

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



AREA TERRITORIALE NORD

Centro "Peppino Vismara"

Via Dei Missaglia, 117 - Milano

Ed: Rev0 Aprile 2026

Struttura organizzativa

Direttore Area Territoriale Nord
Direttore Sanitario
Responsabile di Struttura
Responsabile Medico
SITREA
Coordinamento

Antonio Troisi
Andrea Labruto
Federica Imperiale
Guido Abele Ronchi
Francesca Clapis
Roberta Piardi

Numeri e riferimenti principali

Informazioni: 02 893891

Sito web: www.dongnocchi.it

IL CENTRO DIURNO PER PERSONE CON DISABILITA' (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 3 luglio 2004 del Settore Famiglia e Solidarietà Sociale della Regione Lombardia.

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.D.I.).

I CDD hanno come finalità il benessere globale delle persone con disabilità e il miglioramento della loro qualità di vita. È possibile l'accoglienza di persone minorenni con disabilità in casi eccezionali e in accordo con l'ATS di riferimento.

Il CDD assicura l'erogazione delle prestazioni sulla base di Progetti Individualizzati messi a punto dall'équipe del Servizio 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 CDD del Centro Vismara può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge ad utenti con discrete/sufficienti autonomie di base e da disabilità cognitiva di grado medio.

I 30 utenti sono divisi in due sottogruppi.

L'Unità è convenzionata per 28 posti con il Comune di Milano - Assessorato alle Politiche sociali e Cultura della salute.

L'équipe

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

- coordinatore
- educatori professionali
- terapisti della riabilitazione
- psicologi
- medici
- infermieri
- operatori socio sanitari
- ausiliari socio-assistenziali.

Periodicamente l'équipe vede la presenza anche del Responsabile di struttura e in relazione all'ordine del giorno, del medico, del terapeuta della riabilitazione, della psicologa o dell'assistente sociale.

Sono inoltre previste équipe di sottogruppo sui singoli casi e per gli educatori, tempi per la programmazione individualizzata.

Durante l'anno sono pianificati incontri di supervisione con la psicologa.

Ciascun utente e la sua famiglia hanno un educatore di riferimento responsabile del Progetto Individualizzato.

Sono previsti per le famiglie regolari colloqui da parte dell'Educatore di riferimento, del Coordinatore per la coostruzione del Progetto Individualizzato e due incontri annuali in modalità plenaria per la presentazione della programmazione generale dell'attività del Servizio.

Identificazione del personale

Tutti gli operatori del CDD indossano la divisa che contraddistingue la mansione e sono identificabili attraverso un tesserino che ne riporta le generalità e la qualifica.

Professione	Divisa
MEDICI	camice bianco
COORDINATORE INFERMIERISTICO	casacca bianca, profilo rosso
INFERMIERI	casacca bianca, profilo giallo
OPERATORI DI ASSISTENZA (OSS, ASA, AUSILIARI)	casacca bianca, profilo verde
EDUCATORI	casacca bordeaux
FISIOTERAPISTI	casacca bianca, profilo azzurro

Le prestazioni socio sanitarie

Interventi educativi

- interventi volti allo sviluppo e/o mantenimento di autonomie di base, abilità cognitive e occupazionali;
- 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 il risultato delle analisi dei bisogni emersi in équipe e strumento per l'attuazione degli obiettivi generali e specifici del Progetto Educativo Individualizzato.

Tra i laboratori e le attività educative, citiamo, a titolo di esempio: laboratori creativi, attività occupazionali, tra cui la serra, di gestione domestica, le attività di spesa, le attività motorie e la piscina, le attività cognitive come la redazione o l'attualità, la partecipazione a mostre e a visite culturali esterne alla struttura, 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

Attività sanitaria

- consulenza medica;
- 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 e stesura del PRI;
- prescrizione di protesi e ausili presso ambulatorio dedicato presso la sede di Santa Maria Nascente;
- consulenza psichiatrica presso ambulatorio dedicato.

