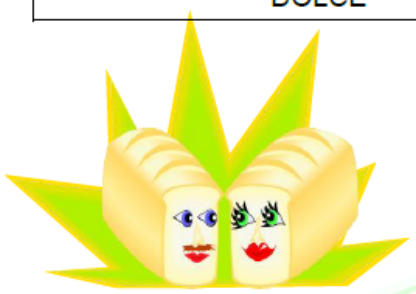
PRANZO	CENA
GNOCCHI ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO, MINESTRA FRITTO MISTO FAGIOLINI, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, SEMOLINO OMELETTE, ASPARAGI FRUTTA FRESCA E AL FORNO

SABATO

PRANZO	CENA
PASTA AL POMODORO, MINESTRA VITELLO TONNATO INSALTA, PURE' FRUTTA FRESCA E AL FORNO	MINESTRA, CREMA DI VERDURE SALUMI E FORMAGGI MISTI FINOCCHI, INSALATA FRUTTA FRESCA E AL FORNO

DOMENICA

PRANZO	CENA
CRESPELLE, MINESTRA FARAONA AL GINEPRO PATATE AL FORNO, INSALATA, PURE' FRUTTA FRESCA E AL FORNO DOLCE	MINESTRA, SEMOLINO FORMAGGI MISTI VERDURA AL VAPORE FRUTTA FRESCA E AL FORNO



BUON APPETITO!!!

La Direzione Generale

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO DELLA CUCINA"

Fondazione Onlus "Longini-Morelli-Sironi" mod. 2016 -Rev..04

6/6

Fondazione Onlus "LONGINI MORELLI SIRONI"
Via Morelli n. 10 tel. 030/954234 fax 030/9547170
25020 PRALBOINO (BS)
Cod. Fisc. 88003570178 Part. IVA 00621130988
E-mail:rsapralboino2015@gmail.com
Pec: rsapralboino@pec.it
www.rsapralboino.net

Pralboino, lì 13/12/2024

Prot. N. 807/2024

Egr. Sig. Ospite e Famigliare

OGGETTO: DETERMINAZIONE RETTA DI DEGENZA ANNO 2025.

Si comunica alla S.V. che il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Onlus "Longini-Morelli" di Pralboino, nella seduta tenutasi il giorno 14 dicembre 2024, ha deliberato ed approvato la retta mensile per l'anno 2025, alla luce delle considerazioni sottoesposte.

Il Consiglio di Amministrazione, nel corso del 2024, ha operato per contenere al massimo l'aumento dei costi di gestione strutturali e di acquisto di materiale di consumo ordinario sia cercando di riportare alla normalità tutti i servizi esterni erogati (assistenza infermieristica e fisioterapica a domicilio sul territorio, SAD, centro diurno integrato, Fisioterapia per esterni e pasti per il Servio sociale dei Comuni limitrofi) al fine di mantenere un andamento finanziario in pareggio.
Il Consiglio deve, altresì, far fronte nel 2025 a nuovi costi legati:

- disavanzo di gestione anno 2020, 2021, 2022 dovuto all'emergenza Covid-19 con blocco degli ingressi e relativa mancanza delle entrate e delle rette per posti non occupati 2 per agli aumenti energetici e dell'inflazione;
- aumento dei costi fissi di gestione legati agli approvvigionamenti energetici (Elettricità, Gas e Ossigeno, Acqua e Smaltimento Rifiuti,)
- aumento del costo del personale legato sia ai rinnovi di contratto nazionale E.L. che UNEBA e relativi arretrati, sia al reperimento del personale infermieristico a libera professione;
- mantenimento del sistema informatico relativo Dlgs.231, Dlgls.81 e relativa formazione obbligatoria di tutto il personale in servizio.

In base al budget 2025 e agli impegni di spesa assunti per garantire l'erogazione di tutti i servizi forniti dalla Fondazione, il Consiglio di Amministrazione, nella seduta del 14 dicembre 2024, ha deliberato, pertanto, di aumentare la retta giornaliera di **€.0,33** portandola a **55,56** giornaliere corrispondente ad un aumento di **€.10,00** mensili (pari ad un incremento del 0,65% notevolmente inferiore all'inflazione 5,30%) per i posti accreditati in stanza doppia.

