

**BILANCIO CONSUNTIVO DI ESERCIZIO AL
31.12.2015**

**RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DELLA
GESTIONE ALLEGATA AL BILANCIO
CONSUNTIVO D'ESERCIZIO 2015**

I N D I C E

PREMESSA

1. Lo scostamento dei risultati ottenuti rispetto a quelli previsti nel Bilancio economico preventivo.
2. Il livello di raggiungimento degli obiettivi in termini di servizi e di prestazioni svolte.
3. L'analisi degli investimenti effettuati.
4. I dati analitici relativi al personale dipendente, con le variazioni intervenute nell'anno.
5. L'andamento nell'esercizio e la prevedibile evoluzione della gestione

PREMESSA

L'ASP della Romagna Faentina è sorta il 1° febbraio 2015 dalla fusione dell'Asp "Prendersi Cura" di Faenza e dell'Asp della Solidarietà Insieme di Castel Bolognese.

Servizi e prestazioni svolte

Nel corso del 2015, l'Azienda ha gestito i seguenti servizi residenziali e semiresidenziali per anziani:

SETTORE ANZIANI

RESIDENZA "IL FONTANONE" Faenza

	Posti autorizzati al 31.12.2015	
Centro Diurno	25	22 accreditati
Casa di riposo	24	non accreditati
Casa protetta in gestione Asp fino al 31/03/2015	115	112 accreditati
Comunità alloggio	16	non accreditati
Gruppo appartamento	4	non accreditati
Gruppo appart/Servizio di Sollievo	6	non accreditati

RESIDENZA "CAMERINI" Castel Bolognese

	Posti autorizzati al 31.12.2015	
Centro Diurno	25	16 accreditati
Casa di riposo	12	non accreditati
Casa Residenza Anziani/Casa protetta	60	40 accreditati di cui 6 riservati a DGR. 2068/04
Servizio di sollievo notturno	2	non accreditati

RESIDENZA "V.BENNOLI" Solarolo

	Posti autorizzati al 31.12.2015	
Centro diurno	5	3 accreditati
Casa di Riposo	4	non accreditati
Casa Protetta	47	29 accreditati

RESIDENZA "S. CATERINA E DON CIANI" Fognano

	Posti autorizzati al 31.12.2015	
Casa di Riposo	16	non accreditati
Casa Protetta	9	non accreditati

RESIDENZA "LEGA ZAMBELLI" Brisighella

In gestione Asp fino al 31 marzo 2015

	Posti autorizzati al 31.12.2015	
Centro diurno	16	accreditati
Casa Protetta	33	accreditati

RESIDENZA "S. A. ABATE" Casola Valsenio

In gestione Asp fino al 31 marzo 2015

	Posti autorizzati al 31.12.2015	
Centro diurno	8	5 accreditati di cui 3 per disabili
Casa Protetta	24	19 accreditati

Le strutture nel 2015 hanno registrato complessivamente il pieno delle presenze nei vari servizi, con alcuni periodi di riduzione dell'utenza in Centro Diurno ed alcuni posti non accreditati.

A seguito della riorganizzazione conseguente all'unificazione delle ASP distrettuali, l'attività di Coordinamento è stata così individuata con decorrenza 01/03/2015:

- Residenza Il Fontanone e Camerini Dott.ssa Rosa B. Belli
- Residenza Bennoli e, dal 1/12/2015, Residenza S. Caterina e Don Ciani di Fognano Sig.ra Fabia Dadi.

Nel corso del 2015 fra le attività di coordinamento svolte è risultata particolarmente impegnativa il passaggio dalla gestione Asp alla gestione del privato sociale (Coop. Sociale In Cammino).

Anche la dotazione di personale dipendente assegnata in particolare alle strutture accreditate è stata modificata rispetto agli anni precedenti nel rispetto dei parametri indicati dalla normativa sull'accreditamento. Questo ha comportato il consolidamento di gruppi di dipendenti già assegnati ai servizi di Faenza, Solarolo e Castel Bolognese, il trasferimento di dipendenti dalla sede di Faenza alle sedi di Solarolo e Castel Bolognese e l'inserimento di nuovi assunti a seguito di espletamento procedura concorsuale. Per la sostituzione del personale dipendente è stato formalizzato un contratto con agenzia di somministrazione OASI LAVORO di Bologna. Nel corso del 2015 sono stati realizzati interventi formativi per i dipendenti dell'ASP in particolare per la gestione del cambiamento, con una consulenza di professionisti, per la gestione della cartella informatizzata con CBA e sulla sicurezza con l'R.S.P.P. dell'azienda.

Nei servizi non accreditati di tutte le Residenze dell'ASP, sono stati mantenuti gli operatori a convenzione con l'A.T.I con capogruppo la Coop. Sociale In Cammino di Faenza.

Durante l'anno si è provveduto ad adeguare l'organizzazione dei servizi accreditati in funzione del rispetto di tutti i requisiti generali e specifici previsti dalla normativa. L'OTAP nello svolgimento delle verifiche ispettive ha confermato l'adeguatezza di quanto richiesto convalidando l'accreditamento definitivo dei nostri servizi.

Anche i servizi alberghieri sono stati significativamente modificati nell'intento di centralizzare l'attività di cucina presso il servizio della Residenza Il Fontanone con consegna dei pasti alle strutture distaccate dell'ASP a Solarolo e Castel Bolognese. Inoltre è rimasta in gestione la fornitura dei pasti anche nei servizi a gestione privata di Faenza, Brisighella e Casola Valsenio.

L'adeguamento richiesto e la riorganizzazione hanno comportato un aumento dei costi del personale e delle attrezzature.

Nell'ambito dei servizi gestiti dall'Azienda, ed in particolare nelle Case Protette, va segnalato il costante incremento di caratteristiche di sempre più grave non autosufficienza

fisica e psichica degli anziani utenti, come pure per gli ingressi in DGR 2068/04 a Castel Bolognese.

Anche gli ingressi con DGR 1206/07 hanno comportato un maggior impegno nei servizi, correlati a giorni di mancata copertura dei posti letto.

Nel 2015 gli interventi e le prestazioni che hanno avuto un maggiore impatto sul buon andamento della gestione e sulla qualità di vita degli utenti sono stati costantemente monitorati attraverso indicatori.

Nel corso del 2015 si è proseguita l'integrazione fra le Residenze dell'ASP, consolidando quanto già realizzato fra le strutture di Faenza e Solarolo, ampliandolo con la gestione delle strutture di Castel Bolognese e di Fognano.

A Faenza il percorso di accreditamento nel C.D. accreditato ha convalidato l'assetto organizzativo già in essere, migliorando alcuni aspetti per adeguamenti ai requisiti richiesti dalla normativa.

A Solarolo il percorso di accreditamento della CRA e del C.D. ha comportato l'inserimento di nuovi assunti, la revisione dei turni/piani di lavoro, la sostituzione di alcuni arredi e l'acquisto di nuove attrezzature. Il risultato raggiunto a fine anno ha confermato il miglioramento della qualità dei servizi accertato anche tramite il questionario annuale.

A Castel Bolognese il percorso di accreditamento della CRA e del C.D. ha comportato una riorganizzazione complessiva nell'uso degli spazi, nella collocazione dei posti letto e dei servizi. La dotazione di personale necessaria è stata quasi interamente garantita attraverso il trasferimento di personale dipendente da Faenza e l'inserimento di nuovi assunti. Sono stati cambiati più volte in corso d'anno i turni/piani di lavoro con significative variazioni in incremento orario rispetto alla precedente gestione. Sono stati modificati anche i turni del personale di pulizie e lavanderia con programmazione di interventi periodici. Anche la collocazione degli arredi è stata modificata con integrazione di attrezzature ed ausili. Da segnalare che la riorganizzazione e gli incrementi del personale erano indispensabili per la gestione in particolare degli utenti in DGR 2068/04 e per gli utenti della CRA H24, come richiesto dalla normativa. Il risultato raggiunto a fine anno ha confermato il miglioramento della qualità dei servizi accertato anche tramite il questionario annuale.

A Fognano, struttura non accreditata, è stata confermato l'impianto organizzativo con il solo inserimento di una Raa part-time e integrata la dotazione degli ausili .

Si consolida quanto positivamente avviato sul piano organizzativo soprattutto per quanto riguarda gli adempimenti richiesti dalla normativa sull'accREDITAMENTO delle strutture in gestione ASP. A riepilogo si elencano i principali interventi realizzati nel settore anziani:

- a) Progetto riorganizzativo per la Residenza Camerini di Castel Bolognese;
- b) Progetto integrato ed unificato di Coordinamento Infermieristico;
- c) Progetto annuale unificato di animazione;

- d) Progetto di assegnazione e riorganizzazione degli animatori;
- e) Progetto di riorganizzazione delle Responsabili di reparto, Fisioterapiste, Infermieri con riassegnazione nelle varie Residenze ;
- f) Progetto di revisione di tutte le procedure ad uso interno;
- g) Realizzazione delle Feste estive e invernali dell'anziano;
- h) Relazioni annuali ed invio di tutto il materiale e documentazioni richiesto per inoltrare delle domande per accreditamento definitivo;
- i) Questionario di valutazione annuale del grado di soddisfazione dell'anziano e del suo familiare per il servizio ricevuto con una elevata percentuale di risposte "Pienamente soddisfatto" e "Abbastanza soddisfatto", in linea con i risultati degli anni precedenti;
- j) DLgs 81/08: nuova normativa sulla sicurezza, adempimenti previsti.

CONTRATTO DI SERVIZIO COMUNE DI FAENZA **SOGGIORNI CLIMATICI PER ANZIANI**

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: ASP della Romagna Faentina responsabile del progetto, Comune di Faenza.

Modalità di accesso al servizio: L'ASP ha erogato il servizio per promuovere la socializzazione degli anziani, attuando specifici progetti definiti nei piani per il benessere e la salute e dando continuità all'organizzazione dei soggiorni climatici, gestiti direttamente dal Comune fino al 2008.

Utenti destinatari: anziani autosufficienti in età pensionabile residenti sul territorio del Comune di Faenza.

Le iscrizioni, così come programmate, sono state raccolte nelle giornate di seguito elencate:

Prenotazioni: Lunedì 13 aprile 2015 dalle 08,30 alle

MIRAMARE DI RIMINI

Hotel Mia dal 13 al 27 giugno

al costo di € 770,00

per persona in camera doppia

al costo di € 834,00

per persona in camera singola

BAGNO DI ROMAGNA

Hotel La Pace Dal 13 al 27 giugno

al costo di € 680,00

per persona in camera doppia

al costo di € 980,00

per persona in camera singola

SENIGALLIA

Hotel Sirena dal 30 maggio al 13 giugno

al costo di € 760,00

per persona in camera doppia
al costo di € 956,00
per persona in camera singola

Prenotazioni: Martedì 14 aprile 2015 dalle 08,30 alle 12,30

S. BENEDETTO DEL TRONTO

Hotel Parco dal 13 al 27 giugno

al costo di € 728,00

per persona in camera doppia

al costo di € 952,00

per persona in camera singola

Hotel Bolivar dal 06 al 20 giugno

al costo di € 775,00

per persona in camera doppia

al costo di € 985,00

per persona in camera singola

Successivamente e previa comunicazione e consenso da parte degli iscritti sono state effettuate le seguenti variazioni:

- Soggiorno a Miramare di Rimini Hotel Mia
senza accompagnatore, visto l'esiguo numero dei partecipanti, con riduzione della quota stabilita per l'importo corrispondente;

- Soggiorno Bagno di Romagna Hotel La Pace
senza accompagnatore, visto l'esiguo numero di partecipanti, con riduzione della quota stabilita per l'importo corrispondente.

Gli iscritti sono pertanto risultati i seguenti:

- Hotel Sirena	Senigallia	n. 12 partecipanti
- Hotel Parco	S. Benedetto del Tronto	n. 46 partecipanti
- Hotel Bolivar	S. Benedetto del Tronto	n. 15 partecipanti
- Hotel Mia	Miramare di Rimini	n. 6 partecipanti
- Hotel La Pace	Bagno di Romagna	n. 5 partecipanti

per complessivi 84 partecipanti.

Il costo dell'iniziativa dei soggiorni estivi è stato equamente distribuito fra gli iscritti e il Comune di Faenza ha partecipato alla spesa per l'importo pattuito nella scheda allegata al contratto di servizio per Euro 9.000,00.

"Volersi bene per Vivere Meglio" – Terme di Riolo – dal 12 al 25 maggio

L'iniziativa proposta anche quest'anno quale percorso di benessere integrato giornaliero alle Terme di Riolo per cure termali, attività motoria, incontri sul benessere denominato "Volersi Bene per ViVere Meglio" al costo di € 174,00 nel 2015 non ha raccolto adesioni.

SETTORI MINORI

Dati relativi ai servizi erogati in favore dei minori nell'anno 2015.

Progetto Tutorato per adolescenti

n. 12 interventi **€ 26.000,00** a carico dell'ASP
 € 7.000,00 a carico del Comune di Faenza

Mediazioni culturale/linguistica **€ 34.017,50** a carico del Comune di Faenza

In attuazione delle schede del contratto di servizio con il Comune di Faenza 2015-2017 e quindi in collaborazione con i Servizi Sociali:

1. Si è riproposto il progetto Tutorato per adolescenti per dare un sostegno educativo nelle situazioni di insuccesso o a rischio di abbandono scolastico, di fragilità educativa della famiglia e di disagio individuale degli adolescenti.

