

# **CARTA DEI SERVIZI CENTRO DIURNO PER PERSONE CON DISABILITA' (CDD)**



**AREA TERRITORIALE NORD**

**IRCCS "S. MARIA NASCENTE"**

**Via A. Capecelatro, 66 - 20148 Milano**

Ed.: Rev.1 Aprile 2026

## **Sede e accesso**

### **IRCCS Santa Maria Nascente**

Via Alfonso Capecelatro, 66 - 20148 Milano

I quattro Centri Diurni per Persone con Disabilità (di seguito CDD) sono collocati nel blocco H, ai piani S (CDD1, CDD3, CDD4) e 1 (CDD2).

**Sito internet** – [www.dongnocchi.it](http://www.dongnocchi.it)

## **Numeri telefonici di maggior interesse**

**Direzione Servizio Socio-Educativo:** 02 40.308.320 - 321

- **CDD1:** 02 40.308.432
- **CDD2:** 02 40.308.231
- **CDD3:** 02 40.308.409
- **CDD4:** 02 40.308.275

## **Principali indirizzi e-mail**

**Servizio Socio Educativo:** [serv.soc.edu@dongnocchi.it](mailto:serv.soc.edu@dongnocchi.it)

## **Struttura organizzativa**

Direttore Area Territoriale Nord  
Direttore Sanitario  
Responsabile Servizio Socio Educativo  
Coordinamento CDD 1  
Coordinamento CDD 2  
Coordinamento CDD 3  
Coordinamento CDD 4

**Antonio Troisi**  
**Andrea Labruto**  
**Sara Alberti**  
**Giuseppina Violano**  
**Angelantonio Toro**  
**Maria Santoro**  
**Roberto Perillo**

## IL SERVIZIO SOCIO EDUCATIVO

I CDD del Centro Santa Maria Nascente afferiscono al Servizio Socio Educativo dell'IRCCS Santa Maria Nascente, cui fanno capo le Unità d'Offerta dell'Area Territoriale Nord, i cui servizi sono rivolti a persone adulte con disabilità (RSD, CDD, CSS).

Lo scenario che fa da sfondo alla quotidianità dell'intervento in ambito socio educativo è molto complesso e riguarda l'attenzione alla persona ed ai suoi bisogni, che devono essere affrontati dedicandovi una professionalità all'altezza della complessità che ciascun individuo propone. Coloro che vengono affidati alle nostre cure si presentano, nella maggior parte dei casi, come persone che senza il contributo di altri non sono in grado di esercitare il proprio diritto di autodeterminarsi e richiedono quindi un aiuto per dare voce al proprio progetto esistenziale. Per questo motivo, al di là dell'età (infanzia, adolescenza, giovinezza, maturità) e del tipo di servizio che si propone, occorre che al centro dell'intervento si collochino la persona con disabilità, la sua famiglia e il territorio come spazio di crescita e diritto ad una socialità vera. Tutti questi elementi saranno supportati dal progetto stesso e dovranno trovare pertanto una collocazione adeguata ed un giusto peso in funzione del mutare del bisogno della persona e del suo ambiente.

L'approccio educativo verso i giovani con disabilità, profetica intuizione del Beato don Gnocchi e pilastro della mission della Fondazione, continua con rinnovato impegno ad essere al passo del mutato panorama socio-sanitario italiano, mantenendo quelle caratteristiche che lo rendono punto di riferimento originale nel coniugare qualità e spirito di servizio, innovazione scientifica e prossimità. Tale attività - ulteriore sviluppo e complemento degli interventi sanitario-riabilitativi - è promossa d'intesa con le famiglie, che vengono chiamate a condividere il progetto individuale per i propri congiunti.

L'équipe interdisciplinare che opera nel Servizio Socio-Educativo è composta da fisiatristi, medico internista, psicologi, terapisti e tecnici della riabilitazione, infermieri, assistenti sociali, educatori in possesso di titoli di laurea appartenenti al profilo socio sanitario, socio pedagogico e scienze dell'educazione, operatori socio-sanitari OSS, assistenti socio-assistenziali ASA, coordinatori.

Al Servizio Socio Educativo afferiscono, quindi, le seguenti Unità d'Offerta:

- presso l'IRCCS Santa Maria Nascente:
  - **Centro Diurno per Persone con Disabilità 1** (30 posti accreditati)
  - **Centro Diurno per Persone con Disabilità 2** (30 posti accreditati)
  - **Centro Diurno per Persone con Disabilità 3** (30 posti accreditati)
  - **Centro Diurno per Persone con Disabilità 4** (30 posti accreditati)

per un totale di 120 posti accreditati collocati al piano S (CDD1, CDD3, CDD4) e al piano 1 (CDD2) del blocco H

- **Residenza Sanitaria per Persone con Disabilità (RSD)**, disposta su due piani del blocco A:
  - Secondo piano
    - Nucleo 1 (lato lungo), con 17 posti letto più 3 posti in solvenza
    - Nucleo 2 (lato corto), con 8 posti letto
  - Terzo piano
    - Nucleo 3 con 20 posti letto

per un totale di 48 posti, di cui 45 accreditati e 3 autorizzati e disponibili in solvenza per periodi di sollievo o lungo degenza.

- **Posti letto di sollievo**

Presso la RSD “Santa Maria Nascente” Via Capecelatro, 66 Edificio A, sono disponibili tre posti letto in regime di solvenza, collocati all’interno del nucleo 1 (secondo piano), dedicati a chi volesse fruirne:

- per periodi di sollievo
- per esigenze/emergenze familiari che rendano difficoltosa la permanenza presso la propria abitazione della persona con disabilità (assenze dei genitori/familiari /caregivers per motivi professionali, familiari, per vacanza, per motivi di salute)
- all’interno di un progetto familiare volto a sperimentare un distacco graduale da casa, che permetta alla persona con disabilità ed ai suoi familiari di abituarsi ad un diverso modello di vita.

Le camere dedicate sono una singola ed una doppia e vengono destinate alle persone interessate in funzione del genere e dei bisogni delle stesse.

Il costo ammonta a 170 € al giorno, cifra che si riduce a 130 € laddove la persona interessata frequenti un’attività diurna (CDD o altro Servizio) dal lunedì al venerdì, che preveda la permanenza al di fuori della Residenza per almeno sette ore al giorno.

Per avere maggiori informazioni o fissare un appuntamento in loco è necessario contattare la Segreteria del Servizio Socio Educativo al numero 02/40.308.320 -321.

- presso il Centro P. Vismara - Fondazione Don Gnocchi, Via dei Missaglia 117, Milano
- **Centro Diurno per Persone con Disabilità** (30 posti accreditati)
- **Comunità Socio Sanitaria** (8 posti letto accreditati + 2 posti letto autorizzati, utilizzati in solvenza, anche per sollievo)
- presso il Centro Multiservizi Legnano, Via G.Ferraris, 30 Legnano (MI)
- **Centro Diurno per Persone con Disabilità** (30 posti accreditati)
- **Residenza Sanitaria per Persone con Disabilità “La Sequoia”** (20 posti letto accreditati)

## **ALTRE ATTIVITÀ DEL SERVIZIO SOCIO EDUCATIVO**

### **Per le famiglie**

In questi anni, all'interno della Fondazione Don Gnocchi, si è operato al fine di migliorare la qualità della vita delle persone con disabilità. Affinché i progetti individuali avessero un'evoluzione positiva e soprattutto una ricaduta concreta nella quotidianità, ci si è attivati per favorire e sostenere una maggiore partecipazione e collaborazione da parte dei genitori, con l'obiettivo di realizzare sempre di più un percorso partecipato e condiviso.