La retta a partire dal 01 gennaio 2025 risulta pertanto aggiornata nel modo seguente:

PER R.S.A. CASA DI RIPOSO:

- **€.1.690,00** mensili ovvero **€. 55,56** giornaliere, per ospiti che occupano stanze a due e/o più posti letto ed **€.1.690,00** per cauzione da versare al momento del ricovero;

- **€.1.820,00** mensili ovvero **€. 59,84** giornaliere, per ospiti che occupano stanze ad un posto letto e per ospiti ricoverati nel posto solvente non accreditato con residenza nel distretto n.9 dell'ASL di Brescia (Leno-Manerbio) e cauzione di **€.1.820,00** da versare al momento del ricovero;
- **€.2.200,00** mensili ovvero **€. 72,33** giornaliere, per ospiti residenti fuori dal distretto n.9 dell'ASL di Brescia e ricoverati nel posto di solvente non accreditato.

PER MINI ALLOGGI PROTETTI PER ANZIANI:

- retta mensile **€.1.820,00** ovvero **€.59,84** giornaliere per ospiti, comprendente il servizio di pulizia spazi comuni, fornitura delle utenze gas-acqua-energia elettrica-riscaldamento, servizio di ristorazione, servizio lavanderia e servizio di animazione, servizio di riabilitazione e servizio di assistenza alla persona;
- la **cauzione** è di importo pari **€.1.820,00** e deve essere versata al momento del ricovero.

PER CENTRO DIURNO INTEGRATO DELLA CASA DI RIPOSO:

- la retta giornaliera per il CDI varia da un minimo di **€.21,00** ad un massimo di **€.28,00** in riferimento al tipo di servizio richiesto.

PER C.D.A. E PASTI ESTERNI DELLA CASA DI RIPOSO:

- la retta giornaliera varia da un minimo di **€.10,00** ad un massimo di **€.20,00** in riferimento al tipo di servizio richiesto;
- per il servizio ristorazione per pasti esterni erogati ai Comuni in convenzione il costo è di **€.6,50** più IVA in ragione di legge.

PER LA FISIOTERAPIA AD ESTERNI:

- la quota prevista per la istruttoria della cartella è di €.**4,00**. - e si accede al servizio solo con una prescrizione dello specialista.

Per contenere e mantenere la retta nella cifra sopra esposta, si chiede cortesemente che i pagamenti vengano fatti rispettando la scadenza, cioè entro il giorno **dieci (10) del mese di riferimento (esempio la retta di gennaio entro il giorno dieci di gennaio)**, altrimenti saremo costretti ad applicare gli interessi di mora per ritardato pagamento.