In dettaglio il progetto adolescenti si sostanzia in un tutorato presso la famiglia con i seguenti interventi educativi:

- azione educativa richiesta e/o condivisa dal preadolescente e dalla sua famiglia;
- supporto di tipo psico-affettivo e relazionale;
- supporto ed un aiuto per l'organizzazione dei compiti e dello studio;

Tali interventi sono finalizzati ad una valorizzazione e promozione delle risorse individuali dei ragazzi seguiti, cercando di contrastare l'abbandono scolastico, ponendosi come sostegno nell'apprendimento e coinvolgendo i genitori, in particolare garantendo:

- un supporto di tipo psico-affettivo relazionale e un aiuto per l'organizzazione dei compiti e dello studio;
- azioni richieste e condivise dal preadolescente e dalla sua famiglia;
- intervento concordato e regolato da un progetto che si avvale della supervisione di un neuropsichiatria infantile.

2. Si è continuato il servizio di Mediazione linguistico-culturale che opera in ambito scolastico e servizi educativi e in ambito sociale e sanitario. All'ASP compete la responsabilità amministrativa del servizio.

3. E' continuata l'attività dell'Aiuto Materno; che alla fine del 2014 si è formalmente costituita in Associazione di volontariato "Aiuto Materno Baliatico Utili" con il contributo dell'Ufficio Legale dell'ASP che si è occupato della redazione dello statuto e di tutto l'iter procedurale e normativo conseguente. Nel corso del 2015, l'Associazione ha cambiato denominazione in Aiuto Materno – Luisa Valentini. L'ASP collabora, sotto il profilo amministrativo, raccogliendo le domande per l'accesso al servizio. Nel 2015 si sono raccolte n. 94 domande.

Alla fine del 2015, inoltre, l'ASP si è attivata per trovare all'Associazione una sede più adatta dove svolgere il servizio.

I suddetti servizi sono stati realizzati, per quanto concerne la gestione e l'amministrazione, con risorse umane già presenti nell'ASP, comportando il massimo del contenimento delle spese.

Secondo un percorso già avviato nel 2009, infine si sono continuate le iniziative relative a:

Il Progetto socialmente utile è stato proposto dall'Istituto d'Istruzione Superiore Tecnica Industriale e Professionale di Faenza e prevede la realizzazione di un percorso alternativo alle attività per la conversione delle sanzioni disciplinari.

La collaborazione per "Messa alla Prova" prevede la disponibilità dell'ASP ad accogliere, in qualità di volontari, minori per i quali i servizi sociali propongono al tribunale competente il relativo progetto.

Altri servizi

Continua il Progetto "La Palestra della mente" per il quale l'ASP, che è uno dei soggetti coinvolti, mette a disposizione i propri spazi, al 4° piano della struttura "Il Fontanone" di Faenza e proprio personale, adeguatamente formato, per svolgere le attività secondo un piano di lavoro concordato con i Servizi Sociali e il Servizio Assistenza Anziani e Disabili Adulti della AUSL.

Anche per il 2015, si è riconosciuto un contributo agli enti /associazioni per le seguenti attività di sostegno e promozione di progetti promossi dal terzo settore:

a) LABORATORIO "IL FARO": interventi per contrastare l'isolamento sociale e favorire la partecipazione attiva delle persone disabili e delle loro famiglie alla vita sociale.

All'ANFASS compete la responsabilità gestionale del progetto, mentre il i Servizi Sociali Associati curano il monitoraggio e la valutazione dell'intervento anche ai fini della liquidazione del contributo da parte dell'ASP. (€ 42.000,00)

b) Sostegno alla genitorialità, promosse dal Centro di Aiuto alla Vita di Faenza (CAV)

Al CAV compete la responsabilità gestionale del progetto, mentre il i Servizi Sociali Associati curano il monitoraggio e la valutazione dell'intervento anche ai fini della liquidazione del contributo da parte dell'ASP. (€ 1.000,00)

c) Sostegno alle attività educative e di promozione dell'agio giovanile, promosse dal Circolino (Il costo del servizio è sostenuto dal Circolino di Faenza. L'ASP si impegna a liquidare la somma di euro € 10.000,00 quale contributo a sostegno dell'attività svolta dall'Associazione, a seguito della formale comunicazione circa l'esito positivo del progetto da parte dei Servizi Sociali Associati.)

d) sostegno economico del progetto "Si può fare" promosso dell'associazione GRD – Genitori Ragazzi Down € 5.000,00

- e) Sostegno alle associazioni di volontariato che operano nelle strutture di Faenza e Solarolo: Associazione "Gli amici del Fontanone" e Associazione di volontariato Mons. Babini € 2.000,00

CONTRATTO DI SERVIZIO COMUNE DI SOLAROLO

REFEZIONE SCOLASTICA

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: l'ASP della Romagna Faentina, il Responsabile del progetto, il Settore Servizi al Cittadino del Comune di Solarolo, Servizio dietetico del Comune di Faenza.

La finalità: l'attività svolta ha consentito agli insegnanti e agli alunni che avevano attività didattica pomeridiana una corretta alimentazione, compreso i Centri Ricreativi Estivi, Scuole Elementari, Scuole Materna Statale e Scuola Materna Privata fino al 31/07/2015 e Asilo Nido.

Il servizio di refezione scolastica è consistito:

- nell'acquisto e ricevimento delle derrate alimentari;
- nella preparazione e cottura dei pasti presso la cucina centralizzata;
- nella preparazione dei tavoli e distribuzione per la consumazione di pasti agli utenti della scuola, ivi compreso il personale addetto alla scuola medesima;
- al ripristino dei tavoli, pulizia e sanificazione dei locali di cucina, riordino dei refettori, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature usate per il servizio;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti.

La preparazione presso il centro di cottura ha previsto:

- pulizia e preparazione degli alimenti: il personale addetto alla cucina seleziona e controlla accuratamente la qualità delle materie prime, calcolando l'esatta quantità delle derrate alimentari sulla base del numero dei pasti ordinati quotidianamente delle scuole;
- cottura: la cottura dei cibi avviene giornalmente nel rispetto del menù stabilito.;
- corretta conservazione delle derrate alimentari entrati ed in deposito.

La distribuzione presso i refettori delle scuole ha previsto:

- l'attività di distribuzione, a cura del personale, inizia con la predisposizione del refettorio e la preparazione dei tavoli per i pasti con tovagliato monouso acqua, pane e frutta;
- il ricevimento dei pasti dal locale cucina;
- lo scodellamento, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti all'interno delle varie sedi di refezione, rispettando le porzioni previste dal menù e dalle diete speciali;
- la pulizia e il riordino dei tavoli, con il conseguente lavaggio e riordino degli utensili e con la gestione dei rifiuti mediante raccolta ed asporto del materiale residuo.

E' stato affidato, incarico al personale per la regolare esecuzione delle operazioni definite nel manuale HACCP e nelle procedure operative del servizio mensa al fine di garantire l'igienicità e la correttezza della prassi di gestione degli alimenti e preparazione dei pasti. Il personale stesso, cui è delegato il compito, ha effettuato le registrazioni richieste dai manuali d'autocontrollo riferendo al responsabile HACCP le non conformità riscontrate ed i provvedimenti adottati. E' stato attivato ed affidato a laboratorio di analisi, un programma di controlli chimici e microbiologici sulle derrate in fase di approvvigionamento, sui piatti pronti per le consumazioni, le attrezzature, i ripiani e gli utensili utilizzati nel ciclo produttivo.

L'azienda ha documentato all'Amministrazione Comunale gli esiti delle analisi chimiche e microbiologiche svolte per autocontrollo.

Ai fini della consegna dei pasti nelle scuole periferiche servite in asporto sono stati utilizzati contenitori termici ermetici sigillati e veicolati con automezzo.

Ogni scuola ha provveduto a comunicare quotidianamente alla cucina, entro le ore 09,30, il numero dei pasti che dovranno essere forniti nella giornata, sulla base delle richieste degli utenti, indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per gli adulti e le diete speciali.

I menù unici per tutte le scuole servite, seppur differenziati nelle grammature in base alle fasce di età degli alunni al fine di garantire un'alimentazione qualitativamente varia ed idonea anche dal punto di vista quantitativo, sono stati resi disponibili per la visione presso le istituzioni scolastiche e le sedi di refezione. In alcune occasioni, contingenti motivi tecnici hanno fatto variare il menù della giornata. Le eventuali variazioni, motivate, sono state comunicate prontamente nelle varie sedi scolastiche. La pianificazione delle tabelle dietetiche è stata realizzata dal servizio dietetico del Comune di Faenza in collaborazione con il servizio pediatrico. Il pasto è stato articolato generalmente nel seguente modo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdure
- pane
- frutta fresca di stagione.

I pasti somministrati sono stati cucinati al mattino, in tempi ravvicinati al trasporto e alla somministrazione. E' stato impiegato olio extravergine di oliva e la cottura dei secondi piatti ha escluso la frittura che è invece avvenuta in forno a convezione-vapore oppure sulla piastra. I contorni caldi sono stati cotti prevalentemente a vapore. L'uso del sale è stato estremamente contenuto. Non sono stati utilizzati alimenti precotti, additivi quali conservanti e/o coloranti.

Per i bambini con intolleranze alimentari, allergie o altro sono state seguite le prescrizioni mediche con tabelle dietetiche personalizzate. L'Azienda ha fornito pasti alternativi per motivi etico-religiosi, diete in bianco per indisposizione o malessere temporaneo. Le diete speciali sono state eseguite puntualmente dalla data di consegna della documentazione e confezionate in contenitori monouso con l'indicazione del nome del fruitore.

Sicurezza alimentare: la sicurezza igienica e la qualità degli alimenti sono aspetti prioritari del servizio, e sono stati curati con particolare attenzione per tutelare la salute degli utenti. Il sistema di controllo è stato di tre tipi:

- il controllo igienico sanitario delle derrate alimentari e dei cibi, del personale addetto, dei locali destinati alla cottura e di quelli dove i pasti sono stati consumati;
- il controllo del rispetto del menù, delle grammature, della qualità merceologica degli alimenti, della corretta cottura e conservazione dei cibi;
- il controllo / verifica sul gradimento dei cibi proposti e sulla loro appetibilità.

L'Azienda è stata sottoposta ad autocontrollo secondo i principi HACCP.

Le cucine e i refettori hanno seguito operativamente quanto previsto nel manuale di autocontrollo.

Campioni di pietanze direttamente preparate nella cucina centralizzata e somministrati agli utenti, sono stati inseriti in appositi sacchetti di plastica sterili monouso opportunamente etichettati (con data e tipo di alimento campionato) e conservati in frigorifero per almeno 72 ore (tre giorni). Allo scadere del termine i campioni sono stati gettati.

Operatori addetti al servizio: il servizio è stato realizzato dall'Asp della Romagna Faentina mediante operatori interni e/o l'apporto di soggetti del privato sociale e del volontariato in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla legge.

Nella cucina centralizzata e nei refettori delle scuole hanno operato operatori con i seguenti profili professionali:

- capocuoco
- cuoco
- addetto alla distribuzione.

Sono state svolte attività formative finalizzate sia al sostegno della motivazione, sia alla costante miglioramento delle conoscenze e delle capacità tecnico-operative.

Il rapporto tra il personale addetto alla distribuzione dei pasti nei singoli refettori e i commensali è stato ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.

Controllo sulla qualità percepita: al fine di raccogliere informazioni utili alla valutazione al miglioramento dei servizi offerti, è stata effettuata una rilevazione tramite questionari rivolti ai bambini, agli studenti e agli insegnanti.

L'attività svolta ha consentito l'erogazione quotidiana della refezione scolastica ai circa 250 bambini delle scuole presenti sul territorio del Comune di Solarolo, sia per l'anno scolastico regolare sia per i centri ricreativi estivi.

Complessivamente sono stati forniti:

<i>Punti di somministrazione.</i>	<i>Giorni settimanali di funzionamento della mensa.</i>	<i>Numero totale pasti per plesso.</i>
Scuola dell'Infanzia Statale	5	11.981
Scuola dell'infanzia paritaria S.Maria Assunta (fino al 31/07/2015)	5	5.103
Scuola Primaria	5	21.199
Asilo nido*	5	5.529
Pasti dipendenti	/	
TOTALE pasti		43.812

I menù e le caratteristiche degli alimenti utilizzate, sono quelli risultanti dalle tabelle predisposte dall'ASL e dal servizio dietetico del Comune di Faenza e da quest'ultimo inviate periodicamente all'ASP. I menù settimanali/mensili sono stati trasmessi a tutte le scuole sede di refezione.

Ogni variazione temporanea dei menù è stata effettuata esclusivamente in accordo con il suddetto servizio dietetico e tempestivamente comunicata alla scuole e al Comune di Solarolo.

Per l'anno scolastico 2014/15 inoltre, sono stati predisposti ed attuati i seguenti progetti di educazione alimentare:

Scuola e progetto	Azione
SCUOLA MATERNA PARITARIA " Il buon giorno si vede dal mattino"	COLAZIONE IN CLASSE I
	COLAZIONE IN CLASSE II
	PREPARAZIONE DEL THE' KARKADE' E CAMOMILLA
	FESTA CONCLUSIVA – MERENDA CON FRUTTA
SCUOLA MATERNA STATALE " Cosa mangio e perché mangio: i cereali questi sconosciuti"	SEMINA CEREALI: VASCHETTE SEMENTI E TERRICCIO.
	PREPARAZIONE DELLA PASTA IN CLASSE
	PREPARAZIONE DEL PANE IN CLASSE
	FESTA CONCLUSIVA – MERENDA CON FRUTTA E VERDURA*
Asilo Nido "Lo Scarabocchio" Solarolo "Si continua a conoscere....."	FORNITURA MATERIALE PER MANIPOLAZIONE IN CLASSE DI ALIMENTI CRUDI/COTTI – VERDURE/FRUTTA SALATI/DOLCI/AMARI ECT. FESTA CONCLUSIVA – MERENDA CON FRUTTA
Scuola PRIMARIA "R. Pezzani" "Facciamo merenda "	MERENDA CON CLEMENTINI – 16/02
	MERENDA CON YOGURT FRUTTA 11/03
	MERENDA CON BUDINO 08/04
	MERENDA CON YOGURT INTERNO 13/05
	MERENDA CON MACEDONIA DI FRUTTA 10/06

La realizzazione dei progetti dettagliati è stata possibile grazie alla disponibilità:

- del personale dell'ASP che si è occupato dell'organizzazione e della fornitura dei generi alimentari;
- del personale docente e non docente delle scuole che ha provveduto alla realizzazione delle attività in classe;
- all'Associazione Volontari Solarolo "Mons. Babinì" per la collaborazione sempre generosamente dimostrata.