Un rapporto di autentico scambio con i familiari è fondamentale per realizzare un progetto di accompagnamento significativo per la persona con disabilità. Risulta quindi basilare raccogliere le aspettative e i desideri delle famiglie, oltre alle problematiche che emergono lungo il percorso.

### **Consulenza psicologica**

Sono previsti colloqui individuali ed incontri di gruppo.

### **Tirocini**

In struttura è prevista la presenza di studenti tirocinanti provenienti da Università e Scuole di Formazione regolamentata da apposite convenzioni. Il tirocinio è programmato e concordato con la sede universitaria o la Scuola mediante un progetto che ne prevede gli obiettivi e la durata.

Al Servizio accedono studenti tirocinanti dei percorsi di studio per: Educatori Professionali, Psicologi, Fisioterapisti, Infermieri, Logopedisti, Terapisti Occupazionali, Ausiliari Socio Assistenziali e Operatori Socio Sanitari.

Per informazioni: Servizio Socio-Educativo tel. 02-40.308.320.

Email - serv.soc.edu@dongnocchi.it.

### **Formazione**

Sono promosse ed erogate attività di supervisione e formazione sul campo a supporto degli interventi educativi ed assistenziali in ambito socio sanitario.

Gli operatori aderiscono a iniziative di formazione e aggiornamento atte a promuovere la propria crescita professionale e migliorare la qualità del Servizio. Le proposte formative sono descritte nel Piano di Formazione delle Risorse Umane della Fondazione Don Carlo Gnocchi.

Nella collana "I QUADERNI" della Fondazione Don Gnocchi è disponibile il quaderno n.6 dal titolo: *L'attività socio-educativa e l'educatore professionale in Fondazione Don Gnocchi*.

### **Progetti sul territorio**

Il Servizio promuove l'adesione e la partecipazione a manifestazioni sportive, culturali, ricreative e di socializzazione sul territorio.

Le piscine del Comune di Milano sono punto di riferimento per le attività di nuoto libero.

### **Il Volontariato**

Supporta le attività socio educative delle Unità di Offerta con particolare riferimento al tempo libero delle persone con disabilità. Le attività, realizzate con una rete di volontariato, sono oggi le più diverse e vanno dalla partecipazione a programmi culturali, sociali e sportivi, agli interventi di supporto alle attività educative e ricreative e alle attività di sostegno alla persona con disabilità. I volontari partecipano ad uno specifico percorso formativo.

Per informazioni: Servizio Volontari - Claudia Luccato - tel. 02-40.308.585.

Email: [cluccato@dongnocchi.it](mailto:cluccato@dongnocchi.it).

## **IL CENTRO DIURNO PER PERSONE CON DISABILITÀ (CDD)**

Il Centro Diurno per Persone con Disabilità è un'unità di offerta semiresidenziale appartenente al Sistema Socio-Sanitario Integrato. I CDD sono accreditati secondo le regole definite dal DGR n°7/18334 del 23 luglio 2004 del Settore Famiglia e Solidarietà Sociale della Regione Lombardia, per un totale di 120 posti di cui 105 convenzionati con il Comune di Milano – Direzione Welfare e Salute. Attualmente i CDD 3 e CDD 4 ospitano anche utenti provenienti dall' IDR ex art.26 in base alla DGR 5000 del 26/06/07.

### **Finalità**

Il CDD è una struttura per persone con disabilità con necessità di sostegno elevato o molto elevato, di età superiore ai 18 anni, la cui fragilità deve essere compresa nelle cinque classi della Scheda Individuale Disabili (S.I.Di). I CDD hanno come finalità il benessere globale delle persone con disabilità e il miglioramento della loro qualità di vita. In casi eccezionali e in accordo con l'ATS (o UONPIA) di riferimento è possibile accogliere persone a partire dai 16 anni di età.

Il CDD assicura l'erogazione delle prestazioni sulla base di Progetti Individualizzati messi a punto con il coinvolgimento delle famiglie. In coerenza con la classe di fragilità vengono garantite attività socio sanitarie ad elevato grado di integrazione, educative e riabilitative.

### **Funzionamento**

IL CDD è aperto almeno 47 settimane l'anno, dal lunedì al venerdì (ad eccezione dei giorni festivi infrasettimanali) tra le ore 9.00 e le ore 16.00, secondo il calendario concordato all'inizio di ogni anno con la Direzione e consegnato ad ogni famiglia.

### **Modalità di erogazione dei Servizi**

Il Servizio Socio Educativo del Centro "Santa Maria Nascente" della Fondazione Don Gnocchi gestisce quattro Centri Diurni per Persone con Disabilità (CDD 1, CDD 2, CDD 3 e CDD 4), autorizzati e accreditati. Sono tutti ubicati nel blocco H del Centro Santa Maria Nascente, piano cortile e primo piano, con ingresso da Via Gozzadini, 7, nella città di Milano.

I CDD accolgono persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa e sono organizzati in linea di massima, in relazione alle persone che vi sono accolte, come segue:

#### **CDD 1**

L'Unità di Offerta può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge a persone con discrete/sufficienti autonomie di base e da disabilità cognitiva.

L'Unità è convenzionata per 30 posti con il Comune di Milano – Direzione Welfare e Salute.

## **CDD 2**

L'Unità di Offerta può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, con disabilità cognitiva con necessità di sostegno elevato pluri-disabilità. È presente un nucleo che si rivolge in particolare a persone con disturbi del comportamento adattivo e/o affetti da autismo, di medio-basso funzionamento cognitivo e dipendenza funzionale.

L'Unità è convenzionata per 30 posti con il Comune di Milano - Direzione Welfare e Salute.

## **CDD 3**

L'Unità può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge prevalentemente a persone con disabilità cognitiva con necessità di sostegno elevato e pluridisabilità e con un livello di autonomia assente o fortemente limitato, associate a problematiche internistiche.

Attualmente il CDD 3 ospita anche utenti provenienti dall'IDR ex art. 26, in base alla DGR 5000 del 26/06/07.

CDD3 e CDD4 sono convenzionati per complessivi 45 posti con il Comune di Milano - Direzione Welfare e Salute.

## **CDD 4**

L'Unità può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge a persone con compromissioni funzionali nell'area delle autonomie con necessità di sostegno intensivo, compromissione cognitiva e disturbi della comunicazione con necessità di sostegno elevato.

Attualmente il CDD 4 ospita anche utenti provenienti dall'IDR ex art. 26, in base alla DGR 5000 del 26/06/07.

CDD3 e CDD4 sono convenzionati per complessivi 45 posti con il Comune di Milano - Direzione Welfare e Salute.

## **L'équipe**

I servizi e le attività dei CDD sono garantiti da un'équipe interdisciplinare, che si riunisce settimanalmente, costituita da:

- coordinatore
- educatori professionali
- terapeuta/tecnico della riabilitazione
- infermiere
- psicologo
- operatori socio sanitari e ausiliari socio-assistenziali.