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 e non (cadute, crisi epilettiche, pesi, rilevazione parametri vitali);
- rilevazione di informazioni relative allo stato di salute.

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, musicoterapia.
- osservazione e valutazione dei disturbi disfagici con consulenza Logopedica dedicata
- valutazioni per la prescrizione di ausili;
- attività di consulenza, valutazione e addestramento all'utilizzo degli ausili.
- consulenza ad educatori ed ASA/OSS;

Altri interventi

Interventi del servizio sociale

- Informazioni sociali sulla rete dei servizi;
- informazioni e sostegno per l'espletamento di pratiche amministrative (per invalidità civile, legge 104, amministratore di sostegno etc.);
- collaborazione con i vari servizi e strutture sanitarie e socio-assistenziali del territorio;
- raccolta, in fase di accoglienza, elementi conoscitivi relativi alla storia sociale dell'utente.

Attività di assistenza religiosa volta a stimolare l'armonia dell'essere umano con se stesso e con il mondo che lo circonda, nel rispetto delle convinzioni religiose di ciascuno.

Giornata tipo

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

9.00 - 9.30	Accoglienza utenti, registrazione delle presenze, organizzazione del pranzo e scelta del menù
9.30 - 12.00	Attività e laboratori secondo programma settimanale
12.00 – 12.15	Conclusione delle attività mattutine, compilazione delle schede giornaliere di rilevazioni degli obiettivi del diario degli interventi.
12.15 - 12.30	Igiene e preparazione al pranzo
12.30 - 14.00	Consumazione del pranzo, pausa relax, igiene e cura personale, momenti ricreativi
14.00 – 15.15	Attività in sottogruppo compilazione diari per la comunicazione con le famiglie
15.15 - 15.55	Vestizione, accompagnamento ai pulmini per il rientro a casa.

L'equipe 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 al CDD contattando direttamente i Servizi Territoriali (Servizi Sociali Professionali Territoriali del Comune o Sportello Fragilità).

Per quanto riguarda i 28 posti in convenzione con il Comune di Milano, l'inserimento è soggetto agli invii dell'unità di coordinamento CDD del Comune di Milano.

Modalità di ammissione

Lo staff multidisciplinare del CDD (coordinatore, responsabile di struttura e responsabile medico di centro) valuta l'ammissibilità del caso per il quale è giunta segnalazione.

Dopo colloquio conoscitivo si concorda con la famiglia e gli eventuali servizi invianti la data d'inserimento e si procede.

Il CDD può essere visitato da parte di familiari e utenti per eventuali inserimenti, previo accordo con il coordinatore.

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

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

1. L'appropriatezza delle caratteristiche della persona interessata all'inserimento rispetto alla unità di offerta proposta;
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.

Le prime due settimane di frequenza hanno lo scopo di definire sia la scheda S.I.D.I. che le basi del Progetto Individualizzato. L'ammissione prevede l'accettazione e la sottoscrizione del Contratto di Ingresso da parte dell'interessato o dalla famiglia, che viene consegnato contestualmente alla comunicazione di inserimento al CDD.

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 e/o rappresentante legale, 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 dei pasti, con menu vario e con possibilità di scelta. Il menù, al fine di consentire l'impiego di prodotti stagionali, è proposto nelle versioni estiva ed invernale. Ove necessario, su richiesta del medico, viene garantita una dieta personalizzata, in collaborazione con la dietista. (allegato 1)

Pulizia degli ambienti

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

Costi

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, 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.

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 utenti provenienti da comuni limitrofi la retta di frequenza giornaliera al CDD ammonta ad Euro 51.50.

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, eventualmente, 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.

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 del fascicolo socio assistenziale e sanitario, occorre che il familiare o il tutore/amministratore di sostegno inoltri la domanda al medico della struttura.

Per ottenere il rilascio di relazioni o certificati occorre che il 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 rilasciata agli aventi diritto, che ne abbiano fatto richiesta, a titolo gratuito.