Ulteriori iniziative dedicate alla popolazione scolastica, a cui l'ASP ha partecipato con messa di disposizione di materiali/locali e personale:

Scuola Materna Statale	Cottura dei biscotti realizzati in classe
Scuola Primaria	Cottura dei biscotti di Natale
Solarolo Kids	Fornitura merenda

CONTRATTO DI SERVIZIO COMUNE DI CASOLA VALSENIO

REFEZIONE SCOLASTICA

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: l'ASP della Romagna Faentina, il Responsabile del progetto, il Settore Servizi al Cittadino del Comune di Casola Valsenio, Servizio dietetico del Comune di Faenza.

La finalità: l'attività svolta ha consentito agli insegnanti e agli alunni che avevano attività didattica pomeridiana una corretta alimentazione, compreso i Centri Ricreativi Estivi, Scuole Medie, Scuole Elementari, Scuole Materne e Asilo Nido.

Il servizio di refezione scolastica è consistito:

- nell'acquisto e ricevimento delle derrate alimentari;
- nella preparazione e cottura dei pasti presso la cucina centralizzata.

La preparazione presso il centro di cottura ha previsto:

- pulizia e preparazione degli alimenti: il personale addetto alla cucina seleziona e controlla accuratamente la qualità delle materie prime, calcolando l'esatta quantità delle derrate alimentari sulla base del numero dei pasti ordinati quotidianamente delle scuole;
- cottura: la cottura dei cibi avviene giornalmente nel rispetto del menù stabilito.;
- corretta conservazione delle derrate alimentari entrati ed in deposito.

E' stato affidato, incarico al personale per la regolare esecuzione delle operazioni definite nel manuale HACCP e nelle procedure operative del servizio mensa al fine di garantire l'igienicità e la correttezza della prassi di gestione degli alimenti e preparazione dei pasti. Il personale stesso, cui è delegato il compito, ha effettuato le registrazioni richieste dai manuali d'autocontrollo riferendo al responsabile HACCP le non conformità riscontrate ed i provvedimenti adottati. E' stato attivato ed affidato a laboratorio di analisi, un programma di controlli chimici e microbiologici sulle derrate in fase di approvvigionamento, sui piatti pronti per le consumazioni, le attrezzature, i ripiani e gli utensili utilizzati nel ciclo produttivo.

Ai fini della consegna dei pasti nelle scuole periferiche servite in asporto sono stati utilizzati contenitori termici ermetici sigillati e veicolati con automezzo e autisti del Comune.

Ogni scuola ha provveduto a comunicare quotidianamente alla cucina, entro le ore 09,30, il numero dei pasti che dovranno essere forniti nella giornata, sulla base delle richieste degli utenti, indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per gli adulti e le diete speciali.

I menù unici per tutte le scuole servite, seppur differenziati nelle grammature in base alle fasce di età degli alunni al fine di garantire un'alimentazione qualitativamente varia ed idonea anche dal punto di vista quantitativo, sono stati resi disponibili per la visione presso le istituzioni scolastiche e le sedi di refezione. In alcune occasioni, contingenti motivi tecnici hanno fatto variare il menù della giornata. Le eventuali variazioni, motivate, sono state comunicate prontamente nelle varie sedi scolastiche. La pianificazione delle tabelle dietetiche è stata realizzata dal servizio dietetico del Comune di Faenza in collaborazione con il servizio pediatrico. Il pasto è stato articolato generalmente nel seguente modo:

- un primo piatto
- un secondo piatto

- un contorno di verdure
- pane
- frutta fresca di stagione.

I pasti somministrati sono stati cucinati al mattino, in tempi ravvicinati al trasporto e alla somministrazione. E' stato impiegato olio extravergine di oliva e la cottura dei secondi piatti ha escluso la frittura che è invece avvenuta in forno a convezione-vapore oppure sulla piastra. I contorni caldi sono stati cotti prevalentemente a vapore. L'uso del sale è stato estremamente contenuto. Non sono stati utilizzati alimenti precotti, additivi quali conservanti e/o coloranti.

Per i bambini con intolleranze alimentari, allergie o altro sono state seguite le prescrizioni mediche con tabelle dietetiche personalizzate. L'Azienda ha fornito pasti alternativi per motivi etico-religiosi, diete in bianco per indisposizione o malessere temporaneo. Le diete speciali sono state eseguite puntualmente dalla data di consegna della documentazione e confezionate in contenitori monouso con l'indicazione del nome del fruitore.

Operatori addetti al servizio: il servizio è stato realizzato dall'Asp della Romagna Faentina mediante operatori interni e/o l'apporto di soggetti del privato sociale e del volontariato in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla legge.

Nella cucina centralizzata hanno operato operatori con i seguenti profili professionali:

- cuoco
- aiuto cuoco

Complessivamente sono stati forniti:

<i>Punti di somministrazione.</i>	<i>Giorni settimanali di funzionamento della mensa.</i>	<i>Numero totale pasti per plesso.</i>
Asilo nido	5	2.920
Scuola Infanzia Statale	5	6.412
Scuola Infanzia S. Dorotea	5	2.905
Scuola Primaria	5	10.338
Scuola Secondaria	5	940
CREE	5	1.220
Progetto Anfass	15	435
Totale		25.170

I menù e le caratteristiche degli alimenti utilizzate, sono quelli risultanti dalle tabelle predisposte dall'ASL e dal servizio dietetico del Comune di Faenza e da quest'ultimo inviate periodicamente all'ASP.

Ogni variazione temporanea dei menù è stata effettuata esclusivamente in accordo con il suddetto servizio dietetico e tempestivamente comunicata alle scuole e al Comune di Casola Valsenio.

Servizio domiciliare di pasti ad anziani residenti nel Comune di Solarolo e Bagnara di Romagna

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: l'ASP della Romagna Faentina responsabile del Progetto, Comune di Solarolo, Comune di Bagnara di Romagna.

Finalità : il servizio dei pasti a domicilio è stato effettuato dall'ASP a favore dei cittadini residenti nel Comune di Solarolo e di Bagnara di Romagna, che hanno i requisiti previsti quale prestazione sociale erogata a sostegno dei soggetti con medio/basso grado di autosufficienza e/o a rischio di emarginazione sociale.

Attraverso l'istruzione del servizio di pasti a domicilio si sono perseguiti i seguenti obiettivi:

- ampliare l'offerta delle iniziative e delle prestazioni in favore delle persone anziane, disabili o invalidi;
- potenziare il servizio domiciliare offerto dai rispettivi Comuni;
- favorire il recupero e il mantenimento del miglior grado di benessere psico-fisico della persona;
- consentire agli anziani in condizione di difficoltà una esistenza autonoma nel normale ambiente di vita riducendo le esigenze di ricorso alle strutture residenziali.

Il servizio pasti è stato esteso a cittadini temporaneamente impossibilitati ad autonomo reperimento dei pasti e non appartenenti alle predette categorie di persone.

Gli utenti hanno pagato l'intero costo del pasto, determinato dal Consiglio di Amministrazione dell'ASP in € 5,80 anno 2015.

Non si sono verificati casi di cittadini in stato di non autosufficienza economica e pertanto non sono intervenute integrazioni dai servizi sociali.

Il servizio: la preparazione dei pasti è stata effettuata presso la cucina della refezione scolastica sempre a gestione Asp.

Il servizio è stato attivo tutti i giorni della settimana festivi settimanali ed infrasettimanali compresi, limitatamente al pasto di mezzogiorno.

Il pasto è risultato pronto per il ritiro alle ore 11,30.

Il ritiro del pasto è avvenuto sia in autonomia da parte dell'utente stesso sia avvalendosi della collaborazione delle associazioni di volontariato dei rispettivi territori comunali.

Queste ultime hanno messo a disposizione automezzi e volontari.

L'attivazione dei servizi di trasporto a domicilio è stata effettuata dal servizio al momento della presentazione delle domande.

Il pasto è stato distribuito in scatole di polistirolo individuali contenenti i contenitori igienici monouso sigillati termicamente con idonea pellicola per ciascuna pietanza preparata.

Il menù giornaliero uguale per tutti con rotazione mensile; mensilmente copia del menù previsto viene inviato a ciascun utente.

La preparazione del pasto è avvenuta ai sensi di quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Interno (Haccp) al fine di garantire la sicurezza e l'igienicità degli alimenti.

Modalità di ammissione e dimissione: l'ammissione al servizio è così avvenuta:

- 1) analisi del bisogno da parte dell'Assistente Sociale Responsabile del Caso e conseguente presentazione del Piano Individuale Assistenziale.
- 2) attivazione del servizio;

Utenti complessivi del servizio al 01.01.2015

n. **28**

Utenti complessivi del servizio al 31.12.2015

n. **27**

Il servizio ha complessivamente preparato: 10.360 di cui 8.162 per utenti residenti nel Comune di Solarolo e nr. 2.198 per utenti residenti nel Comune di Bagnara di Romagna.

Controllo sulla qualità percepita: al fine di raccogliere informazioni utili alla valutazione e al miglioramento dei servizi offerti, è stato somministrato annualmente agli utenti un questionario sulla qualità percepita i cui esiti sono stati i seguenti:

	n. anno
Questionari distribuiti	27
Questionari ritornati compilati	20
Questionari non ritornati	7

Quesito	Risposte	Nr. anno 2015
1 – Di tale servizio che giudizio può dare?		
	Ottimo	8
	Buono	9
	Scarso	-
	Non sa	-
	Non risposta al quesito	3

Servizio domiciliare di pasti ad anziani residenti nel Comune di Brisighella

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: l'ASP della Romagna Faentina responsabile del Progetto, Comune di Brisighella.

Finalità : il servizio dei pasti a domicilio è stato effettuato dall'Asp a favore dei cittadini residenti nel Comune Brisighella, che hanno i requisiti previsti quale prestazione sociale erogata a sostegno dei soggetti con medio/basso grado di autosufficienza e/o a rischio di emarginazione sociale.

Attraverso l'istruzione del servizio di pasti a domicilio si sono perseguiti i seguenti obiettivi:

- ampliare l'offerta delle iniziative e delle prestazioni in favore delle persone anziane, disabili o invalidi;
- potenziare il servizio domiciliare offerto dal Comune;
- favorire il recupero e il mantenimento del miglior grado di benessere psico-fisico della persona;

- consentire agli anziani in condizione di difficoltà una esistenza autonoma nel normale ambiente di vita riducendo le esigenze di ricorso alle strutture residenziali.

Il Comune di Brisighella riconosce per ogni pasto 7,63 Euro, così come stabilito nel contratto di servizio sottoscritto, integrando la quota ISEE a carico dell'utente.

Il servizio: la preparazione dei pasti è stata effettuata presso la cucina della Residenza S. Caterina e Don Ciani di Fognano .

Il servizio è stato attivo tutti i giorni della settimana festivi settimanali ed infrasettimanali compresi, limitatamente al pasto di mezzogiorno.

La consegna del pasto è stata effettuata avvalendosi della collaborazione delle associazioni di volontariato che hanno messo a disposizione automezzi e volontari.

L'attivazione dei servizi di trasporto a domicilio è stata effettuata dal servizio al momento della richiesta da parte dell'Assistente Sociale del Territorio.

Il pasto è stato distribuito in contenitori igienici monouso sigillati termicamente con idonea pellicola per ciascuna pietanza preparata.

Il menù giornaliero uguale per tutti con rotazione mensile; mensilmente copia del menù previsto viene inviato a ciascun utente.

La preparazione del pasto è avvenuta ai sensi di quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Interno (Haccp) al fine di garantire la sicurezza e l'igienicità degli alimenti.

Modalità di ammissione e dimissione: l'ammissione al servizio è così avvenuta:

1) analisi del bisogno da parte dell'Assistente Sociale Responsabile del Caso e conseguente presentazione del Piano Individuale Assistenziale.

2) attivazione del servizio;

Utenti complessivi del servizio al 01.01.2015 n. **19**

Utenti complessivi del servizio al 31.12.2015 n. **17**

Il servizio ha complessivamente preparato: 5.448

Controllo sulla qualità percepita: al fine di raccogliere informazioni utili alla valutazione e al miglioramento dei servizi offerti, è stato somministrato annualmente agli utenti un questionario sulla qualità percepita i cui esiti sono stati i seguenti:

	n. anno	
Questionari distribuiti	17	
Questionari ritornati compilati	12	
Questionari non ritornati	5	
Quesito	Risposte	Nr. anno 2015
1 – Di tale servizio che giudizio può dare?		
	Ottimo	3
	Buono	9

	Scarso	-
	Non sa	-
	Non risposta al quesito	-

Servizio domiciliare di pasti ad anziani residenti nel Comune di Casola Valsenio

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: l'ASP della Romagna Faentina responsabile del Progetto, Comune di Casola Valsenio.