Periodicamente l'équipe vede la presenza anche del Responsabile del Servizio Socio Educativo e in relazione all'ordine del giorno, del medico o dell'assistente sociale.

Nel corso dell'anno sono inoltre previsti momenti di programmazione e verifica dell'attività educativa e socio assistenziale, dei Progetti Individualizzati e dell'assetto organizzativo del CDD.

Ciascun utente e la sua famiglia hanno uno o più operatori di riferimento responsabili del Progetto Individualizzato. Sono previsti per le famiglie regolari colloqui da parte dell'Educatore di riferimento, del Coordinatore e dello Psicologo per la condivisione del Progetto Individualizzato e, di norma, due incontri annuali in modalità plenaria per la presentazione delle attività del CDD.

### **Rappresentanti dei familiari**

È prevista l'elezione di rappresentanti dei familiari che partecipano periodicamente alle riunioni del Comitato di Partecipazione Sociale, organismo consultivo del CDD in cui è prevista la presenza di un rappresentante delegato del Consiglio di Zona.

### **Modalità di riconoscimento degli operatori**

Gli operatori sono dotati di cartellino identificativo e per facilitare l'individuazione del ruolo professionale, indossano divise cromaticamente distinguibili.

<b>Professione</b>	<b>Divisa</b>
<b>MEDICI</b>	camice bianco
<b>COORDINATORE</b>	casacca bianca, profilo blu
<b>INFERMIERI</b>	casacca bianca, profilo giallo
<b>OPERATORI DI ASSISTENZA (OSS, ASA, AUSILIARI)</b>	casacca bianca, profilo verde
<b>EDUCATORI</b>	casacca bordeaux
<b>TERAPISTI DELLA RIABILITAZIONE</b>	casacca bianca, profilo azzurro

### **Gli interventi socio sanitari**

#### **Interventi educativi**

- Interventi volti allo sviluppo e/o mantenimento di autonomie di base, abilità cognitive e occupazionali
- Interventi volti a sostenere e aumentare l'autodeterminazione
- Interventi volti a favorire la partecipazione ad attività significative per la persona
- Interventi per l'incremento di abilità di comunicazione funzionale
- Interventi per la riduzione di comportamenti problema, stereotipie, contenimento ansie, aggressività
- Interventi per l'incremento dei comportamenti adattivi
- Interventi di cura di sé
- Interventi di stimolazione e promozione del benessere
- Interventi all'esterno del CDD per lo sviluppo delle autonomie e per la socializzazione.

Sulla base di una programmazione a cadenza settimanale, vengono proposte attività e laboratori organizzati in gruppi il più possibile omogenei per abilità ed interesse dei

partecipanti. I laboratori sono progettati dall'equipe e sono strumento per l'attuazione degli obiettivi generali e specifici del Progetto Individualizzato.

Tra i laboratori e le attività educative, citiamo, a titolo di esempio: teatro, pittura, artigianato, giardinaggio, ufficio protetto, computer game, informatica, idrorelax, piscina, attività di stimolazione plurisensoriale, rilassamento, beauty, comunicazione aumentativa alternativa, calcio, feste, spettacoli teatrali e mostre di pittura anche proposte al pubblico, esposizione dei lavori realizzati nei laboratori occupazionali, uscite sul territorio, gite, partecipazione ad eventi e manifestazioni locali.

### **Attività motoria**

- Interventi mirati al mantenimento e allo sviluppo di capacità motorie
- interventi di deambulazione assistita
- collaborazione del tecnico motorio con il fisioterapista e l'educatore anche in ambito di laboratorio.

### **Interventi psicologici**

- Attività di sostegno psicologico agli utenti e alle loro famiglie
- colloqui di supporto personale e familiare
- interventi di supervisione psico – educativa.

### **Attività sanitaria**

- consulenza medica
- visite mediche annuali di monitoraggio relative allo stato di salute
- sinergia con specialisti interni o esterni alla Fondazione che hanno in carico l'utente
- colloqui con le famiglie e gli operatori a supporto di modifiche delle condizioni di salute degli utenti
- visite fisiatriche, al bisogno per la stesura del PRI
- consulenza psichiatrica

*I bisogni di tipo sanitario restano di competenza del Medico di Medicina Generale.*

### **Interventi infermieristici**

- Somministrazione della terapia farmacologica che l'utente assume nelle ore di frequenza al CDD (la terapia è somministrata dagli infermieri, previa prescrizione del medico e apporto dei farmaci da parte dei familiari)
- procedure di primo intervento in caso di manifestazioni acute
- rilevazione eventi critici (cadute, crisi epilettiche)
- rilevazione di informazioni relative allo stato di salute
- contatti con le famiglie per comunicazioni relative allo stato di salute degli utenti, su indicazioni del medico.

## Interventi assistenziali

- Interventi di assistenza nei bisogni primari (cura e igiene personale, somministrazione pasti, accompagnamenti, deambulazione assistita)
- interventi mirati ad incrementare le autonomie di base, su indicazioni contenute nel Progetto Individualizzato.

## Interventi riabilitativi

- nei casi individuati in sede di visita specialistica, interventi a cicli, di fisioterapia, riabilitazione respiratoria, terapia fisica
- osservazione e valutazione dei disturbi di disfagia
- valutazioni per la prescrizione di ausili (con impegnativa del MMG)
- consulenza ad educatori ed ASA/OSS.

## Altri interventi

Attività di consulenza, valutazione e addestramento all'utilizzo degli ausili possono essere attivate presso il servizio Domotica Ausili Terapia Occupazionale (DAT) dietro prescrizione medica.

Attività di assistenza religiosa volta a stimolare l'armonia dell'essere umano con sé stesso e con il mondo che lo circonda, nel rispetto delle convinzioni religiose di ciascuno. Vengono organizzate attività di tempo libero grazie alla presenza di volontari organizzati nell'ambito del Servizio Volontari e Giovani del Servizio Civile.

## La giornata tipo

L'organizzazione della giornata vede normalmente coinvolta tutta l'équipe presente nella struttura. La giornata è programmata in linea generale, secondo lo schema seguente:

9.00	Apertura dei CDD
9.00 – 10.00	Accoglienza utenti, registrazione delle presenze, organizzazione del pranzo e scelta del menù
10,00 – 11.30	Inizio delle attività e dei laboratori
11.30 – 12.00	Conclusione delle attività mattutine, igiene personale
12.00 – 13.00	Consumazione del pranzo
13.00 – 14.00	Igiene e cura personale, momenti ricreativi
14.00 – 15.00	Attività e laboratori
15.00 – 16.00	Attività in sottogruppi, compilazione diari per la comunicazione con le famiglie e diari degli interventi effettuati; vestizione, accompagnamento ai pulmini per il rientro a casa.
16.00	Chiusura dei CDD

L'équipe si riunisce una volta alla settimana per l'attività di programmazione e di monitoraggio dei progetti individuali.

## **Ammissioni**

Gli utenti, i loro famigliari o persona giuridicamente responsabile, possono presentare domanda di ammissione ai CDD contattando direttamente i Servizi Territoriali (Servizi Sociali Professionali Territoriali del Comune o Sportello Fragilità) e presentando la domanda di inserimento alla Direzione del Servizio Socio Educativo (modulistica da ritirare presso la segreteria del Servizio Socio Educativo). Per quanto riguarda i 105 posti in convenzione con il Comune di Milano, l'inserimento è frutto di una concertazione tra Ufficio CDD del Comune di Milano e Direzione del Servizio Socio Educativo, che predispone una graduatoria in base alle rispettive liste d'attesa.