Il costo di ogni copia, successiva alla prima, del Fascicolo Socio Assistenziale e Sanitario è di 50,00 Euro fino a 150 fogli; ogni eccedenza da 1 a 50 pagine (oltre le 150), ha un costo aggiuntivo di 15,00 Euro.

La copia di estratti del fascicolo fino a 50 pagine ha un costo di 30,00 Euro.

Dove si trova

Il CDD è ubicato nella palazzina del Centro Direzionale del Centro Peppino Vismara in via dei Missaglia 117, Milano.

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 elogi al personale e alla struttura; a fronte di eventuali segnalazioni, l'URP fornirà una risposta all'utente entro il termine massimo di 30 giorni lavorativi.

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

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

Recapiti: Telefono: 02/40.308.287 - E-mail: 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.

COME RAGGIUNGERE LA STRUTTURA

Con i mezzi pubblici:

- metropolitana linea 2 (verde) fino alla stazione di P.zza Abbiategrasso
- tram 3 (direzione Gratosoglio) o tram 15 (direzione Rozzano) fino alla fermata Scuola Santa Rosa



In automobile:

- dalla Tangenziale Ovest, uscita 7bis

Parcheggi

Il Centro dispone di un parcheggio privato interno non custodito, ad uso esclusivo di utenti disabili, per l'utilizzo del quale è richiesta l'esposizione del contrassegno disabili.

LA "CARTA DEI SERVIZI" DEL CENTRO PEPPINO VISMARA È COMPOSTA DAI SEGUENTI DOCUMENTI:

- *Carta dei Servizi Generale*
- *Carta dei Servizi Neuropsichiatria Infantile*
- *Carta dei Servizi Centro Diurno per persone con Disabilità (CDD)*
- *Carta dei Servizi Comunità Socio Sanitaria (CSS)*
- *Carta dei Servizi Centro Diurno Minori (CDM)*

La Carta dei Servizi è distribuita a tutti gli utenti dei Servizi, con preghiera di diffusione anche presso i Medici di Medicina Generale e i Pediatri di Libera Scelta.

ASPETTI RELATIVI AL PERSONALE**K. E' soddisfatto della cortesia, professionalità, e sollecitudine del personale coinvolto? Con riferimento a:**

K.1 Personale educativo	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.2 Personale infermieristico	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.3 Personale riabilitativo (logopedisti, neuropsicomotricisti, fisioterapisti, terapisti occupazionali)	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.4 Psicologi/pedagogisti	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.5 Personale assistenziale (ASA – OSS)	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.6 Personale dell'animazione (se presente)	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.7 Personale medico	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.8 Personale di coordinamento	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco

ASPETTI RELATIVI ALL'OFFERTA RIABILITATIVA E SOCIO EDUCATIVA

L. Si sente coinvolto nel programma/progetto di assistenza/educativo/ riabilitativo individuale ?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
M. E' soddisfatto delle attività educative/animative?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
N. E' soddisfatto delle attività riabilitative proposte?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
O. Come valuta il rispetto della riservatezza personale?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
P. Come percepisce l'atmosfera ed il clima emotivo nel centro? Consideri i seguenti aspetti:				
P.1 E' soddisfatto del rapporto umano con gli altri utenti?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
P.2 È soddisfatto del rapporto umano creatosi con il personale?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
P.3 Percepisce cortesia, disponibilità ed umanità da parte del personale?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
Q. È soddisfatto delle eventuali attività svolte da remoto (teleriabilitazione, teleconsulenza, ecc...)?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
R. Se ce ne fosse l'opportunità, vorrebbe fruire della teleriabilitazione in futuro?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
S. Quanti giorni alla settimana frequenta il servizio?	1-2 gg	3-4 gg	5 gg	
T. Quante ore al giorno frequenta il servizio?	4 ore	Tra 4 e 8 ore	Più di 8 ore	

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

U. Come valuta complessivamente il servizio offerto?	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
V. Consiglierebbe ad altri questa struttura?	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 Capececiaturo 66, MILANO