Finalità : il servizio dei pasti a domicilio è stato effettuato dall'Asp a favore dei cittadini residenti nel Comune Casola Valsenio, che hanno i requisiti previsti quale prestazione sociale erogata a sostegno dei soggetti con medio/basso grado di autosufficienza e/o a rischio di emarginazione sociale.

Attraverso l'istruzione del servizio di pasti a domicilio si sono perseguiti i seguenti obiettivi:

- ampliare l'offerta delle iniziative e delle prestazioni in favore delle persone anziane, disabili o invalidi;
- potenziare il servizio domiciliare offerto dal Comune;
- favorire il recupero e il mantenimento del miglior grado di benessere psico-fisico della persona;
- consentire agli anziani in condizione di difficoltà una esistenza autonoma nel normale ambiente di vita riducendo le esigenze di ricorso alle strutture residenziali.

Il servizio: la preparazione dei pasti è stata effettuata presso la cucina della Residenza della struttura protetta di Casola Valsenio.

Il servizio è stato attivo tutti i giorni della settimana festivi settimanali ed infrasettimanali compresi, limitatamente al pasto di mezzogiorno.

La consegna del pasto è stata effettuata avvalendosi della collaborazione delle associazioni di volontariato che hanno messo a disposizione automezzi e volontari.

L'attivazione dei servizi di trasporto a domicilio è stata effettuata dal servizio al momento della richiesta da parte dell'Assistente Sociale del Territorio.

Il pasto è stato distribuito in contenitori igienici monouso sigillati termicamente con idonea pellicola per ciascuna pietanza preparata.

Il menù giornaliero uguale per tutti con rotazione mensile; mensilmente copia del menù previsto viene inviato a ciascun utente.

La preparazione del pasto è avvenuta ai sensi di quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Interno (Haccp) al fine di garantire la sicurezza e l'igienicità degli alimenti.

Modalità di ammissione e dimissione: l'ammissione al servizio è così avvenuta:

- 1) analisi del bisogno da parte dell'Assistente Sociale Responsabile del Caso e conseguente presentazione del Piano Individuale Assistenziale.
- 2) attivazione del servizio;

Utenti complessivi del servizio al 01.01.2015

n. **19**

Utenti complessivi del servizio al 31.12.2015

n. **17**

Il servizio ha complessivamente preparato: 2.649

Controllo sulla qualità percepita: al fine di raccogliere informazioni utili alla valutazione e al miglioramento dei servizi offerti, è stato somministrato annualmente agli utenti un questionario sulla qualità percepita i cui esiti sono stati i seguenti:

	n. anno
Questionari distribuiti	10
Questionari ritornati compilati	7
Questionari non ritornati	3

Quesito	Risposte	Nr. anno 2015
1 – Di tale servizio che giudizio può dare?		
	Ottimo	1
	Buono	6
	Scarso	
	Non sa	-
	Non risposta al quesito	-

SERVIZIO: PASTI INDIGENTI – S.S.A. COMUNE DI FAENZA

E' un servizio che risponde all'esigenza di persone fisicamente e socialmente disagiate, individuate dai S.S.A. del Comune di Faenza, nella necessità di acquisire un pasto caldo nella fascia del mezzogiorno.

TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Il servizio offre più formule a fronte di esigenze personali dell'utente, concordate con i S.S.A.. In particolare si riconoscono due modalità principali di erogazione del servizio:

FORMULA "DA ASPORTO"

FORMULA "SALA MENSA"

La formula "DA ASPORTO" consiste nel ritiro del pasto direttamente presso la cucina di produzione della Residenza Il Fontanone di Faenza in tutti i giorni e orari stabiliti.

Il servizio consiste nella consegna giornaliera di un pasto confezionato in contenitori monouso ermeticamente sigillati dal lunedì al sabato, festivi esclusi. L'erogazione del servizio può avvenire in modo occasionale o continuativo. Il criterio di occasionalità è stabilito dall'assistente sociale responsabile del caso; la richiesta dovrà avvenire entro le ore 09.00.

La formula "SALA MENSA" prevede la fruizione del pasto nella sala mensa del Centro Diurno della Residenza Il Fontanone distribuito a mezzo di contenitori multiporzione. Presso la sede della sala mensa l'utente è obbligato di mantenere una condotta corretta nei confronti del gestore, del personale addetto al servizio e degli altri utenti.

CARATTERISTICHE DEL PASTO

Il pasto consta di un primo, un secondo, contorno, pane, frutta e bevande. Il menù è predisposto dall'Asp. Diete personalizzate devono essere certificate dal medico curante.

GESTIONE ORGANIZZATIVA

Funzionalmente, il servizio trova convergenza gestionale con il servizio di cucina della Residenza Il Fontanone, in particolare per quanto concerne la preparazione dei cibi, la tenuta igienico sanitaria della cucina, lo stoccaggio delle derrate, il confezionamento e la direzione amministrativa.

ATTIVAZIONE/ SOSPENSIONE

L'ammissione al servizio viene effettuata dai S.S.A. del Comune di Faenza i quali provvedono a comunicare all'Asp il nominativo, la data di ammissione al servizio e la condivisione del menù se su dieta personalizzata.

Nel caso in cui utenti

La sospensione o l'interruzione del servizio viene disposta dai S.S.A. del Comune di Faenza con tempestiva comunicazione all'Asp.

Complessivamente sono stati predisposti n. 2.040 pasti.

MODALITA' DI PAGAMENTO

L'Asp provvede mensilmente al conteggio posticipato dei pasti da ciascuno usufruiti e a trasmettere ai S.S.A. del Comune di Faenza la fattura dettagliata per ciascun utente.

Il costo dei pasti rifiutati o che non vengono ritirati, per mancata comunicazione e responsabilità dell'utente, è posto a carico dei S.S.A. salvo diversa pattuizione con questi ultimi.

CONVENZIONE ASL DI RAVENNA

GESTIONE SERVIZIO CUP - SOLAROLO

Istituzioni ed attori sociali coinvolti: l'ASP della Romagna Faentina responsabile del progetto, Asl di Ravenna Distretto di Faenza.

Il servizio, iniziato il 20 giugno 2011, è stato svolto nel locale individuato presso il Nuovo Presidio Socio Sanitario di Solarolo mantenendo i giorni e gli orari elencati:

LUNEDI - MERCOLEDI dalle 08.00 alle 12.00

SABATO dalle 08.00 alle 11.30 fino al 30/06/2015.

Dal 01/07/2015 l'orario di apertura è stato modificato così come segue:

MERCOLEDI – VENERDI' dalle 08.00 alle 12.00

Il mercoledì per garantire la disponibilità dei referti di laboratorio relativi ai prelievi effettuati al lunedì dell'Ufficio Igiene del territorio, l'operatore è stato presente circa 30 minuti prima dell'orario previsto per effettuare le stampe; l'orario di apertura e chiusura è rimasto

invariato. La programmazione e la rotazione degli operatori addetti ha consentito di mantenere il servizio aperto regolarmente tutte le giornate previste da calendario.

Come da contratto sono state effettuate le seguenti operazioni:

- prenotazioni, variazioni e cancellazioni visite specialistiche, esami diagnostici ed esami di laboratorio con procedura informatizzata:

n. 2.878 prenotazioni;

n. 256 variazioni;

oltre a:

- prenotazioni domiciliari senza utilizzo di procedura informatizzata;
- stampa referti di laboratorio;
- stampa etichette per prelievi di laboratorio (40 ca. ogni settimana al sabato);
- stampa prenotazioni CUP-TEL;
- consegna referti di radiologia;
- rilascio modulistica per ritiro presidi relativi all'assistenza protesica;
- cambio o revoca medico*;
- consegna e ritiro autocertificazioni reddito e autocertificazioni ultima manovra*;
- richieste per rilascio cartelle cliniche*;
- richiesta duplicati tessera TEAM*.

* solo raccolta documentazione la pratica viene elaborata presso la sede di Faenza.

La documentazione ritirata è stata consegnata alla Palazzina 13 il giorno successivo e contestualmente ritirata quella già preparata da consegnare agli utenti.

Ai sensi di quanto stabilito nel contratto con l'Asl il servizio di cui sopra è stato mensilmente fatturato generando i seguenti importi complessivi al 31 dicembre 2015:

Totale imponibile fatturato € 5.643,00 oltre iva 22% per complessivi € 6.884,46

INDICATORI E PARAMETRI PER LA VERIFICA

L'Azienda è organizzata in modo da rilevare periodicamente la qualità della gestione secondo i seguenti indicatori di cui al piano programmatico:

INDICATORE	MODALITA' DI VALUTAZIONE
Reclami e suggerimenti	Valutazione della qualità percepita , mediante rilevazione dei reclami e dei suggerimenti provenienti da familiari, utenti ed altri interlocutori
Esiti questionario per la rilevazione della soddisfazione degli utenti	Misurazione della Customer Satisfaction tramite la somministrazione annuale di un questionario strutturato a ospiti e familiari
Indicatore sintetico sulla qualità erogata	Rilevazione del numero di Piani d'Intervento che annualmente vengono effettuati per gli ospiti della struttura

Copertura posti letto	Determinazione della percentuale di copertura dei posti letto, inoltre corrispondenza più diretta fra livelli di occupazione ed il personale utilizzato (es. la scalettatura al C.D.)
Giornate vuote	Determinazione del numero di giornate in cui il posto letto non è coperto, con un confronto con lo stesso periodo dell'anno precedente
Livello di assenze	Determinazione dei giorni medi di assenza per dipendente
Ferie godute	Determinazione dei giorni di ferie goduti
Costo del personale	Determinazione dell'incidenza (in %) del costo del personale sui ricavi generati da attività istituzionale. Determinazione (in %) del costo del personale assistenziale sul totale del costo del personale
Costi generali	Rappresentazione dell'incidenza (in %) dei costi generali amministrativi sul totale dei costi aziendali
Redditività patrimoniale	Determinazione, sulla base della consistenza degli immobili e dei proventi su di essi realizzati, di alcuni indicatori di redditività suddivisi per tipologia (commerciale, abitativo, agrario)
Situazione debiti e crediti	Valore di importo complessivo confrontato su vari anni e diverse tipologie di crediti e situazione debiti – monitoraggio morosità

I servizi sopra descritti identificano nel dettaglio l'importante attività quotidiana, originaria, ovvero derivata, svolta dall'Azienda, nel corso del 2015.

1. LO SCOSTAMENTO DEI RISULTATI OTTENUTI RISPETTO A QUELLI PREVISTI NEL BILANCIO ECONOMICO PREVENTIVO

Il Bilancio Economico Preventivo è stato approvato dall'Assemblea dei soci con atto n. 19 in data 29.10.2015. Per la verifica degli scostamenti si riporta di seguito il bilancio al 31.12.2015 che mette a confronto il piano budget con i dati a consuntivo.

Per una serie di profonde trasformazioni di carattere istituzionale, aziendale, organizzativo e gestionale l'esercizio 2015 si è caratterizzato in modo anomalo, presentando per il mese di gennaio le due preesistenti Aziende di Servizi alla Persona, poi unificate nella nuova ASP della Romagna Faentina, con decorrenza dal 01.02.2015, nonché portando a piena attuazione il nuovo regime di accreditamento definitivo delle strutture / dei servizi con decorrenza dal 01.04.2015, a conclusione di un trimestre (gennaio – marzo) di passaggio graduale in continuità dall'ASP al nuovo gestore accreditato.

<i>Descriz_C.</i>	<i>Piano budget 2015</i>	<i>Bilancio 2015</i>
<i>Medicinali ed altri prodotti terapeutici</i>	<i>35.000,00</i>	<i>37.840,97</i>
<i>Presidi per incontinenza</i>	<i>43.000,00</i>	<i>41.322,05</i>
<i>Altri presidi sanitari</i>	<i>6.000,00</i>	<i>10.110,30</i>
<i>Altri beni socio sanitari</i>	<i>16.000,00</i>	<i>7.445,39</i>
<i>Generi Alimentari</i>	<i>655.000,00</i>	<i>685.301,27</i>
<i>Materiale di pulizia e igiene personale</i>	<i>10.000,00</i>	<i>37.798,03</i>
<i>Articoli per manutenzione</i>	<i>5.000,00</i>	<i>11.759,67</i>
<i>Cancelleria, stampati e mater. di cons</i>	<i>10.000,00</i>	<i>12.068,40</i>
<i>Materiale di guardaroba</i>	<i>2.500,00</i>	<i>118,90</i>
<i>Carburanti e lubrificanti (sp.es. autom)</i>	<i>9.000,00</i>	<i>8.338,03</i>
<i>Vestiaro personale dipendente</i>	<i>12.000,00</i>	<i>19.310,53</i>
<i>Materiale per animazione, doni per ospiti</i>	<i>12.000,00</i>	<i>1.013,38</i>
<i>Materiale a perdere reparti</i>	<i>57.000,00</i>	<i>72.278,63</i>
<i>Altri beni tecnico - economali</i>	<i>30.000,00</i>	<i>36.049,08</i>
<i>Costi per Attività Agricola</i>	<i>15.000,00</i>	<i>13.594,60</i>
<i>Acquisto servizi attività socio-assisten</i>	<i>1.553.720,00</i>	<i>1.637.366,80</i>
<i>Acquisto servizi attività infermieristic</i>	<i>356.194,00</i>	<i>384.159,72</i>
<i>Acquisto servizi attività riabilitativa</i>	<i>60.138,00</i>	<i>55.127,14</i>
<i>Acq. servizi gestione att.tà animazione</i>	<i>30.360,00</i>	<i>34.101,55</i>
<i>Servizio smaltimento rifiuti</i>	<i>4.000,00</i>	<i>2.015,29</i>
<i>Servizio lavanderia e lavanolo</i>	<i>145.000,00</i>	<i>152.923,15</i>
<i>Servizio disinfestazione ed igienizzaz.</i>	<i>6.000,00</i>	<i>8.970,82</i>
<i>Servizio di ristorazione</i>	<i>450.000,00</i>	<i>441.246,29</i>
<i>Servizio di vigilanza</i>	<i>600,00</i>	<i>595,48</i>
<i>Servizio sostitutivo mensa person.dipend</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>