## **Modalità di ammissione**

La valutazione della domanda di ingresso in CDD viene effettuata da un'équipe interna che definisce idoneità.

Nel caso la valutazione conduca a definire il servizio non idoneo a rispondere ai bisogni espressi dalla persona e dalla famiglia, la domanda viene archiviata e ne viene data comunicazione al richiedente.

Laddove il Servizio sia ritenuto idoneo a rispondere al bisogno espresso dalla persona con disabilità e dalla sua famiglia, si procede a fissare un primo colloquio e si procede all'inserimento in lista di attesa secondo i criteri sotto definiti.

Nel momento in cui si rende disponibile un posto, la Direzione del Servizio Socio Educativo concerta con il Comune di Milano l'opportunità d'inserimento; solamente dopo l'avallo da parte del Comune, si potrà procedere con l'ammissione previa comunicazione al richiedente e/o alla sua famiglia. In presenza di posti disponibili, una volta raggiunta la piena capienza dei convenzionati con il Comune di Milano, è prevista la possibilità, sia di inserire utenti solventi dello Comune di Milano medesimo, sia provenienti da comuni limitrofi. In questo caso, stante la domanda consegnata dalla famiglia presso la Direzione del Servizio Socio Educativo, in caso di appropriatezza, si comunica la disponibilità d'inserimento al Comune di residenza cui la famiglia potrà presentare la richiesta di contributo o di assunzione dell'onere di retta. Si concorda con la famiglia la data d'ingresso.

Il CDD può essere visitato da parte di familiari e utenti per eventuali inserimenti, previo accordo con la Direzione del Servizio.

## **Criteri di gestione della lista d'attesa per l'inserimento nei CDD**

Il criterio di inserimento nella lista d'attesa è cronologico, in base alla data di presentazione della domanda, completa di tutti i documenti necessari.

Esistono inoltre tre prerequisiti che vincolano la possibilità di accesso ai CDD e che incidono sulla effettiva possibilità di seguire strettamente il criterio cronologico:

1. L'appropriatezza delle caratteristiche della persona interessata all'inserimento rispetto alla unità di offerta proposta (con riferimento alla normativa Regionale ed al sistema SIDI);

2. La compatibilità con l'utenza già in carico al CDD;
3. Il numero limitato di posti, all'interno delle singole unità d'offerta, per utenti con particolari bisogni, anche in funzione della necessità di setting particolari.

I prerequisiti potrebbero quindi ritardare l'ingresso di un utente collocato al primo posto nella lista d'attesa (per assenza di posto nell'ambito appropriato ai bisogni dell'utente), facendo scorrere al primo posto il secondo in lista e facendo scendere il primo al secondo posto. L'utente che non ha potuto accedere mantiene il proprio posto di vantaggio sino a quando i prerequisiti non ne permetteranno l'ingresso.

Laddove si possa procedere all'inserimento, viene contattata la famiglia per l'esecuzione della prima visita, alla presenza del medico, dello psicologo e del coordinatore e viene contestualmente aperto il Fascicolo Socio Assistenziale Sanitario.

Vengono definiti tra la famiglia ed il coordinatore del CDD di destinazione, la data di ingresso ed il piano di inserimento: quest'ultimo avviene in modo graduale e prevede un periodo di prova, da concordare con la famiglia rispetto agli orari e alle attività, considerando anche i bisogni della persona e la disponibilità del Centro. Le prime due settimane di frequenza hanno lo scopo di definire, sia la scheda SIDi, che le basi del Progetto Individualizzato.

**L'ammissione prevede l'accettazione e la sottoscrizione del contratto di ingresso che viene consegnato contestualmente alla comunicazione di inserimento al CDD ed alla Carta dei Servizi.**

L'ammissione in struttura è subordinata all'impegno scritto col quale il richiedente o l'ente locale si assume l'onere e garantisce il pagamento della retta.

Documenti necessari per l'inserimento:

- Tessera S.S.N. (fotocopia)
- Tessera di esenzione ticket (fotocopia)
- Carta di identità (fotocopia)
- Verbale di invalidità civile (fotocopia)
- Stato di famiglia (autocertificazione)
- Certificato di residenza (autocertificazione)
- Decreto di interdizione e/o inabilitazione (fotocopia)
- Dati anagrafici e recapiti del Tutore e/o Curatore e/o Amministratore di sostegno
- Elenco dei recapiti telefonici dei familiari reperibili
- Dichiarazione di consenso al trattamento dei dati
- Relazione medica recente
- Terapia farmacologica in corso con prescrizione medica
- Eventuale segnalazione medica di allergie farmacologiche e non.

## **Dimissioni**

La dimissione da un Centro Diurno può avvenire:

- per decisione della famiglia o del tutore, comunicata per iscritto alla Direzione del Servizio
- per mutate condizioni cliniche o comportamenti incompatibili con le attività assicurate nei CDD
- per mancata adesione alle prescrizioni/indicazioni previste dal Progetto Individualizzato
- per iniziativa del Servizio laddove si verificasse un periodo di assenza non giustificata, superiore a un mese o qualora non fossero più indicate le caratteristiche del Centro Diurno ai bisogni dell'utente
- per insolvenza, secondo le modalità specificate nel Contratto d'ingresso, laddove il mancato pagamento della retta superi le tre mensilità consecutive.

## **Continuità assistenziale**

In caso di trasferimento/dimissione, per garantire la continuità assistenziale, sono messe a disposizione dell'utente le informazioni inerenti il percorso effettuato presso l'unità di offerta, nonché il rilascio di una relazione di dimissione che riporta: stato di salute, trattamenti effettuati, necessità di trattamenti successivi ed altre informazioni ritenute utili.

Sono inoltre garantiti i necessari raccordi con le altre strutture in collaborazione con i Servizi Sociali del territorio per assicurare la continuità delle cure.

## **Vitto e menù**

Il servizio di ristorazione è appaltato ad una ditta esterna che garantisce la distribuzione quotidiana di pranzo e cena, con menu vario e con possibilità di scelta. Il menù, al fine di consentire l'impiego di prodotti stagionali, è proposto nelle versioni estiva e invernale. Dove necessario, su richiesta del medico, viene garantita una dieta personalizzata, in collaborazione con la dietista. In allegato menu tipo (Allegato alla presente Carta dei Servizi).

## **Pulizia degli ambienti**

Il servizio di pulizia, igienizzazione e sanificazione degli ambienti è appaltato ad una società esterna nel rispetto delle vigenti norme igienico sanitarie e secondo le indicazioni del capitolato concordato con l'ente gestore.

## **Costi**

La normativa prevede che una parte degli oneri della gestione sia assicurata dal Fondo Sanitario Regionale tramite le tariffe di accreditamento mentre la restante parte è a carico dei degli utenti stessi e/o dei singoli Comuni di residenza che definiscono l'ammontare del concorso alla spesa della retta dovuta.