Telefono: 02 40308287 - Mail: urp.mi.smnascente@dongnocchi.it

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

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

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 del 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 o a quello del suo responsabile per la protezione dei dati, reperibile al seguente indirizzo 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 1 – Carta dei Servizi CDD Peppino Vismara

Menu Tipo CDD

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 1

ALTERNATIVE FISSE PRANZO 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	LUNEDI' PRANZO Pasta con zucchine e speck Passato di verdure Pollo al forno Sfoglia al formaggio Patate al forno	MARTEDI' PRANZO Insalata di pasta Crema di zucchine Merluzzo al forno Arista al forno Fagiolini all'olio	MERCOLEDI' PRANZO Insalata di riso Spaghetti aglio olio e peperoncino Tortino di patate Scaloppa di pollo al limone Broccoli saltati
GIOVEDI' PRANZO Gnocchi al pomodoro e basilico Minestrone di verdura Zucchine ripiene Lonza tonnata Spinaci al vapore	VENERDI' PRANZO Pennette all'arrabbiata Insalata di farro Frittata al formaggio Pizza Patate prezzemolate		

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 2

ALTERNATIVE FISSE PRANZO 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	LUNEDI' PRANZO Pasta fredda al pesto fagiolini e patate Zuppa di verdure Insalata caprese Scaloppa di pollo agli aromi Zucchine trifolate	MARTEDI' PRANZO Ravioli di magro con verdure brasate Pasta al pomodoro e basilico Arista al forno Tortino di verdure Fagiolini al vapore	MERCOLEDI' PRANZO Insalata di farro Pasta alla norma Frittata alle verdure Bocconcini di pesce Broccoli saltati
GIOVEDI' PRANZO Risotto al radicchio Pasta al pomodoro e olive Cosce di pollo al forno Melanzane alla parmigiana Patate prezzemolate	VENERDI' PRANZO Pasta al tonno Crema di carote Merluzzo dorato al forno Pizza Spinaci all'olio		