<i>Servizio di pulizia</i>	300.000,00	336.256,26
<i>Soggiorni estivi</i>	0,00	0,00
<i>Altri servizi esternalizzati</i>	0,00	97.512,62
<i>Servizi Esternalizzati Azienda Agricola</i>	0,00	9.564,92
<i>Spese di trasporto utenti</i>	8.500,00	6.967,65
<i>Altre spese di trasporto</i>	4.000,00	3.664,00
<i>Consulenze socio-sanitarie</i>	1.800,00	5.222,50
<i>Consulenze infermieristiche e riabilitat</i>	0,00	0,00
<i>Consulenze mediche</i>	0,00	0,00
<i>Consulenze amministrative</i>	12.000,00	29.591,39
<i>Consulenze tecniche</i>	12.000,00	14.176,74
<i>Consulenze legali</i>	4.000,00	3.889,70
<i>Altre consulenze</i>	0,00	0,00
<i>Lav. interinale od altre f. collab. s.a.</i>	0,00	0,00
<i>Lav. interin. Assistenza di base</i>	127.230,00	205.754,83
<i>Lav. interin. Infermieristica</i>	107.200,00	98.842,05
<i>Lav. interin. Fisioterapia</i>	7.000,00	11.907,46
<i>Lav. Interin. mediche</i>	7.000,00	0,00
<i>Prestaz. Di mediaz linguist. culturale</i>	48.000,00	51.643,40
<i>Lav. interin. Manutenzioni</i>	0,00	21.077,59
<i>Lav. interin. e altre f. collab. legali</i>	0,00	0,00
<i>Borse di studio</i>	5.000,00	4.500,00
<i>Rimb. Spese trasfera pers. In collaboraz.</i>	3.500,00	3.210,88
<i>Spese telefoniche ed internet</i>	16.500,00	14.420,28
<i>Energia elettrica</i>	230.000,00	223.559,26
<i>Gas e riscaldamento</i>	280.000,00	257.550,28
<i>Acqua</i>	65.000,00	55.966,11
<i>Altre utenze</i>	5.500,00	8.124,01

<i>Manutenzioni terreni</i>	0,00	1.100,00
<i>Manutenzioni e riparazioni fabbricati</i>	235.000,00	148.549,65
<i>Canoni manutenzioni beni attrez reparti</i>	0,00	6.302,67
<i>Manutenzioni beni e attrezzature reparti</i>	55.000,00	35.844,97
<i>Manutenzione e riparazioni automezzi</i>	10.000,00	14.263,12
<i>Altre manutenzioni e riparazioni</i>	6.500,00	9.062,47
<i>Costi per Organi Istituzionali</i>	20.000,00	20.419,30
<i>Costi assicurativi</i>	71.300,00	61.620,06
<i>Costi di pubblicità</i>	1.000,00	3.594,31
<i>Oneri, vitalizi e legati</i>	500,00	250,27
<i>Altri sussidi e assegni</i>	0,00	0,00
<i>Aggiornamento e formazione del pers. dip</i>	12.000,00	5.170,90
<i>Assistenza religiosa agli Ospiti</i>	1.000,00	230,70
<i>Spese sanitarie pers. dipendente e colla</i>	6.000,00	6.931,00
<i>Manifestazioni ed animazioni per ospiti</i>	4.000,00	3.192,10
<i>Servizio manutenzione software</i>	30.000,00	36.461,67
<i>Altri servizi</i>	25.000,00	28.722,98
<i>Fitti passivi</i>	0,00	0,00
<i>Canoni di locazione finanziaria</i>	0,00	0,00
<i>Service</i>	0,00	0,00
<i>Noleggi</i>	13.300,00	13.929,14
<i>STIPENDI - Competenze fisse</i>	1.670.000,00	1.658.913,25
<i>Competenze variabili</i>	500.000,00	498.994,79
<i>Competenze per lavoro straordinario</i>	11.500,00	128,58
<i>Altre competenze</i>	19.500,00	14.785,00
<i>Variaz. f.do ferie e fest n.g. e str. c</i>	0,00	-25.731,23
<i>Compet personale comandato presso di noi</i>	0,00	20.208,12
<i>Rimborso competenze personale in comando</i>	0,00	0,00

<i>Oneri su competenze fisse e variabili</i>	567.293,00	582.300,84
<i>Inail</i>	35.750,00	28.363,93
<i>Inail su competenze pers. in collaboraz.</i>	0,00	0,00
<i>Oneri personale comandato presso di noi</i>	0,00	5.997,33
<i>Oneri su competenze pers. in collaboraz.</i>	0,00	9.849,76
<i>Rimborso oneri sociali personale in comd</i>	0,00	0,00
<i>Trattamento di fine rapporto</i>	0,00	0,00
<i>Rimborso spese per form. e aggiornamento</i>	0,00	0,00
<i>Rimborsi spese trasferte</i>	12.500,00	8.558,61
<i>Altri costi personale dipendente</i>	7.500,00	6.741,94
<i>Costo personale Azienda Agricola</i>	62.000,00	49.141,09
<i>Ammortamento costi imp. e ampliamento</i>	0,00	0,00
<i>Ammortamento costi di ricerca, di svilup</i>	0,00	0,00
<i>Ammortamento costi di pubblicità</i>	731,51	142,92
<i>Ammortamento software e altri dir. utilz</i>	1.163,10	3.968,61
<i>Ammortamento brevetti</i>	0,00	0,00
<i>Ammortamento concessioni, lic. marchi ei</i>	99,83	2.270,75
<i>Ammortamento migliorie su Beni di terzi</i>	28.967,60	30.210,80
<i>Ammortamento costo pubblicaz. bandi plur</i>	319,97	0,00
<i>Ammortamento formazione e cons. plur</i>	344,07	3.230,74
<i>Ammort. oneri plur. su mutui/finanziame.</i>	0,00	0,00
<i>Ammort. Partecip. In fondazione</i>	0,00	0,00
<i>Ammortamento fabbric. del pat. indisponb</i>	229.004,32	140.109,91
<i>Ammortamento fabbricati del patrim. disp</i>	378.561,16	396.394,23
<i>Amm.to fabb. pregio artist. del pat. ind</i>	19.915,09	20.379,19
<i>Amm.to fabb. pregio art. patrim. dispon.</i>	219.569,14	291.677,60
<i>Ammortamento impianti, macchinari</i>	42.579,63	50.461,87
<i>Amm.to att. s.a., sanit. o spec. serv ps</i>	27.368,22	29.772,41

<i>Ammortamento mobili e arredi</i>	25.868,29	25.683,06
<i>Am.to macch. uff elett. pc e st. inf.</i>	2.012,27	3.314,49
<i>Ammortamento automezzi</i>	4.440,27	11.475,44
<i>Ammortamento altri beni</i>	29.895,75	25.636,28
<i>Svalutazione delle immob. immateriali</i>	0,00	0,00
<i>Svalutazione delle immob. materiali</i>	0,00	0,00
<i>Svalutazione crediti compresi immobiliz.</i>	0,00	0,00
<i>Sval. crediti att. circol. e disp. liqu.</i>	0,00	0,00
<i>Rimanenze iniziali di beni socio sanitar</i>	0,00	28.844,67
<i>Rimanenze finali di beni socio sanitari</i>	0,00	-10.493,71
<i>Rimanenze iniziali beni tecnico-economal</i>	0,00	67.410,51
<i>Rimanenze finali di beni tecnico economa</i>	0,00	-24.532,50
<i>Riman.iniziali medic. e art.sanit.Farmac</i>	0,00	0,00
<i>Riman.finali medic.e art.sanit.Farmacia</i>	0,00	0,00
<i>Accant. imposte per acc. in atto o presu</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti imposte differite</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti rischio svalut. Da partecipazioni</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti controv. legali in corso</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti rischi non cop da assicur</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti rischi su crediti</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti prestiti d'onore</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti rendite vitalizi e legati</i>	0,00	0,00
<i>Acc.ti per rinnovi contratt. pers. dipe.</i>	0,00	0,00
<i>Acc.ti oneri ut.tà ripart. pers. cessato</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamento riqualf. Urbana</i>		
<i>Accantonamenti per spese legali</i>	0,00	0,00
<i>Accantonamenti per manutenzioni cicliche</i>	0,00	0,00
<i>Accantonam.interessi passivi fornitori</i>	0,00	0,00

<i>Accantonam.per danno biologico INAIL</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Accant. Vendite eventuali</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Spese postali e valori bollati</i>	<i>6.200,00</i>	<i>4.999,47</i>
<i>Spese di rappresentanza</i>	<i>1.000,00</i>	<i>52,8</i>
<i>Spese condominiali</i>	<i>2.500,00</i>	<i>5.707,57</i>
<i>Quote associative (iscrizioni)</i>	<i>1.000,00</i>	<i>459,25</i>
<i>Oneri bancari e spese di Tesoreria</i>	<i>6.700,00</i>	<i>8.477,06</i>
<i>Abbonamenti, riviste e libri</i>	<i>4.000,00</i>	<i>2.999,02</i>
<i>Altri costi amministrativi</i>	<i>1.600,00</i>	<i>1.231,16</i>
<i>IMU</i>	<i>242.000,00</i>	<i>272.816,00</i>
<i>Tributi a consorzi di bonifica</i>	<i>16.000,00</i>	<i>13.199,67</i>
<i>Imposta di registro</i>	<i>23.500,00</i>	<i>26.284,36</i>
<i>Imposta di bollo</i>	<i>200,00</i>	<i>950,28</i>
<i>Altre imposte non sul reddito</i>	<i>8.000,00</i>	<i>9.516,74</i>
<i>Tassa smaltimento rifiuti</i>	<i>38.000,00</i>	<i>32.851,48</i>
<i>Tassa di proprietà automezzi</i>	<i>1.000,00</i>	<i>658,96</i>
<i>Altre tasse</i>	<i>0,00</i>	<i>25,00</i>
<i>Perdite su crediti</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Ribassi, abbuoni e sconti</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Arrotondamenti passivi</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Altri oneri diversi di gestione</i>	<i>0,00</i>	<i>219,43</i>
<i>Minusvalenze ordinarie</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Sopravv.passive ordin.da attività tipica</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Insussist.dell'attivo ordin.attiv.tipica</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Sopravv.passive ordinarie altre attività</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Insussist.dell'attivo ordin.altre attivi</i>	<i>0,00</i>	<i>0,00</i>
<i>Contrib.erogati a enti e az. non-profit</i>	<i>97.000,00</i>	<i>121.011,70</i>
<i>Contrib.erogati a privati</i>	<i>3.000,00</i>	<i>0,00</i>

<i>Interessi passivi su mutuo</i>	64.160,00	66.878,58
<i>Interessi passivi bancari</i>	0,00	0,75
<i>Interessi passivi verso fornitori</i>	0,00	0,00
<i>Interessi passivi su dep. cauzionali</i>	0,00	0,00
<i>Interessi su titoli</i>	0,00	0,00
<i>Altri oneri finanziari</i>	0,00	633,43
<i>Svalutazioni di partecipazioni</i>	0,00	0,00
<i>Svalutazioni di altri valori mobiliari</i>	0,00	0,00
<i>Minusvalenze straordinarie</i>	0,00	0,00
<i>Sopravvenienze passive straordinarie</i>	0,00	14.735,63
<i>Insussistenze dell'attivo straordinarie</i>	0,00	0,00
<i>IRAP personale dipendente</i>	183.600,00	185.855,41
<i>IRAP altri soggetti</i>	8.000,00	23.598,23
<i>IRAP su attività commerciale</i>	0,00	22.262,54
<i>IRES</i>	220.000,00	193.888,39
	10.075.685,22	10.533.424,90
	10.075.685,22	10.533.424,90
<hr/>		
<i>Rette</i>	4.350.490,00	4.560.509,90
<i>Rimborso oneri a rilievo sanitario</i>	1.291.060,00	1.322.736,85
<i>Rimborsi spese per attività in convenz</i>	406.820,00	561.751,19
<i>Altri rimborsi da attività tipiche</i>	5.500,00	5.106,6
<i>Trasferimenti per progetti vincolati</i>	0,00	0,00
<i>Ribassi, abbuoni e sconti</i>	0,00	0,00
<i>Ricavi prestaz.inferm. riabilit.,e varie</i>	0,00	0,00
<i>Altri ricavi diversi</i>	147.410,00	87.672,00
<i>Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni</i>	0,00	45.380,56