Per gli utenti residenti a Milano è attiva una convenzione con il Comune - Direzione Welfare e Salute, che prevede la corresponsione di quanto indicato in tabella:

COMUNE DI MILANO - TIPOLOGIA FREQUENZA	RETTA
Full time	Euro 51,67
Part time orizzontale (20 ore settimanali su 5 gg)	Euro 27,69
Part time verticale (21 ore settimanali su 3 gg)	Euro 55,28
Part time verticale (28 ore settimanali su 4 gg)	Euro 55,58

Per gli utenti è prevista una quota mensile di compartecipazione alla spesa, da corrispondere direttamente al Comune di Milano per dieci mensilità, secondo criteri di reddito.

È prevista la remunerazione delle assenze da parte del Comune di Milano, per un massimo di n. 50 giorni annui, per utente, anche non continuativi, quale garanzia del mantenimento del posto, a copertura di giornate di malattia e/o periodi di assenza che trovino motivazione nel progetto educativo individuale dell'utente.

Per utenti provenienti da comuni limitrofi la retta di compartecipazione giornaliera per la frequenza al CDD, indipendentemente dalle effettive giornate di presenza, ammonta a:

- per la frequenza a tempo pieno: € 51,50, esclusa IVA
- per la frequenza a tempo parziale (18 ore settimanali su 5 giorni): € 30,00, esclusa IVA.

Il comune di residenza definisce l'ammontare del concorso alla spesa a carico dell'utente e indica le modalità per il versamento di tale quota direttamente alla Fondazione don Gnocchi. La modalità di pagamento è mensile a consuntivo.

La retta di frequenza copre gli oneri gestionali derivanti da tutte le attività Socio Sanitarie erogate giornalmente dal CDD; sono escluse le spese derivanti da eventuali soggiorni extraurbani effettuati nel periodo di apertura dei CDD.

La retta non comprende le spese derivanti da altre attività complementari a carattere socio assistenziale quali:

- spese derivanti dall'organizzazione e dall'effettuazione di soggiorni di vacanza;
- spese derivanti da altre attività complementari programmate
- spese derivanti da necessità personali e particolari di singoli utenti.

Viene richiesto di contribuire economicamente qualora, nelle uscite, si acceda a spettacoli a pagamento o servizi di ristorazione esterna (teatro, cinema, pizzeria etc.).

### **Trasporto**

Il trasporto da e per il CDD è a carico del Comune di residenza o dell'utente.

### **Certificazione delle spese sanitarie ai fini fiscali**

Secondo le disposizioni regionali introdotte dalla DGR 1298 del 25/2/2019 che supera la precedente normativa, viene rilasciata annualmente idonea certificazione (il cosiddetto

“cedolino”), relativa alla quota di retta di ricovero che gli ospiti delle unità di offerta socio sanitarie possono portare in detrazione/deduzione dalla dichiarazione dei redditi per spese mediche e di assistenza specifica.

### **Rilascio di copia della documentazione sociosanitaria e certificati**

Per ottenere il rilascio di copia o estratto del Fascicolo Socio Assistenziale e Sanitario (FaSAS), occorre che il familiare o il tutore/amministratore di sostegno ne faccia richiesta all'Ufficio Ricoveri su apposita modulistica.

Per ottenere il rilascio di relazioni o certificati occorre che il familiare, tutore o l'amministratore di sostegno, inoltri domanda al coordinatore del Servizio. I tempi di consegna della copia della documentazione richiesta sono di 30 giorni lavorativi. La prima copia del FASAS è gratuita.

Il costo della seconda copia e successive è di Euro 50,00 fino a 150 fogli; ogni eccedenza da 1 a 50 pagine (oltre le 150), ha un costo aggiuntivo di Euro 15,00. La copia di estratti del fascicolo, fino a 50 pagine, ha un costo di Euro 30,00.

La Segreteria del Servizio Socio Educativo è a disposizione per orientare e supportare gli utenti al fine di ottenere la documentazione clinica.

### **Ufficio Relazioni col Pubblico (URP)**

L'Ufficio Relazioni col Pubblico è il punto di riferimento a disposizione degli utenti e dei familiari per proposte di miglioramento, reclami, segnalazioni, osservazioni o encomi al personale e alla struttura; a fronte di eventuali segnalazioni, l'URP fornirà una risposta all'utente di norma entro il termine massimo di 30 giorni.

L'URP è accessibile dal lunedì al giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 16.00.

L'ufficio è ubicato all'ingresso in Via Capecelatro - l'Edificio B – piano terra.

Recapiti: 02/40.308.287 - Email: [urp.mi.smnascente@dongnocchi.it](mailto:urp.mi.smnascente@dongnocchi.it)

### **Customer satisfaction**

È prevista la raccolta annuale di questionari di rilevazione della qualità percepita dall'utente al fine di promuovere interventi correttivi o di sviluppo per il miglioramento dell'offerta.

La rilevazione interessa tutti gli utenti/ospiti o loro familiari/care givers.

I questionari sono a disposizione presso il CDD e allegati alla Carta dei Servizi. Il questionario è anonimo; deve essere compilato in modo completo e imbucato nelle apposite cassette o consegnato in busta chiusa agli operatori del Servizio.

I dati raccolti saranno elaborati in forma aggregata con periodicità annuale e resi disponibili per la comunicazione con il cittadino presso il CDD stesso.

### **Servizio Sociale**

In relazione alle fasi di vita della persona e della famiglia, su richiesta degli stessi o attraverso il coinvolgimento da parte degli operatori di riferimento, è possibile attivare l'intervento del Servizio Sociale del Centro SMN per:

- raccolta, in fase di accoglienza, di elementi conoscitivi relativi alla storia dell'utente
- informazioni sulla rete dei servizi
- informazioni, sostegno e affiancamento per l'espletamento di pratiche amministrative (invalidità civile, legge 104, amministratore di sostegno, ecc ...)
- collaborazione con i vari servizi e strutture sanitarie e socio-assistenziali del territorio
- affiancamento alla persona e alla famiglia nella predisposizione e realizzazione del progetto di vita
- dimissioni protette

In particolare il Servizio è attivo al fine di garantire Dimissioni Protette, che possano assicurare alla persona la continuità del percorso socio-assistenziale all'interno del proprio contesto familiare e sociale o di un altro contesto protetto. Il Servizio può disporre la segnalazione e/o invio ai Servizi territoriali ed attivazione dei percorsi assistenziali domiciliari; offrire collaborazione nell'attivazione delle procedure necessarie all'inserimento in strutture residenziali e/o di accoglienza.