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 3

ALTERNATIVE FISSO PRANZO
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

LUNEDI' **PRANZO**

Insalata di riso
Pasta alle zucchine

Tortino con ricotta e spinaci
Polpette di manzo al pomodoro

Finocchi all'olio

MARTEDI' **PRANZO**

Pasta all'amatriciana
Crema di verdure

Involtoni di prosciutto
Bastoncini di pesce

Carote prezzemolate

MERCOLEDI' **PRANZO**

Insalata di pasta
Zuppa di farro

Frittata al formaggio
Prosciutto di Praga ai ferri

Erbette al vapore

GIOVEDI' **PRANZO**

Risotto alla milanese
Crema di zucchine

Lonza tonnata
Piadina

Cavolfiori all'olio

VENERDI' **PRANZO**

Ravioli di magro con burro e salvia
Zuppa di verdure

Filetto di merluzzo gratinato
Pizza

Fagiolini trifolati

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 4

ALTERNATIVE FISSO PRANZO
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

LUNEDI' **PRANZO**

Pasta all'arrabbiata
Passato di verdure

Petto di pollo al rosmarino
Frittata con patate

Biete al tegame

MARTEDI' **PRANZO**

Insalata di riso
Pasta alla norma

Piadina con prosciutto e formaggio
Crocchette di pesce

Fagiolini all'olio

MERCOLEDI' **PRANZO**

Pasta al pomodoro e piselli
Minestrone di verdure

Insalata caprese
Hamburger di vitello ai ferri

Zucchine trifolate

GIOVEDI' **PRANZO**

Pasta fredda al pesto
Pasta e zucchine

Scaloppa di lonza al vino bianco

Tortino di verdure

Broccoli saltati

VENERDI' **PRANZO**

Spaghetti all'aglio olio e peperoncino
Zuppa di farro

Filetto di merluzzo al forno
Pizza ai wurstel

Carote all'olio

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 1

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio</p> <p>CONTORNI Insalata Purè</p> <p>FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p>PRODOTTI DA FORNO Pane Pane Integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla milanese Crema di finocchi</p> <p>Scaloppa al latte Hamburger di pollo ai ferri</p> <p>Broccoli</p>	<p>MARTEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta ai broccoli Zuppa di verdure con cereali</p> <p>Pollo arrosto Sformato di patate e formaggio</p> <p>Finocchi all'olio</p>	<p>MERCOLEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla zucca Vellutata di piselli</p> <p>Cotoletta di mare Hamburger di vitello</p> <p>Spinaci al grana</p>
	<p>GIOVEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne al forno Minestrone con riso</p> <p>Arrosto di lonza Piadina</p> <p>Zucchine all'olio</p>	<p>VENERDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla parmigiana Pasta e fagioli</p> <p>Filetto di merluzzo gratinato Polpette al pomodoro</p> <p>Patate lesse</p>	

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 2

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio</p> <p>CONTORNI Insalata Purè</p> <p>FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p>PRODOTTI DA FORNO Pane Pane Integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pesto Crema di verdure</p> <p>Hamburger di pollo ai ferri Torta salata</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p>MARTEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta tonno e olive Minestrone di verdure</p> <p>Seppie in umido Sformato di patate</p> <p>Erbette all'olio</p>	<p>MERCOLEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta all'arrabbiata Minestra di pasta e carote</p> <p>Frittata con verdure Scaloppa di pollo al limone</p> <p>Cavolini di bruxelles</p>
	<p>GIOVEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto ai funghi Minestrone con pasta</p> <p>Scaloppa di suino al marsala Tortino di verdure Patate prezzemolate</p>	<p>VENERDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al salmone Pasta e lenticchie</p> <p>Filetto di merluzzo alla mediterranea Wurstel alla piastra</p> <p>Cavolfiori gratinati</p>	

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 3

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio CONTORNI Insalata Purè FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt PRODOTTI DA FORNO Pane Pane integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' PRANZO</p> <p>Pasta al pomodoro e piselli Pasta e fagioli cannellini</p> <p>Gateau di patate Polpette di manzo</p> <p>Finocchi gratin</p>	<p>MARTEDI' PRANZO</p> <p>Pasta con zucca e speck Minestrone di farro</p> <p>Arrotolato di tacchino alle erbe Crocchette di pesce</p> <p>Fagiolini al vapore</p>	<p>MERCOLEDI' PRANZO</p> <p>Pasta ai broccoli Zuppa di legumi</p> <p>Filetto di merluzzo al limone Hamburger di vitello</p> <p>Carote prezzemolate</p>
	<p>GIOVEDI' PRANZO</p> <p>Risotto al radicchio Crema di carote</p> <p>Spezzatino in umido Ricotta al forno</p> <p>Fagiolini al pomodoro</p>	<p>VENERDI' PRANZO</p> <p>Pasta al tonno Vellutata di verdure</p> <p>Petto di pollo ai ferri Bastoncini di pesce</p> <p>Spinaci saltati</p>	

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 4

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio CONTORNI Insalata Purè FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt PRODOTTI DA FORNO Pane Pane integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' PRANZO</p> <p>Pasta e broccoli Vellutata di carote</p> <p>Hamburger di pollo Mozzarella impanata</p> <p>Fagiolini all'olio</p>	<p>MARTEDI' PRANZO</p> <p>Ravioli di magro con verdure Zuppa di legumi</p> <p>Wurstel alla piastra Merluzzo al forno</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p>MERCOLEDI' PRANZO</p> <p>Pasta al pomodoro e maggiorana Crema di verdure</p> <p>Filetto di trota al forno Petto di pollo al v.b.</p> <p>Cavolfiori stufati</p>
	<p>GIOVEDI' PRANZO</p> <p>Lasagne alla bolognese Minestra di riso e prezzemolo</p> <p>Brasato di manzo Tortino alle verdure Polenta</p>	<p>VENERDI' PRANZO</p> <p>Pasta alle vongole Crema di ceci</p> <p>Merluzzo alla mugnaia Arrotolato di tacchino</p> <p>Spinaci all'olio</p>	