<i>Util contr in c/capit e donaz per invest</i>	825.000,00	821.864,05
<i>Rimanenze attività iniziali</i>	0,00	0,00
<i>Rimanenze attività finali</i>	0,00	0,00
<i>Fitti attivi da fondi e terreni</i>	280.000,00	263.140,17
<i>Fitti attivi da fabbricati urbani</i>	798.000,00	774.492,83
<i>Altri fitti attivi istituzionali</i>	396.458,75	500.226,61
<i>Cessione di beni non pluriennali</i>	0,00	0,00
<i>Rimb spese condomin ed altre da condutt</i>	62.000,00	56.548,76
<i>Rimborsi INAIL</i>	9.500,00	14.254,48
<i>Rimborsi assicurativi</i>	0,00	330,39
<i>Vitalizi e legati</i>	0,00	0,00
<i>Altri rimborsi da personale dipendente</i>	0,00	209,90
<i>Rimborso spese di vendita</i>	0,00	0,00
<i>Tasse di concorso</i>	0,00	0,00
<i>Arrotondamenti attivi</i>	0,00	0,00
<i>Rimborso spese legali</i>	0,00	0,00
<i>Rimborso Imposta di registro</i>	13.500,00	25.167,23
<i>Rimborso personale in comando</i>	0,00	0,00
<i>Altri rimborsi diversi</i>	3.125,00	15.438,69
<i>Plusvalenze ordinarie</i>	0,00	0,00
<i>Sopravv attive ordin da attiv tipica</i>	0,00	0,00
<i>Insuss del pass ordin da attiv tipica</i>	0,00	0,00
<i>Sopravv attive ordin da altre attività</i>	0,00	0,00
<i>Insussist del pass ordin da altre attiv</i>	0,00	0,00
<i>Risarcim danni e penalità contrattuali</i>	0,00	0,00
<i>Altri ricavi istituzionali</i>	0,00	36
<i>Ricavi per attività di mensa</i>	785.190,00	763.373,62
<i>Ricavi da fitti attivi e concessioni</i>	0,00	15.368,45

<i>Ricavi per soggiorni estivi</i>	0,00	0,00
<i>Altri ricavi da servizi prestati a terzi</i>	548.631,87	370.270,27
<i>Altri ricavi</i>	45.000,00	0,00
<i>Ricavi attività Azienda Agricola</i>	45.000,00	47.089,17
<i>Contr in c/eserc dalla Reg Em Romagna</i>	4.500,00	0,00
<i>Contrib in c/esercizio dalla Provincia</i>	0,00	0,00
<i>Contrib dai Comuni dell'ambito distrett</i>	0,00	0,00
<i>Contributi da Az. Sanitaria di Ravenna</i>	0,00	0,00
<i>Contributi dallo Stato e da altri EE.PP.</i>	0,00	0,00
<i>Altri contributi da privati</i>	0,00	1.500,00
<i>Proventi da società partecipate</i>	0,00	115,15
<i>Proventi da partecipazioni da a.soggetti</i>	10.000,00	0,00
<i>Int. attivi su titoli dell'attivo circol</i>	70.000,00	76.244,67
<i>Interessi attivi bancari e postali</i>	0,00	2.643,89
<i>Interessi attivi da clienti</i>	0,00	0,00
<i>Altri proventi finanziari</i>	0,00	0,00
<i>Rivalutazioni di partecipazioni</i>	0,00	0,00
<i>Rivalutazioni di altri valori mobiliari</i>	0,00	0,00
<i>Donazioni, lasciti ed erogazioni liberal</i>	0,00	141.448,83
<i>Plusvalenze straordinarie</i>	0,00	0,00
<i>Insussistenze del passivo straordinarie</i>	0,00	47.687,60
<i>Sopravvenienze attive straordinarie</i>	0,00	32.914,53
	10.097.185,62	10.555.522,39
	10.097.185,62	10.555.522,39
TOTALE COSTI	10.075.685,22	10.533.424,90
TOTALE RICAVI	10.097.185,62	10.555.522,39

Risulta un utile di € 22.097,49= da riportare a nuovo per la copertura di eventuali perdite future.

2. IL LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI IN TERMINI DI SERVIZI E PRESTAZIONI SVOLTE

Il Piano Programmatico 2015-2017 individuava una serie di obiettivi e di risultati attesi, rispetto ai quali

- si è sviluppata la realizzazione di una visione complessiva e articolata dei servizi territoriali per gli anziani attualmente erogati e, in prospettiva, di quelli che possono/ devono rimanere in capo alla gestione diretta delle Aziende pubbliche, anche per definire sul piano quali-quantitativo i livelli di assistenza necessari, secondo le linee guida dell'accreditamento definitivo;
- è stata avviata la riflessione per dare concreto impulso e piena attuazione alla multisetorialità dell'Azienda, una potenzialità che può realmente rappresentare un importante valore aggiunto a fronte del processo di accreditamento definitivo destinato a comportare a regime definitivo di responsabilità gestionale unitaria, l'esternalizzazione di n. 183 posti residenziali e n. 24 semiresidenziali;
- la multisetorialità dell'Azienda, in considerazione del procedimento di unificazione in corso delle due ASP distrettuali, deve essere pensata, progettata ed attuata su una base territoriale e di utenza comprendente l'intero distretto socio – sanitario, potendo fornire una risposta più adeguata ed articolata ai bisogni;
- accanto al mantenimento e consolidamento dei servizi rivolti agli anziani tradizionalmente gestiti dall'Azienda, risulta confermata l'attenzione e l'impegno verso ulteriori ambiti di intervento, coerenti con la natura e la dimensione multisetoriale, tra i quali si segnalano in particolare l'attenzione e l'ulteriore impulso per la gestione sociale del patrimonio attraverso interventi di sostegno abitativo in situazioni di emergenza e sviluppo di housing sociale, nonché l'impegno dell'Azienda in un settore di intervento totalmente nuovo avente ad oggetto il servizio accoglienza dei cittadini stranieri richiedenti protezione internazionale.
- il servizio di Refezione scolastica è alla base di una scelta condivisa fra le Amministrazioni Comunali di Solarolo e Casola Valsenio e i servizi di cucina dell'Asp per fornire direttamente il pasto ai bambini e ai ragazzi delle istituzioni educative dei Comuni e per valorizzare il potenziale locale dei servizi già in essere.
- Il Servizio CUP a Solarolo è stato attivato secondo una convenzione della durata biennale, da sottoporre a periodiche verifiche dalle parti contraenti, Asp e AUSL Distretto Sanitario e si svolge in modo proficuo per l'utenza e con grande apprezzamento da parte della stessa. Il servizio si è concluso in data 31/12/2015.

I Progetti educativi dell'ASP i Progetti messi in campo vengono ritenuti dalla nostra Azienda di grande rilevanza educativa, sociale e psicologica e profondamente innovativi rispetto ad altre risposte sociali ed educative del Territorio poiché affrontano situazioni adolescenziali spesso conflittuali, di disagio individuale, di fragilità e sofferenza in un rapporto individualizzato, protetto e seguito da operatori qualificati. La nostra Azienda di Servizi alla Persona, in collaborazione con i Servizi Sociali, periodicamente effettua il monitoraggio dei progetti, raccogliendo anche la documentazione relativa che ne attesta i risultati.

Sul piano della gestione dell'importante patrimonio immobiliare dell'Azienda si è registrato l'impegno orientato alla piena valorizzazione, che ha consentito di realizzare una redditività complessivamente buona, utile per il conseguimento di risorse da destinare alle finalità ed alle attività assistenziali e sociali.

3. L'ANALISI DEGLI INVESTIMENTI EFFETTUATI

Gli investimenti

Nel corso del 2015 sono stati effettuati investimenti per complessivi € **829.959,53** finanziati con risorse proprie e donazioni suddivisi come segue:

- | | | |
|--|----|------------|
| • Completamento e collaudo dei lavori di riqualificazione e ristrutturazione del complesso immobiliare di Via Cavour, 37 | € | 130.092,24 |
| • Ripristino manto di copertura del fabbricato "Palazzo Mazzolani " | € | 14.722,32 |
| • Ristrutturazione complesso immobiliare di Via Fornarina 10/12/14 | € | 507.663,78 |
| • Lavori di adeguamento impianto elettrico Residenza Camerini Castel Bolognese | € | 44.613,92 |
| • Ristrutturazione Chiesa S.Maria della Misericordia C.Bolognese | € | 33.747,77 |
| • Progettazione impianti Immobile di Via Baliatico Faenza | € | 11.958,06 |
| • Ristrutturazione scuola Ginnasi Castel Bolognese | € | 700,00 |
| • Lavori di manutenzione incrementativa al Fabbricato ed al capannone Immobile Torre Mironi di sotto | € | 8.683,11 |
| • Realizzazione di impianto di vigneto sul fondo | €. | 77.778,33 |

Riguardo le strutture assistenziali, fra gli interventi principali si evidenzia:

- L'installazione dell'impianto di condizionamento e impianto telefonico per la Residenza Camerini di Castel Bolognese;

- L'installazione dell'impianto di prevenzione legionella nelle Residenze di Castel Bolognese, Casola Valsenio, Brisighella e Fognano;
- L'acquisto di solleva pazienti, sedia doccia elettrica, barella doccia, e di carrozzine per la Res. Camerini di Castel Bolognese, S. Caterina di Fognano e Residenza Bennoli di Solarolo;
- L'acquisto di arredi per alcune camere degli ospiti della Residenza Bennoli;
- L'acquisto di lavapadelle termico con vuotatoio e armaio inox porta padelle per la Residenza Camerini e S. Caterina di Fognano;
- L'acquisto di materassi e cuscini ignifughi per la Residenza S.Caterina di Fognano.
- L'acquisto di attrezzature per la Cucina del Fontanone di Faenza: cuocipasta, omogeneizzatore e contenitori termici;

Si evidenziano inoltre anche altri interventi:

- L'espletamento di formazione del personale per il nuovo software di contabilità;
- L'acquisto di licenze software;
- L'acquisto e di automezzi usati, passaggio di proprietà ed allestimento degli stessi per attività tecnico manutentive;
- L'acquisto di attrezzature di cucina necessarie alla predisposizione di un Laboratorio per la preparazione di confetture per Casola Valsenio;
- L'acquisto di arredi necessari per la predisposizione gli angoli cottura delle camere del fabbricato di Via Cavour 37, 39 destinato ad attività ricettiva.

C O N T O	DESCRIZIONE PROGRAMMA	INVESTIMENTI ANNO 2015	RISORSE PROPRIE ANNO 2015	DONAZIONI E/O CONTR. C/CAPITALE ANNO 2015
Concessioni, licenze, marchi e simili	LICENZE SOFTWARE - SITO	17.738,80	17.738,80	
Formazione e consulenze pluriennali	FORMAZIONE PLURIENNALE SOFTWARE	14.640,00	14.640,00	
Fabbricati del patrimonio disponibile	LAV.MANUT.INCREMATIVA TORRE MIRONI DI SOTTO	8.683,11	8.683,11	
Fabbricati del patrimonio indisponibile	LAVORI DI ADEGUAMENTO IMP. ELETTRICO RESIDENZA CAMERINI CASTEL BOLOGNESE	44.613,92	0,00	44.613,92
Fabbric. pregio artistico patrim. disponibile	IMMOBILE DI VIA CAVOUR FAENZA - RIONE VERDE - COLLAUDO LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE -	130.092,24	130.092,24	
	RIPRISTINO MANTO COPERTURA PAL. MAZZOLANI	14.722,32	14.722,32	
Impianti e macchinari	INSTALLAZIONE VIGNETO AZIENDA AGRICOLA CASTEL BOLOGNESE	77.778,33	77.778,33	
Impianti e macchinari	IMP. CONDIZIONAMENTO RES. CA, MERINI - IMP. TELEFONICO RES. CAMERINI - ATTREZ. CUCINA FONTANONE - ARREDI ANGOLI COTTURA IMM.RIONE VERDE-OSTELLO	49.891,74	49.891,74	
Impianti e macchinari	IMPIANTO PREVENZIONE LEGIONELLA RES. CAMERINI - RES.CASOLA VALSENIO - RES. BRISIGHELLA - RES. FOGNANO	13.863,60	0,00	13.863,60
Impianti e macchinari	ATTREZ. LABORATORIO CONFETTURE CASOLA VALSENIO	19.983,60	0,00	19.983,60
Attrezzature socio ass.li e sanitarie	LAVAPADELLE TERMICO CON VUOTATOIO ED ARMADIO PER RESIDENZA CAMERINI E FOGNANO - ACQUISTO SOLLEVATORE - SEDIA DOCCIA E BARELLA DOCCIA RES. CAMERINI - FOGNANO - BENNOLI - CARROZZINE RES.CAMERINI E BENNOLI	23.153,45	23.153,45	
Mobili e arredi	ACQUISTO ARREDI CAMERE LETTO RESIDENZA BENNOLI	10.579,96	579,96	10.000,00
Automezzi	ACQUISTO AUTOMEZZI USATI - SISTEMAZIONE PASSAGGI PROPRIETA' E ALLESTIMENTO	9.394,63	9.394,63	
Atri Beni	ACQUISTO ATTREZZATURE DI CUCINA CONTENITORI TERMICI - OMOGENIZZATORE E CUOCIPASTA - CARRELLI - CUCINA FONTANONE - MATERASSI E GUANCIALI IGNIFUGHI RES. FOGNANO	26.557,78	26.557,78	

CONTO	DESCRIZIONE PROGRAMMA - RISTRUTTURAZIONI IN CORSO	INVESTIMENTI ANNO 2015	RISORSE PROPRIE ANNO 2015	DONAZIONI E/O CONTR. C/CAPITALE ANNO 2015
Immobilizzazioni in corso e acconti	COMPLESSO IMMOBILIARE VIA FORNARINA 10-12-14 - (PIPERS)	507.663,78	0,00	629.009,00
Immobilizzazioni in corso e acconti	IMMOBILE VIA BALIATICO - PROGETTAZIONE	11.958,06	11.958,06	
Immobilizzazioni in corso e acconti	RISTRUTTURAZIONE SCUOLA GINNASI C.BOLOGNESE	700,00	700,00	
Immobilizzazioni in corso e acconti	RISTRUTTURAZIONE CHIESA S.MARIA DELLA MISERICORDIA CASTEL BOLOGNESE	33.747,77	33.747,77	