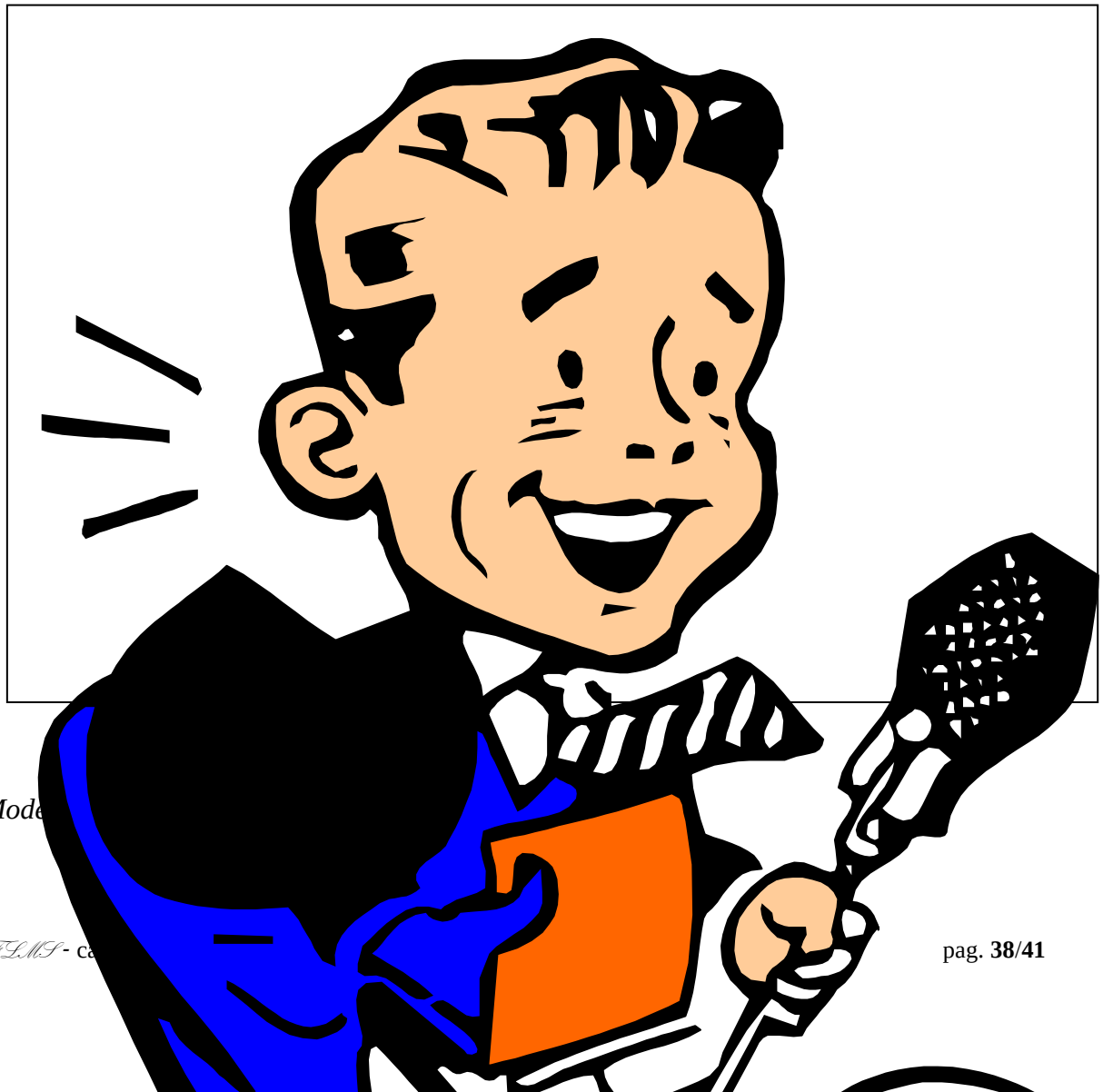
Scusandoci per i disagi ma sicuri della Vostra comprensione, porgiamo distinti saluti.

N.B. Il servizio di Tesoreria per l'Ente Casa di Riposo viene espletato dal BANCO POPOLARE DI CREMONA filiale di PRALBOINO in Via Garibaldi. Si informa che il pagamento della RETTA dal 01 Gennaio 2025 potrà essere effettuato di persona allo sportello, oppure con bonifico (in tal caso avvertire la propria Banca consegnando questa comunicazione) presso il Banco POPOLARE DI CREMONA filiale di Pralboino coordinate bancarie codice CIN O codice ABI 05034 codice CAB 55030 Conto N.000000000147 codice IBAN IT82 O 05034 55030 000000000147.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE.