Recapiti: telefono 02/40.308.581 - 414

## Questionario di gradimento Offerta Semiresidenziale

**CENTRO: IRCCS SANTA MARIA NASCENTE**

Il questionario viene compilato in data: \_\_\_\_\_

Da:

dall'assistito       con l'aiuto di parenti / amici / assistente familiare       da un familiare

tutore / curatore / amministratore di sostegno

**Età (utente)** \_\_\_\_\_ **Genere**  M  F      **Nazionalità**  Italiana  
 Europea  
 Extraeuropea

CDD     CDC \_\_\_\_\_

**Frequenta il Centro da:**  Meno di 6 Mesi       Da 6 mesi a 2 anni       Più di 2 anni       Più di 4 anni  
 Più di 10 anni

**In che modo venuto a conoscenza della nostra Struttura? Mediante:**

Medico Curante / Pediatra       Medico di altro Ospedale       Sito internet       Amici /parenti  
 ATS/ASL       Associazioni       Operatori       Servizio Sociale

### QUANTO È SODDISFATTO DEI SEGUENTI ASPETTI?

<b>A. E' soddisfatto/a dell'accoglienza e delle informazioni ricevute?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>B. E' soddisfatto/a della Carta dei Servizi (indicazioni in merito ai servizi disponibili e alle modalità e alle modalità per fruirne)?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>C. E' soddisfatto/a degli orari di apertura al pubblico degli uffici amministrativi e dell'accessibilità alle informazioni?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>D. Nelle eventuali comunicazioni telefoniche, gli operatori sono stati attenti e precisi nel dare risposte alle sue domande?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>E. Disponibilità e cortesia degli operatori</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>F. E' soddisfatto complessivamente degli ambienti del Centro?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>G. È soddisfatto della cura dedicata alla pulizia dei servizi igienici e degli ambienti?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>H. È soddisfatto della cura dedicata all'igiene personale?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>I. È soddisfatto del servizio di ristorazione? (se utilizzato)</b>				
<b>I.1 Qualità dei pasti</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>I.2 Quantità dei pasti</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>I.3 Varietà del menù</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>I.4 Possibilità di modificare i cibi in presenza di disturbi di masticazione, di deglutizione o per i suoi problemi di salute</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>J. È soddisfatto dell'organizzazione del servizio in merito a:</b>				
<b>J.1 Orari di apertura</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>J.2 Giorni di apertura</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>J.3 Servizio di trasporto (se presente ed utilizzato)</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>ASPETTI RELATIVI AL PERSONALE</b>				
<b>K. E' soddisfatto della cortesia, professionalità, e sollecitudine del personale coinvolto? Con riferimento a:</b>				
<b>K.1 Personale educativo</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>K.2 Personale infermieristico</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco

<b>K.3 Personale riabilitativo (logopedisti, neuropsicomotricisti, fisioterapisti, terapisti occupazionali)</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>K.4 Psicologi/pedagogisti</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>K.5 Personale assistenziale (ASA – OSS)</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>K.6 Personale dell’animazione (se presente)</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>K.7 Personale medico</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>K.8 Personale di coordinamento</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>ASPETTI RELATIVI ALL’OFFERTA RIABILITATIVA E SOCIO EDUCATIVA</b>				
<b>L. Si sente coinvolto nel programma/progetto di assistenza/educativo/ riabilitativo individuale ?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>M. E’ soddisfatto delle attività educative/animative?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>N. E’ soddisfatto delle attività riabilitative proposte?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>O. Come valuta il rispetto della riservatezza personale?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>P. Come percepisce l’atmosfera ed il clima emotivo nel centro? Consideri i seguenti aspetti:</b>				
<b>P.1 E’ soddisfatto del rapporto umano con gli altri utenti?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>P.2 È soddisfatto del rapporto umano creatosi con il personale?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>P.3 Percepisce cortesia, disponibilità ed umanità da parte del personale?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>Q. È soddisfatto delle eventuali attività svolte da remoto (teleriabilitazione, teleconsulenza, ecc...)?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>R. Se ce ne fosse l’opportunità, vorrebbe fruire della teleriabilitazione in futuro?</b>	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
<b>S. Quanti giorni alla settimana frequenta il servizio?</b>	1-2 gg	3-4 gg	5 gg	
<b>T. Quante ore al giorno frequenta il servizio?</b>	4 ore	Tra 4 e 8 ore	Più di 8 ore	

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA (indicare un voto da 1 = pessimo a 7 = ottimo):**

<b>U. Come valuta complessivamente il servizio offerto?</b>	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
<b>V. Consiglierebbe ad altri questa struttura?</b>	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

Le chiediamo, infine, di volerci esprimere eventuali carenze, suggerimenti, segnalare aspetti particolarmente positivi o eventuali altri servizi di cui sente particolarmente l’esigenza.

.....

.....

.....

.....

.....

.....


**UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO**

Orari: dal lunedì al giovedì, 09:30/12:30 – 14:00/16:00

Indirizzo: via Alfonso Capecelatro 66, MILANO

Telefono: 02 40308287 - Mail: [urp.mi.smnascente@dongnocchi.it](mailto:urp.mi.smnascente@dongnocchi.it)



MGF.926 Rev.02 del 30/09/2025 pag. 1/1	Servizio Legale	Fondazione Don Carlo Gnocchi / Direzione Generale	
<b>PRIVACY - INFORMATIVA PRIVACY - URP</b>			

La Fondazione Don Carlo Gnocchi – ONLUS (di seguito “Fondazione”), in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, in conformità con quanto previsto dal Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali 2016/679 (il Regolamento), il cui obiettivo è proteggere i diritti e le libertà fondamentali delle persone fisiche, in particolare il diritto alla protezione dei dati personali, con il presente documento intende informarla sulle modalità di trattamento dei Suoi dati personali.

#### TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Titolare del Trattamento dei dati personali è la Fondazione Don Carlo Gnocchi ONLUS, persona giuridica privata, con sede legale in Milano, Via Carlo Girola, n.30, 20162 email: [privacy@dongnocchi.it](mailto:privacy@dongnocchi.it)

#### TIPOLOGIA DI DATI TRATTATI, FINALITÀ E BASI GIURIDICHE DEL TRATTAMENTO

La Fondazione tratta dati personali comuni e - solo se strettamente necessario - categorie particolari di dati per la finalità di gestione delle segnalazioni inerenti a reclami, encomi, osservazioni disservizi, ringraziamenti suggerimenti e/o per rispondere alle richieste e ai quesiti posti dal segnalante ed inviate all'Ufficio relazioni con il Pubblico URP.

I dati personali trattati sono indicati nell'apposita modulistica predisposta e presente in ogni Struttura di Fondazione.

La Fondazione tratta i dati personali ai sensi di quanto previsto dall'art. 6 par. 1 lett. b) e c) del Regolamento UE 679/2016 con riguardo ai dati "comuni" e art. 9 par. 2) lett. h) – finalità di medicina/assistenza sanitaria/gestione sistemi e servizi sanitari in relazione alle particolari categorie di dati personali eventualmente necessarie per gestire il reclamo o la segnalazione.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto il mancato conferimento dei dati personali potrebbe compromettere, o rendere impossibile, la gestione e la conclusione del procedimento.

#### MODALITÀ DEL TRATTAMENTO

Le operazioni di trattamento saranno effettuate mediante strumenti manuali ed informatici, secondo logiche strettamente correlate alle finalità sopra evidenziate e, comunque, esclusivamente da soggetti debitamente nominati responsabili o incaricati, opportunamente istruiti e resi edotti dei vincoli imposti dalla legge, nonché mediante l'impiego di misure di sicurezza atte a garantire la tutela della Sua riservatezza e ad evitare i rischi di perdita o distruzione, di accessi non autorizzati, di trattamenti non consentiti o non conformi alle finalità sopra indicate.

#### DESTINATARI DEI DATI PERSONALI

I Suoi dati personali non verranno essere comunicati a terzi, salvo le ipotesi previste per legge.