4. I DATI ANALITICI RELATIVI AL PERSONALE DIPENDENTE, CON LE VARIAZIONI INTERVENUTE NELL'ANNO

Di seguito vengono presentate le tabelle riassuntive relative alla consistenza del personale dipendente alla data di unificazione 01.02.2015 e al 31.12.2015

Personale dipendente al 01.02.2015

Profilo professionale	Categoria posizione giuridica	Numero posti
Titolare ufficio legale	D3/alta prof.	1
Coordinatore di Struttura	D	3
Capo Servizio Finanziario	D	1
Capo Servizio Tecnico Patrimonio	D	1
Capo Servizio Amministrativo	D	1
Istruttore direttivo	D	2
Economo	D	1
Istruttore Amm. vo Contabile	C	6
Front office	B3	1
Istruttore del Sociale	C	1
Fisioterapista	C	2
Istruttore Sociale	C	6
Istruttore tecnico	C	2
Animatore di comunità	C	1
Collaboratore aiuto animatore	B3	1
Infermiere Professionale	C	12*
Oss	B3	15*
Adb	B	8
Coordinatore di Cucina	C	1
Cuoco	B3	1
Guardarobiera	B	1

*n. 1 parttime a 18 ore settimanali

**n. 1 part time a 30 ore settimanali

Al 31 dicembre 2015 il numero dei dipendenti in ruolo dell'ASP è pari a 83 unità, così suddivise:

Personale dipendente al 31.12.2015

Profilo professionale	Categoria posizione giuridica	Numero posti
Titolare ufficio legale	D3/alta prof.	1
Coordinatore di Struttura	D	2
Capo Servizio Finanziario	D	1
Capo Servizio Tecnico Patrimonio	D	1
Capo Servizio Amministrativo	D	1
Istruttore direttivo	D	2
Economo	D	1
Istruttore Amm. vo Contabile	C	6
Front office	B3	1
Istruttore del Sociale	C	1
Fisioterapista	C	2
Istruttore Sociale	C	6
Istruttore tecnico	C	2
Animatore di comunità	C	1
Collaboratore aiuto animatore	B3	1
Infermiere Professionale	C	11*
Oss	B3	13**
Adb	B	27
Coordinatore di Cucina	C	1
Cuoco	B3	1

Guardarobiera	B	1
---------------	---	---

Totale dipendenti in ruolo 83

* n. 1 part time a 24 ore settimanali

** n. 1 part time a 30 ore settimanali

Eventi che hanno caratterizzato il 2015

Nel primo semestre 2015 è stata avviata e conclusa la procedura di selezione comparativa per la nomina del Direttore da parte del Consiglio di Amministrazione della nuova ASP insediatosi il 26.02.2015.

Tenuto conto della normativa vigente, che introduce per le Aziende di Servizi alla Persona un regime finalizzato a garantire il rispetto dei parametri minimi di presenza di personale, in funzione dei necessari livelli di intensità assistenziale, fissati dalla vigente normativa regionale quali condizioni indispensabili per il funzionamento delle strutture e per la gestione dei servizi socio- assistenziali e socio – sanitari, in particolare in regime di accreditamento definitivo degli stessi, si è proceduto alle 25 assunzioni previste dal piano triennale delle assunzioni e dalla dotazione organica, in base alla graduatoria definitiva dell'avviso di mobilità esterna e in subordine alla graduatoria definitiva della procedura per la copertura di n. 54 posti a tempo pieno ed indeterminato nel profilo di operatore addetto all'assistenza di base Cat. B, posizione economica B1, procedura concorsuale unica espletata in convenzione con l'ASP della Bassa Romagna.

Nel corso dell'anno si sono registrate 10 cessazioni:

- n. 2 OSS per collocamento a riposo
- n. 1 ADB per collocamento a riposo
- n. 1 Coordinatore per collocamento a riposo
- n. 1 I.P. per dimissioni volontarie
- n. 5 ADB dimissioni volontarie con diritto conservazione posto

assenze medie per malattia del personale assistenziale delle unità operative di Faenza, Solarolo e Castel Bolognese dal 01.01.2015 al 31.12.2015

sede	profilo	Giorni assenza totali	Giorni assenza media pro-capite
Residenza "Il Fontanone" – Faenza	Coordinatore Faenza e Castel Bolognese	6	6

	O.S.S.	82	7
	Istruttore sociale (RAA)	0	0
	Animatore Faenza e Solarolo	8	8
	i.p.	0	0
Residenza "V. Bennoli Solarolo	Coordinatore	0	0
	O.S.S.	333	24
	Istruttore sociale (RAA)	16	8
	i.p.	7	2
	ft	8	8
	Animatore Faenza e Solarolo	8	8
Residenza "Camerini" Castel Bolognese	Coordinatore Castel Bolognese e Faenza	6	6
	Coordinatore Brisighella	85	85
	O.S.S.	66	3
	Istruttore sociale (RAA)	12	4
	i.p.	9	1
	ft	0	0
	animatore	6	6

assenze medie per malattia del personale amministrativo dal 01.01.2015 al 31.12.2015

Numero dipendenti	Giorni assenza totali	Giorni assenza media pro capite
15	319	21

assenze medie per malattia del personale tecnico dal 01.01.2015 al 31.12.2015

Numero dipendenti	Giorni assenza totali	Giorni assenza media pro capite
5	84	17

Sintesi

Totale dipendenti	Totale giorni assenza	Giorni assenza media
93	1.041 (tot. h. 6.384)	11

ferie effettuate dal personale assistenziale dal 01.01.2015 al 31.12.2015

sede	profilo	ferie totali	ferie media pro-capite
Residenza "Il Fontanone" – Faenza	Coordinatore Faenza e Castel Bolognese	33	33
	O.S.S.	386	35
	Istruttore sociale (RAA)	36	36
	Animatore Faenza e Solarolo	48	48

	i.p.	22	22
Residenza "V. Bennoli Solarolo	Coordinatore	34	34
	O.S.S.	334	24
	Istruttore sociale (RAA)	61	30
	i.p.	92	31
	ft	41	41
	Animatore Faenza e Solarolo	48	48
Residenza "Camerini" Castel Bolognese	Coordinatore Castel Bolognese e Faenza	33	33
	Coordinatore Brisighella	13	13
	O.S.S.	691	30
	Istruttore sociale (RAA)	131	44
	i.p.	285	36
	ft	47	47
	animatore	37	37

ferie effettuate del personale amministrativo dal 01.01.2015 al 31.12.2015

Numero dipendenti	Ferie totali	Ferie media pro capite
15	466	31

ferie effettuate dal personale tecnico dal 01.01.2015 al 31.12.2015

Numero dipendenti	Ferie totali	Ferie media pro capite
5	160	32

Sintesi

Totale dipendenti	Totale giorni ferie effettuate	Totale media ferie effettuate
93	2.917	31

LA FORMAZIONE

L'investimento nelle attività formative ha da sempre un ruolo di grande rilevanza nell'ambito delle politiche di sviluppo delle risorse umane. In particolare, si è dato rilievo a percorsi formativi specificatamente collegati alla professionalità

Sintesi anno 2015

- Evento formativo "L'accompagnare il paziente al passaggio di un'altra vita nella professione infermieristica" – partecipante: IP
- Convegno Patologie degenerative del rachide – partecipanti: ft
- Formazione gestione prenotazioni cup CUP – partecipanti: istruttori amm.vi
- Progetto formativo "la Gestione del Cambiamento" 12 h. – partecipanti: dipendenti di ogni profilo e qualifica per un totale di 81 divisi in 4 gruppi
- Formazione forense – partecipante: ufficio legale
- Formazione ANSDIPP in materia di job acts e appalti pubblici – partecipante: ufficio legale;
- Fatturazione elettronica – partecipanti: servizio finanziario
- Seminario formativo utilizzo applicativo SITARALI 229 – partecipanti Ufficio tecnico
- Corso "La ricerca infermieristica clinica – partecipanti I.P.
- Formazione utilizzo programmi informatici CBA:
 - contabilità economica
 - cespiti
 - contabilità analitica
 - procedura certificazione crediti
 - contabilità ospiti
 - inventario beni
 - tracciati RID/MAV bonifici ed incassi
 - FAR
 - Protocollo
- Cartella socio sanitaria (la formazione prosegue per la prima parte del 2016)

Partecipanti: personale amministrativo e personale socio assistenziale per competenza

- Corso per la sicurezza dei lavoratori in azienda / Formazione specifica h. 12 : partecipanti addetti all'assistenza nuovi assunti (n. 13)
- Corso per la sicurezza dei lavoratori in azienda / Formazione generale h. 4 : partecipanti addetti all'assistenza nuovi assunti (n. 14)
- Corso "Il ruolo degli infermieri a favore della sana alimentazione" – partecipante: I.P. (in programmazione)
- Corso base informatica: partecipanti OSS
- Corso di qualifica RAA (continua per prima parte del 2016): partecipante Raa priva di attestato
- Governo della formazione: partecipanti Responsabile per la formazione e Responsabile per il miglioramento
- Forum non autosufficienza: partecipanti I.P.
- Seminario applicativo SITAR : partecipante Capo servizio Tecnico.

Le ore di formazione complessivamente svolte sono state circa 1610.

5.L'ANDAMENTO NELL'ESERCIZIO E LA PREVEDIBILE EVOLUZIONE DELLA GESTIONE

Era preventivamente noto che l'esercizio 2015 sarebbe stato caratterizzato da profonde trasformazioni dell'assetto istituzionale ed organizzativo delle ASP distrettuali, con significative conseguenze anche sul piano gestionale, e con inevitabile rottura rispetto all'andamento della gestione ampiamente prevedibile che aveva caratterizzato gli ultimi esercizi delle due preesistenti Aziende locali di servizi alla persona.

Tuttavia, nonostante la preventiva consapevolezza delle trasformazioni in arrivo, l'esercizio 2015 si è poi sviluppato, in concreto, in modo ancora più unico e complesso di quanto si sarebbe potuto immaginare, venendo a rappresentare un modello gestionale senza precedenti nella vita delle due Aziende confluite nell'ASP della Romagna Faentina, e che ben difficilmente potrà costituire un precedente di riferimento per il futuro, in considerazione di importanti vicende, di carattere istituzionale, organizzativo e gestionale, che hanno avuto inizio e fine all'interno di tale esercizio.

Gli atti e i documenti di programmazione economico – finanziaria relativi all'esercizio 2014 delle due ASP distrettuali preesistenti, "Prendersi Cura" con sede a Faenza e "Solidarietà Insieme" con sede a Castel Bolognese, davano infatti per scontate, con decorrenza dal 01.01.2015, due vicende modificative dei consolidati assetti istituzionali e gestionali delle stesse:

- l'unificazione delle due ASP distrettuali;
- l'avvio del nuovo sistema di accreditamento definitivo dei servizi residenziali e semiresidenziali rivolti agli anziani.

La Giunta Regionale, con propria deliberazione n.54 del 26.01.2015, ha effettivamente disposto la costituzione dell'Azienda di Servizi alla Persona ASP della Romagna Faentina, risultante dall'unificazione delle ASP Solidarietà Insieme con sede a Castel Bolognese e Prendersi Cura con sede a Faenza, ma con decorrenza del nuovo ente dal 01.02.2015, e con subentro del medesimo dalla stessa data alle due aziende preesistenti.

Lo slittamento di un mese dalla decorrenza della costituzione della nuova ASP unica distrettuale, risultante dall'unificazione delle due Aziende preesistenti, ha determinato la sopravvivenza, anche se solo per un mese, dei due enti poi unificati, che hanno proseguito per tale periodo la precedente gestione separata.

Anche l'avvio, a regime, del nuovo sistema di accreditamento definitivo dei servizi e delle strutture, che avrebbe dovuto scattare dal 01.01.2015, ha trovato attuazione con una tempistica diversa, conseguente all'intesa sostanziale raggiunta a dicembre 2014 tra ASP ed il gestore privato accreditato in via definitiva (ATI tra Coop.In Cammino, Coop. Zerocento e Coop. Cadi), che prevedeva una fase di passaggio graduale in continuità per il trimestre gennaio – marzo 2015, con piena attuazione del regime di accreditamento definitivo dal 01.04.2015.

Pertanto, l'esercizio 2015, il primo esercizio della nuova ASP della Romagna Faentina, è stato caratterizzato da un andamento profondamente anomalo e fortemente atipico:

a) anomalo per uno sviluppo su undici mesi anziché sui dodici mesi ordinari, in considerazione della decorrenza dal 01.02.2015 del nuovo ente risultante dall'unificazione delle due ASP preesistenti le quali, nel mese di gennaio 2015, hanno proseguito la rispettiva gestione, in linea di sostanziale continuità con l'andamento dell'esercizio 2014;

b) atipico in quanto, nonostante il nuovo sistema di accreditamento definitivo risulti formalmente attivato dal 01.01.2015, per il concordato trimestre transitorio (gennaio – marzo 2015) di passaggio graduale in continuità, il bimestre febbraio – marzo 2015 (i primi due mesi di vita e di gestione della nuova ASP della Romagna Faentina) si è sviluppato in continuità col precedente andamento della gestione, nell'ambito di un modello di gestione mista dei servizi residenziali e semiresidenziali, anche accreditati, con attuazione piena e sostanziale del sistema di accreditamento definitivo soltanto dal 01.04.2015, in piena coerenza col relativo principio della responsabilità gestionale unitaria del soggetto gestore.