Fondazione Onlus "LONGINI MORELLI SIRONI"
Via Morelli n. 10 tel. 030/954234 fax 030/9547170
25020 PRALBOINO (BS)
Cod. Fisc. 88003570178 Part. IVA 00621130988
E-mail:rsapralboino2015@gmail.com
Pec: rsapralboino@pec.it
www.rsapralboino.net

SCHEDA PER I RECLAMI ED I SUGGERIMENTI

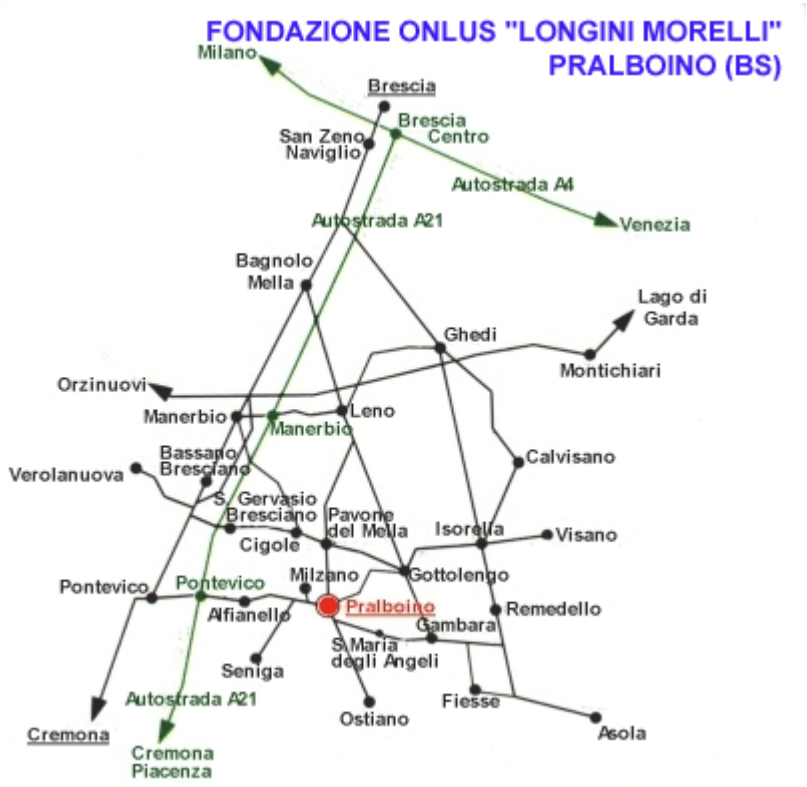


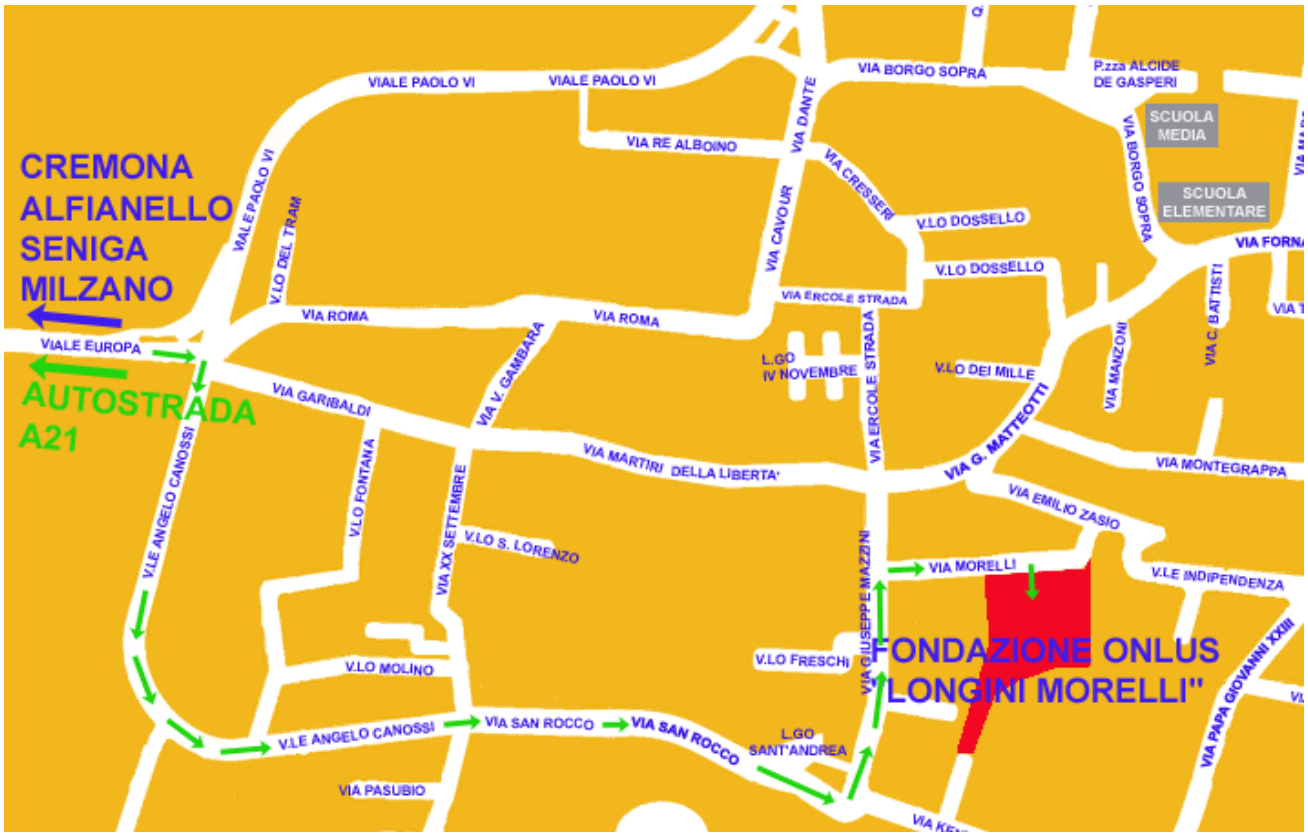
Fondazione Onlus "Longini Morelli Sironi"
25020 PRALBOINO BS VIA MORELLI N.10

