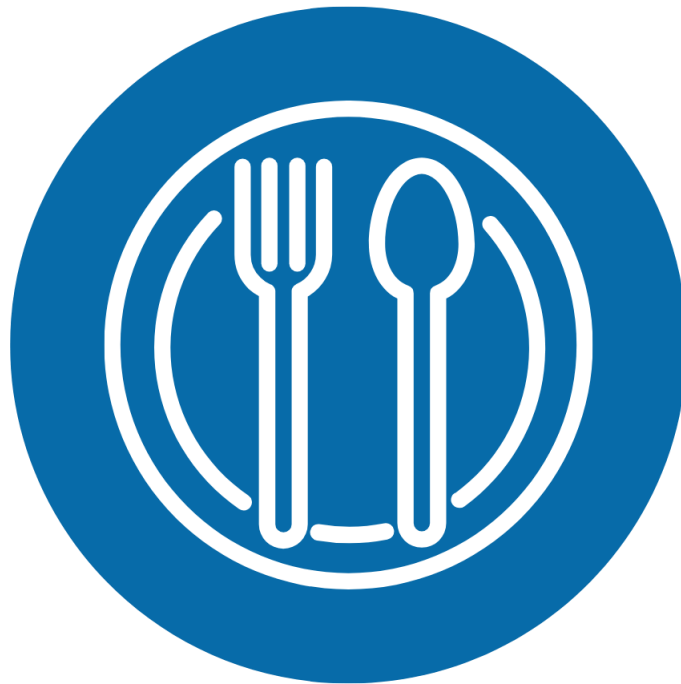




Fondazione
Conte Carlo Busi
Onlus

Fondazione Conte Carlo Busi Onlus

Residenza Sanitario Assistenziale
Centro Diurno Integrato "Fiorella"
Comunità Socio Sanitaria "I Girasoli"



REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO

Via Formis, 4 - Casalmaggiore (Cr)
Tel. 0375 43644 - 0375 203207 - Fax 0375 43562
fondazionebusi@geriatricobusi.it - contebusi@pec.geriatricobusi.it
cod. fisc./p.iva 01322210194

Il servizio consiste nella preparazione, nel confezionamento e nella consegna di pasti caldi al domicilio degli utenti segnalati dal Servizio Sociale del Comune o richiesti direttamente dagli utenti interessati.

La richiesta per l'attivazione del servizio pasti a domicilio va compilata sull'apposito modulo in ogni sua parte e presentata agli uffici amministrativi. La Fondazione si impegna a dare avvio al servizio entro una settimana dal ricevimento della richiesta. Dal momento dell'attivazione l'utente è tenuto a garantire un consumo minimo di 5 pasti.

Il pasto si compone di:

- un primo (a scelta tra 4 opzioni)
- un secondo (a scelta tra 4 opzioni)
- un contorno del giorno
- un frutto
- pane (a scelta tra normale o integrale)
- una bevanda (acqua 500 ml o vino 250 ml)
- un dolce la domenica e festivi.

Il menù varia settimanalmente e segue la stagionalità. E' comunque prevista una variazione ogni due mesi.

I pasti vengono preparati e confezionati presso il reparto cucina generale della Fondazione. La cucina è dotata di moderne attrezzature per la preparazione dei pasti, nonché di idonee celle frigorifere per la conservazione degli alimenti.

I cibi vengono confezionati singolarmente in vaschette monouso e termoresistenti pronte per essere riscaldate, e trasportate in appositi box termici.

Per la scelta del menù viene consegnata ogni lunedì una scheda su cui gli utenti indicano i piatti richiesti. Tale scheda deve essere compilata e restituita entro il giovedì della stessa settimana. Il servizio prevede anche la fornitura di diete semiliquide per disfagici. Viene garantito il rispetto delle diete speciali prescritte da medici specialisti (quali dietologo, diabetologo allergologo ecc.).

La consegna del pasto viene effettuata direttamente dal personale del servizio cucina che può fornire ogni informazione in tempo reale sulle scelte in menù. I mezzi di trasporto utilizzati sono idonei al trasporto di alimenti.

I pasti vengono consegnati ogni giorno, dal lunedì alla domenica, tra le ore 10.00 e le ore 12.00.

Gli utenti devono comunicare al servizio cucina almeno 24 ore prima eventuali variazioni/sospensioni del servizio e comunque, in caso di eventi non prevedibili, entro le ore 8:00 del giorno stesso. In caso di mancata comunicazione il pasto verrà comunque fatturato.

Nelle festività speciali (Pasqua, Pasquetta, Vigilia, Natale, Santo Stefano, Primo dell'anno, Epifania) è possibile alle persone anziane (anche se non già fruitori del servizio) richiedere il pasto al domicilio, da prenotare almeno 72 ore prima dell'evento.

Gli utenti fruitori del servizio si impegnano a ritirare personalmente ogni giorno il box dedicato e a restituirlo il giorno successivo in ottime condizioni, libero dai rifiuti e dai contenitori usa e getta, in modo da permettere alla Fondazione la rotazione dei box per l'igienizzazione.

I pasti vengono fatturati mensilmente in base al costo unitario fissato dal Consiglio di Amministrazione.

Per l'anno 2024 il prezzo è fissato in:

- € 8,00 per singolo pasto consegnato dal lunedì alla domenica
- € 10,00 per singolo pasto consegnato nelle festività speciali (Pasqua, Pasquetta, Vigilia, Natale, Santo Stefano, Primo dell'anno, Epifania), anche per gli utenti che già non fruiscono del servizio settimanale

Il pagamento della fattura deve avvenire entro 10 giorni dall'emissione e può essere effettuato:

- a mezzo bonifico bancario, assegno, vaglia postale
- con addebito diretto sul conto corrente bancario (SDD)
- con bancomat o carta di credito
- in contanti

La Fondazione si attiene strettamente a quanto previsto dalle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione dei pasti ed il trasporto degli stessi. La Fondazione attua tutte le procedure di controllo previste dal Sistema HACCP. E' in possesso della ricevuta di presentazione della DIA all'Ufficio di Igiene dell'ASL territorialmente competente.