E' fatta salva, in ogni caso, la comunicazione di dati a società espressamente incaricate ad agire in qualità di responsabili del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento Europeo 679/2016, che opereranno in qualità di nonché la comunicazione dei dati richiesti, in esecuzione di obblighi di Legge anche a forze di polizia, all'autorità giudiziaria, ad altri soggetti pubblici per finalità di prevenzione, accertamento o repressione dei reati.

#### TRASFERIMENTO VERSO PAESI TERZI

I dati non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea.

#### PERIODO DI CONSERVAZIONE

I Suoi Dati Personali saranno trattati dal Titolare per il solo periodo di tempo necessario al raggiungimento delle finalità sopra descritte, e per un periodo comunque non superiore a 10 anni per far valere o difendere un proprio diritto, in caso di contenziosi e precontenziosi.

#### DIRITTI DELL'INTERESSATO

In relazione ai trattamenti descritti nella presente informativa Lei potrà esercitare i suoi diritti ai sensi degli artt. 15 e ss. del GDPR, consistenti essenzialmente nel diritto di ricevere dal Titolare informazioni in merito all'esistenza del trattamento dei Suoi dati personali, nonché avere la conferma circa ai Suoi dati, di ottenerne la rettifica, l'integrazione, l'aggiornamento, la cancellazione o il blocco.

Lei, inoltre, avrà il diritto, nei casi previsti dal Regolamento 679/2016, di ottenere la limitazione del trattamento e/o, ancora, di opporsi al trattamento dei dati personali.

La informiamo inoltre che, laddove ritenga i suoi diritti violati, Lei ha anche il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei dati personali.

Per esercitare i suddetti diritti può rivolgersi al Titolare del trattamento inviando una comunicazione al Titolare all'indirizzo di posta elettronica [privacy@dongnocchi.it](mailto:privacy@dongnocchi.it) o a quello del suo responsabile per la protezione dei dati, reperibile al seguente indirizzo [rdp@dongnocchi.it](mailto:rdp@dongnocchi.it), indicando in oggetto "Privacy - esercizio dei diritti ex artt. 15 e ss. del GDPR".

Il Titolare del Trattamento  
Fondazione Don Carlo Gnocchi



# Allegato – Carta dei Servizi CDD Centro IRCCS S. Maria Nascente

## Menù Tipo CDD

### Menù invernale – settimana 1

<b>ALTERNATIVE FISSO PRANZO E CENA</b> <b>PRIMI PIATTI</b> Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura <b>SECONDI PIATTI</b> Pollo lesso Prosciutto cotto Formaggio <b>CONTORNI</b> Insalata Purè <b>FRUTTA</b> Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt <b>PRODOTTI DA FORNO</b> Pane Pane Integrale Grissini Crackers	<b>LUNEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Risotto allo zafferano Pasta con tonno e olive Crema di finocchi  Arista al latte Hamburger di tacchino ai ferri  Cavolfiori all'olio	<b>MARTEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Pasta allo speck Pasta panna e prosciutto Zuppa di verdure con cereali  Scaloppa di pollo agli aromi Sformato di patate e formaggio  Finocchi all'olio	<b>MERCOLEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Risotto alla zucca (Pasta alla zucca) Pasta al pomodoro e piselli Vellutata di piselli  Cotoletta di mare Bocconcini di tacchino in umido  Carote all'olio
	<b>GIOVEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Lasagne al forno Pasta all'arrabbiata Minestrone con riso  Polpette di manzo al pomodoro Crocchette vegetariene  Zucchine trifolate	<b>VENERDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Pasta ai cavolfiori Risotto alla parmigiana Pasta e fagioli borlotti  Filetto di passera panato Hamburger di manzo alla valdostana  Carote al vapore	

### Menù invernale – settimana 2

<b>ALTERNATIVE FISSO PRANZO E CENA</b> <b>PRIMI PIATTI</b> Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura <b>SECONDI PIATTI</b> Pollo lesso Prosciutto cotto Formaggio <b>CONTORNI</b> Insalata Purè <b>FRUTTA</b> Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt <b>PRODOTTI DA FORNO</b> Pane Pane Integrale Grissini Crackers	<b>LUNEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Pasta al pesto Pasta al pomodoro e ricotta Crema di patate  Hamburger di tacchino alla piastra Mozzarella  Zucchine trifolate	<b>MARTEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Risotto alle zucchine Pasta con tonno e olive Ravioli in brodo  Bastoncini di pesce Hamburger di manzo ai ferri  Carote all'olio	<b>MERCOLEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Pasta pasticcata al forno Pasta ai cavolfiori Minestra di farro  Frittata alle zucchine Rotolo di pollo al forno  Finocchi al prezzemolo
	<b>GIOVEDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Pasta ai quattro formaggi Pasta integrale al pomodoro Minestrone con pasta  Scaloppa di suino al vino bianco Burger di lenticchie  Zucchine all'olio	<b>VENERDI'</b>  <u>PRANZO</u>  Pasta alla pescatora Pasta con broccoli Pasta e lenticchie  Filetto di merluzzo dorato Wurstel alla piastra  Cavolfiori gratinati	

## Menù invernale – settimana 3

<p><b>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</b></p> <p><b>PRIMI PIATTI</b> Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p><b>SECONDI PIATTI</b> Pollo lesso Prosciutto cotto Formaggio</p> <p><b>CONTORNI</b> Insalata Purè</p> <p><b>FRUTTA</b> Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p><b>PRODOTTI DA FORNO</b> Pane Pane Integrale Grissini Crackers</p>	<p><b>LUNEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pomodoro e piselli Risotto alle verdure Pasta e fagioli cannellini</p> <p>Gateau di patate Polpette di manzo al pomodoro</p> <p>Zucchine al vapore</p>	<p><b>MARTEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alla zucca e speck Pasta integrale al pomodoro Minestrone con farro</p> <p>Arrotolato di tacchino alle erbe Cotoletta di mare</p> <p>Fagiolini al vapore</p>	<p><b>MERCOLEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne alla genovese Pasta in salsa di noci Vellutata di piselli</p> <p>Filetto di nasello al limone Prosciutto di Praga alla griglia</p> <p>Carote prezzemolate</p>
	<p><b>GIOVEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alle verdure Pasta con porri e pancetta Vellutata di cavolo</p> <p>Hamburger di tacchino al rosmarino Mozzarella</p> <p>Erbette all'olio</p>	<p><b>VENERDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al tonno Pasta con cime di rapa Crema di carote</p> <p>Petto di pollo al vino bianco Filetto di passera panato</p> <p>Patate prezzemolate</p>	

## Menù invernale – settimana 4

<p><b>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</b></p> <p><b>PRIMI PIATTI</b> Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p><b>SECONDI PIATTI</b> Pollo lesso Prosciutto cotto Formaggio</p> <p><b>CONTORNI</b> Insalata Purè</p> <p><b>FRUTTA</b> Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p><b>PRODOTTI DA FORNO</b> Pane Pane Integrale Grissini Crackers</p>	<p><b>LUNEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta con broccoli Pasta al tonno Vellutata di carote</p> <p>Scaloppa di tacchino agli aromi Ricotta al forno</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p><b>MARTEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alla sorrentina Pasta al pomodoro e piselli Zuppa di legumi</p> <p>Hamburger di vitello alla piastra Cotoletta di mare</p> <p>Fagiolini al vapore</p>	<p><b>MERCOLEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pizzoccheri Risotto alla milanese Minestrone con pasta</p> <p>Scaloppa di pollo agli aromi Hamburger vegetariani</p> <p>Cavolfiori stufati</p>
	<p><b>GIOVEDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Ravioli di magro alle verdure brasate Pasta integrale al pomodoro Minestra di riso e prezzemolo</p> <p>Hamburger di manzo ai ferri Zola</p> <p>Finocchi al formaggio</p>	<p><b>VENERDI'</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pomodoro e ricotta Pasta alle vongole Crema di ceci</p> <p>Petto di pollo al limone Wurstel alla piastra</p> <p>Zucchine all'olio</p>	