Generalità della persona che ha presentato il reclamo/suggerimento

Eventuali reclami (si prega di fornire il maggior numero di elementi utili)

Eventuali suggerimenti


FONDAZIONE ONLUS "LONGINI MORELLI"
PRALBOINO (BS)
Milano
Brescia
Brescia Centro
San Zeno Naviglio
Autostrada A4
Venezia
Autostrada A21
Bagnolo Mella
Lago di Garda
Ghedi
Montichiari
Orzinuovi
Manerbio
Leno
Manerbio
Calvisano
Verolanuova
Bassano Bresciano
S. Gervasio Bresciano
Pavone del Mella
Isorella
Visano
Cigole
Milzano
Gottolengo
Pontevico
Pontevico
Pralboino
Remedello
Alfianello
Gambara
S.Maria degli Angeli
Seniga
Fiesse
Autostrada A21
Ostiano
Asola
Cremona
Cremona Piacenza


CREMONA
ALFIANELLO
SENIGA
MILZANO
AUTOSTRADA A21
VIALE EUROPA
VIALE PAOLO VI
VIALE PAOLO VI
VIA BORGO SOPRA
P.zza ALCIDE DE GASPERI
SCUOLA MEDIA
SCUOLA ELEMENTARE
VIA RE ALBOINO
VIA DANTE
VIA CRESSERI
V.LO DOSSELLO
V.LO DOSSELLO
VIA CAVOUR
VIA ERCOLE STRADA
VIA ROMA
VIA ROMA
L.GO IV NOVEMBRE
V.LO DEI MILLE
VIA MANZONI
VIA C. BATTISTI
VIA GARIBALDI
VIA V. GAMBARA
VIA MARTIRI DELLA LIBERTA'
VIA G. MATTEOTTI
VIA MONTEGRAPPA
VIA EMILIO ZASIO
V.LE ANGELO CANOSSI
V.LO FONTANA
VIA XX SETTEMBRE
V.LO S. LORENZO
VIA MORELLI
V.LE INDIPENDENZA
V.LO MOLINO
V.LO FRESCHI
FONDAZIONE ONLUS "LONGINI MORELLI"
V.LE ANGELO CANOSSI
VIA SAN ROCCO
VIA SAN ROCCO
L.GO SANT'ANDREA
VIA PASUBIO