## Menù estivo – settimana 1

<p><b>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</b></p> <p><b>PRIMI PIATTI</b></p> <p>Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p><b>SECONDI PIATTI</b></p> <p>Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio</p> <p><b>CONTORNI</b></p> <p>Insalata Purè</p> <p><b>FRUTTA</b></p> <p>Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p><b>PRODOTTI DA FORNO</b></p> <p>Pane Pane Integrale Grissini Crackers</p>	<p><b>LUNEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta con speck Pasta al pesto Crema di carote</p> <p>Filetto di nasello alla livornese Hamburger di tacchino ai ferri</p> <p>Spinaci all'olio</p>	<p><b>MARTEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alle zucchine Insalata di riso Zuppa di verdure con cereali</p> <p>Scaloppa di suino al vino bianco Polpette di ceci</p> <p>Carote all'olio</p>	<p><b>MERCOLEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne vegetariane Pasta panna e prosciutto Vellutata di zucchine</p> <p>Pizza vegetariana Bocconcini di tacchino in umido</p> <p>Fagiolini al vapore</p>
	<p><b>GIOVEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla milanese Pasta alla norma Minestrone con riso</p> <p>Hamburger di vitello alla piastra Crocchette di pesce</p> <p>Patate arrosto</p>	<p><b>VENERDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al tonno Risotto alla parmigiana Pasta e fagioli</p> <p>Scaloppa di suino al vino bianco Sfornato di patate e formaggio</p> <p>Zucchine all'olio</p>	

## Menù estivo – settimana 2

<p><b>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</b></p> <p><b>PRIMI PIATTI</b></p> <p>Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p><b>SECONDI PIATTI</b></p> <p>Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio</p> <p><b>CONTORNI</b></p> <p>Insalata Purè</p> <p><b>FRUTTA</b></p> <p>Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p><b>PRODOTTI DA FORNO</b></p> <p>Pane Pane Integrale Grissini Crackers</p>	<p><b>LUNEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pesto, fagiolini e patate Ravioli al ragù di verdure Crema di patate</p> <p>Frittata con prosciutto e formaggio Insalata di pollo</p> <p>Finocchi gratinati</p>	<p><b>MARTEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta ai formaggi Pasta al salmone affumicato Ravioli in brodo</p> <p>Hamburger di tacchino alla pizzaiola Porchetta al rosmarino</p> <p>Spinaci saltati</p>	<p><b>MERCOLEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Insalata di pasta Pasta con panna e prosciutto Minestrone di riso e prezzemolo</p> <p>Scaloppa di pollo agli aromi Burger di lenticchie</p> <p>Carote all'olio</p>
	<p><b>GIOVEDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla milanese Pasta alle zucchine Minestrone di pasta e carote</p> <p>Arista al forno Crocchette di patate e spinaci</p> <p>Broccoli saltati</p>	<p><b>VENERDÌ</b></p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Ravioli al pomodoro Pasta al tonno e olive Pasta e lenticchie</p> <p>Filetto di nasello gratinato Polpette di ceci</p> <p>Zucchine all'olio</p>	

## Menù estivo – settimana 3

**ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA**  
**PRIMI PIATTI**  
 Pasta / Riso al pomodoro  
 Pasta / Riso in bianco  
 Pastina in brodo / Minestrone di verdura  
**SECONDI PIATTI**  
 Pollo lesso  
 Prosciutto cotto  
 Formaggio  
**CONTORNI**  
 Insalata  
 Purè  
**FRUTTA**  
 Frutta fresca  
 Frutta cotta  
 Mousse di frutta  
 Yogurt  
**PRODOTTI DA FORNO**  
 Pane  
 Pane Integrale  
 Grissini  
 Crackers

### LUNEDI'

#### PRANZO

Pasta al pomodoro e piselli  
 Pasta alla carrettiera  
 Pasta e fagioli cannellini

Petto di pollo al rosmarino  
 Crocchette di legumi

Carote all'olio

### MARTEDI'

#### PRANZO

Pasta alle zucchine  
 Pasta con porri e pancetta  
 Crema di carote

Frittata con patate  
 Lonza in salsa tonnata

Finocchi all'olio

### MERCOLEDI'

#### PRANZO

Lasagne alla genovese  
 Pasta al pomodoro e ricotta  
 Zuppa di legumi

Hamburger di vitello alla piastra  
 Cotoletta di mare

Fagiolini all'olio

### GIOVEDI'

#### PRANZO

Pasta all'amatriciana  
 Pasta fredda alla mediterranea  
 Minestrone con orzo

Bocconcini di tacchino al latte  
 Prosciutto di Praga alla griglia

Patate prezzemolate

### VENERDI'

#### PRANZO

Risotto al pomodoro  
 Tortelloni di magro al pomodoro  
 Vellutata di zucchine

Fettucce di totano in umido  
 Spinacine di tacchino

Carote al vapore

## Menù estivo – settimana 4

**ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA**  
**PRIMI PIATTI**  
 Pasta / Riso al pomodoro  
 Pasta / Riso in bianco  
 Pastina in brodo / Minestrone di verdura  
**SECONDI PIATTI**  
 Pollo lesso  
 Prosciutto cotto  
 Formaggio  
**CONTORNI**  
 Insalata  
 Purè  
**FRUTTA**  
 Frutta fresca  
 Frutta cotta  
 Mousse di frutta  
 Yogurt  
**PRODOTTI DA FORNO**  
 Pane  
 Pane Integrale  
 Grissini  
 Crackers

### LUNEDI'

#### PRANZO

Pasta al pesto  
 Risotto al pomodoro  
 Vellutata di carote

Scaloppa di pollo agli aromi  
 Frittata agli spinaci

Zucchine all'olio

### MARTEDI'

#### PRANZO

Pasta alle zucchine  
 Ravioli di magro al burro e salvia  
 Passato di verdure

Arista al forno  
 Crocchette di legumi

Spinaci saltati

### MERCOLEDI'

#### PRANZO

Pasta agli aromi  
 Insalata di farro  
 Crema di legumi

Filetto di merluzzo con capperi e olive  
 Hamburger di manzo alla valdostana

Patate prezzemolate

### GIOVEDI'

#### PRANZO

Lasagne al forno  
 Pasta alla Portofino  
 Minestrone di riso e prezzemolo

Petto di pollo al rosmarino  
 Ricotta al forno

Cavolfiori all'olio

### VENERDI'

#### PRANZO

Pasta al pomodoro e ricotta  
 Pasta alle vongole  
 Zuppa di erbe

Polpette di manzo al pomodoro  
 Pizza margherita

Zucchine all'olio