Ad ogni modo, le due fondamentali vicende modificative che sono venute a determinarsi nel corso del 2015 hanno inciso in maniera profondamente diversa sull'andamento della gestione nell'esercizio.

Infatti, la costituzione della nuova ASP unica distrettuale, risultante dall'unificazione delle due Aziende preesistenti, se ha avuto un impatto notevole sull'assetto politico – istituzionale e, in certa misura, sull'assetto organizzativo, di per sé sola avrebbe avuto

conseguenze scarsamente significative sull'assetto gestionale e sull'andamento della gestione nell'esercizio.

Se la nuova Azienda unica distrettuale, risultante dall'unificazione, avesse continuato a gestire gli stessi servizi residenziali e semiresidenziali in precedenza gestiti dalle due Aziende preesistenti, con lo stesso numero di posti, accreditati e non, e con la precedente modalità di gestione mista, attuata dalle ASP fin dalla loro origine, l'andamento della gestione ed il risultato della stessa sarebbe stato sostanzialmente la sommatoria dei distinti andamenti e dei conseguenti risultati delle due Aziende rilevati per l'esercizio 2014.

Viceversa, rispetto alla gestione consolidata (servizi gestiti e modalità di gestione), il nuovo sistema di accreditamento definitivo, attuatosi a decorrere dal 01.01.2015, ha introdotto elementi di completa rottura e di profonda trasformazione, sia sul piano quantitativo (solo una parte dei servizi residenziali e semiresidenziali fin dall'origine propri delle ASP è stata accreditata definitivamente alle stesse, mentre una parte dei servizi in precedenza gestiti direttamente dalle ASP sono passati alla gestione del nuovo soggetto privato accreditato definitivamente), sia sul piano qualitativo (con gestione dei servizi accreditati caratterizzata dal vincolo della gestione unitaria per il soggetto gestore, tenuto ad impiegare nell'ambito degli stessi soltanto personale di ruolo, salvo il ricorso a somministrazione di lavoro unicamente per sostituzioni e per copertura temporanea di posti di ruolo, ed, in ogni caso, con esclusione per i servizi accreditati, della possibilità di ulteriore gestione mista), che le Aziende preesistenti si sarebbero comunque trovate ad affrontare, in modo separato, anche a prescindere dall'avvenuta unificazione.

Le conseguenze delle trasformazioni quantitative che hanno interessato i servizi residenziali e semiresidenziali nell'ambito del nuovo sistema di accreditamento definitivo sono di tutta evidenza, in termini di servizi/posti passati dalla gestione diretta Asp alla gestione del soggetto privato accreditato definitivamente.

Tale passaggio ha infatti interessato:

CRA Fontanone Faenza

- n.112 posti accreditati
- n. 3 posti non accreditati

CRA Brisighella

- n. 36 posti accreditati
- n. 8 posti non accreditati

CRA Casola Valsenio

- n. 19 posti accreditati
- n. 5 posti non accreditati

CD Brisighella

- n. 16 posti accreditati

CD Casola Valsenio

- n. 5 posti accreditati
- n. 3 posti non accreditati

Rispetto al consolidato assetto gestionale dei servizi per anziani, il sistema di accreditamento definitivo ha comportato complessivamente la perdita di 183 posti residenziali, dei quali 167 accreditati (oltre a 24 posti semiresidenziali, dei quali 21 accreditati), che spiegano in buona parte il valore della produzione dell'ASP della Romagna Faentina pari ad euro 10.254.468= (riferito ad 11 mesi), rispetto agli euro 15.088.300, corrispondenti alla somma del valore della produzione delle ASP Prendersi Cura e Solidarietà Insieme, risultante dai rispettivi consuntivi 2014.

La gestione dei servizi per anziani è rimasta in capo all'ASP della Romagna Faentina limitatamente alle seguenti strutture/ servizi:

Residenza "Camerini " Castel Bolognese

Posti autorizzati al 31.12.2015

Centro Diurno	25	16 accreditati
Casa di riposo	12	non accreditati
Casa Residenza Anziani/CP	60	40 accreditati di cui 6 riservati a DGR 2068/04
Servizio di sollievo notturno	2	non accreditati

Residenza "V.Bennoli" Solarolo

Posti autorizzati al 31.12.2015

Centro Diurno	5	3 accreditati
Casa di Riposo	4	non accreditati
Casa Protetta	47	29 accreditati

Residenza "Il Fontanone" Faenza

Posti autorizzati al 31.12.2015

Centro Diurno	25	22 accreditati
Casa di riposo	24	non accreditati
Comunità alloggio	16	non accreditati
Gruppo appartamento	4	non accreditati
Gruppo appart/ Servizio Sollievo	6	non accreditati

Residenza "S.Caterina e Don Ciani" Fognano

Posti autorizzati al 31.12.2015

Casa di Riposo	16	non accreditati
Casa Protetta	9	non accreditati

Complessivamente restano pertanto 192 posti residenziali, dei quali 69 accreditati (oltre ad alcuni posti di sollievo e a 55 posti semiresidenziali, dei quali 41 accreditati).

Nonostante questa sensibile contrazione, sul piano quantitativo, dei servizi rivolti agli anziani gestiti direttamente dall'ASP della Romagna Faentina, la profonda trasformazione della modalità di gestione consolidata degli stessi, in relazione, in particolare, all'illustrato vincolo di gestione unitaria dei servizi accreditati, in luogo della precedente possibilità di gestione mista degli stessi, è venuta a determinare una vera e propria rivoluzione degli assetti organizzativi e gestionali, specie nelle strutture di Castel Bolognese e Solarolo, caratterizzate dalla presenza di servizi accreditati, con 25 nuove assunzioni programmate ed attuate nel corso del 2015, e con attivazione di un rapporto contrattuale con un soggetto specializzato per garantire nei servizi accreditati, mediante ricorso a somministrazione di lavoro, le necessarie sostituzioni nei casi di malattia o infortunio e la copertura temporanea dei posti vacanti in attesa della copertura degli stessi con personale di ruolo.

Nel corso del 2015 sono stati attivati 29 contratti di somministrazione di lavoro, di durata variabile, per la copertura temporanea di posti vacanti di ruolo e per le sostituzioni per malattia (dal 1 gennaio 2015 si sono rilevate complessivamente 6.384 ore di malattia) o infortunio (dal 1 gennaio 2015 del 2015 si sono rilevate complessivamente 1.392 ore di infortunio); delle complessive 7.776 ore rilevate nel 2015 per malattia o infortunio circa il

70% ha interessato personale di ruolo dell'area sociale, con conseguente necessità di sostituzione e sostanziale raddoppio del relativo costo.

Il sistema di accreditamento definitivo, oltre che per gli evidenziati aspetti quantitativi (servizi gestiti) e qualitativi (modalità di gestione), è venuto ad incidere sull'andamento della gestione aziendale anche per le conseguenti significative modifiche che è venuto ad introdurre sulla natura stessa dell'attività dell'ASP, o, quanto meno, su una parte rilevante di attività.

Alla consistente riduzione dell'attività di gestione diretta di servizi alla persona, con riferimento ai servizi residenziali e semiresidenziali passati dalla gestione diretta ASP alla gestione di un soggetto privato accreditato definitivamente, sono venute a corrispondere nuove attività, o l'incremento significativo di attività già svolte precedentemente, conseguenti e connesse al sistema di accreditamento definitivo.

Tra queste costituiscono nuove attività

- l'attività di gestione degli asset (immobili, impianti, arredi e attrezzature) concessi temporaneamente, per la durata dei provvedimenti di accreditamento definitivo (anni 2015, 2016, 2017), al soggetto privato accreditato definitivamente (regolata dal contratto di concessione in uso degli immobili, degli arredi ed attrezzature di proprietà dell'Azienda di Servizi alla Persona ASP della Romagna Faentina siti in Faenza, Viale Stradone, 7 – Brisighella, Via F.lli Cardinali Cicognani, 90 – Casola Valsenio, Via Roma 21, in data 31.12.2015);
- le attività e prestazioni rese a favore del nuovo gestore privato accreditato, a supporto delle strutture e dei servizi di Faenza, Brisighella e Casola Valsenio in precedenza gestiti da ASP (regolate da contratti di servizio in data 31.12.2015).

Accanto alle nuove attività di cui sopra, che rilevano in sede di consuntivo 2015 nell'ambito, rispettivamente, dei proventi e ricavi da utilizzo del patrimonio, determinando la quasi totalità degli altri fitti attivi istituzionali (attività di gestione degli asset), e dei ricavi da attività commerciale, determinando la totalità degli altri ricavi da servizi prestati a terzi, va sottolineato l'incremento significativo dell'attività di mensa e dei conseguenti ricavi.

Fino all'esercizio 2014 l'attività commerciale di ristorazione era circoscritta ad attività di refezione scolastica, da parte di Prendersi Cura a Solarolo e da parte di Solidarietà Insieme a Casola Valsenio, oltre ad una ulteriore limitata attività di preparazione e fornitura di pasti domiciliari.

Nell'esercizio 2015 l'attività di ristorazione cresce notevolmente per l'attività resa nelle strutture di Faenza, Brisighella e Casola Valsenio, con fornitura della giornata alimentare per tutti i servizi passati alla gestione del soggetto privato accreditato definitivamente.

Il notevole incremento del personale di ruolo dell'Azienda verificatosi nel corso del 2015 è determinato dalla necessità di garantire la responsabilità gestionale unitaria imposta dal sistema di accreditamento definitivo, con pieno rispetto dei parametri organizzativi relativi al

personale socio – assistenziale e socio – sanitario, ed il significativo incremento complessivo dei ricavi da attività commerciale, legato da un lato al descritto incremento dell'attività commerciale di ristorazione e dall'altro ai nuovi servizi, a valenza commerciale, connessi e conseguenti al sistema dell'accreditamento, prestati a favore di terzi, sono due fenomeni nuovi propri dell'esercizio 2015, con evidenti ripercussioni anche sul piano fiscale.

Infatti, se nel 2014 le due ASP preesistenti, con un valore della produzione complessivo di euro 15.088.300 (8.636.930+6.451.370) pagavano imposte per complessivi euro 338.567 (IRES 50.881+98.366; IRAP 52.112+137.208), l'ASP della Romagna Faentina, con un valore della produzione di euro 10.254.468= viene a pagare imposte per complessivi euro 425.604 (IRES 193.888+IRAP 231.716).

Nel corso dell'esercizio 2015 i proventi e ricavi da utilizzo del patrimonio e, nell'ambito di questi, i fitti attivi da fabbricati urbani, hanno subito in pieno la riduzione ex lege del 15% dei canoni derivanti da contratti di locazione aventi pubbliche amministrazioni come conduttore, introdotta da D.L. n. 66/2014 che ha introdotto modifiche al D.L.n.95/2012, convertito nella L. n. 135/2012.

Tale misura, introdotta con decorrenza dal 01.07.2014, incide pienamente sull'esercizio 2015, con conseguenze economiche estremamente pesanti per l'Azienda proprietario locatore: si pensi che quattro contratti di locazione in essere con l'AUSL subiscono per effetto della richiamata normativa un taglio automatico che pesa sull'esercizio 2015 per complessivi euro 46.896; vi sono poi ulteriori contratti di locazione con altre pubbliche amministrazioni (Comune di Faenza; Comune di Castel Bolognese) che subiscono la stessa sorte con analoghe conseguenze pregiudizievoli.

All'interno della gestione complessiva del patrimonio disponibile è stato dato forte impulso ad una gestione orientata a finalità sociali di sostegno abitativo, con coinvolgimento di un numero crescente di unità abitative, in funzione di risposte di edilizia sociale qualificata e di interventi di sostegno in situazioni di emergenza.

In particolare, nel corso del 2015, è stata completata la ristrutturazione del complesso immobiliare di Via Fornarina 10-12-14, comprendente 42 appartamenti di proprietà ASP dei quali 7 a regime ERS assegnati sulla base di graduatoria a seguito di pubblicazione di un bando da parte della proprietà e 34 a regime ERP assegnati sulla base di graduatoria conforme alla normativa in materia.

Il quarantaduesimo appartamento è stato destinato ad un progetto sociale di accoglienza.

A fine 2015 tutti gli alloggi sono stati assegnati, con inizio della complessa gestione condominiale in collaborazione con ACER.

Ulteriori 15 appartamenti di proprietà, ubicati a Faenza, Castel Bolognese e Casola Valsenio, sono stati messi in rete per offrire risposte a canone calmierato ad emergenze abitative, in collaborazione coi servizi sociali, nell'ambito di progetti di sostegno rivolti prioritariamente a nuclei con minori, ma anche ad adulti in condizioni di fragilità.

Nel corso del 2015 sono stati effettuati numerosi interventi manutentivi e di adeguamento sul patrimonio sia disponibile (ad ogni liberazione e prima di ogni nuova assegnazione di appartamenti, interventi manutentivi e di adeguamento necessari dopo periodi di locazione anche lunghi), sia indisponibile (manutenzione, adeguamento e messa a norma di strutture e impianti derivanti dalla necessità di garantire la conformità degli stessi ai requisiti e parametri stabiliti dalla normativa in materia di accreditamento definitivo).

Gli interventi manutentivi di carattere ordinario sono stati riportati nel conto economico tra i costi della produzione alla voce corrispondente.

Gli interventi non ordinari, aventi carattere ciclico, sono stati ricondotti al fondo per manutenzioni cicliche, che è stato ridotto per l'importo corrispondente, mantenendo comunque una consistenza complessiva importante, adeguata alla finalità ed ampiamente cautelativa, risultando pari ad euro 357.186,23.

Sono stati riportati costi capitalizzati per incrementi conseguenti a lavori relativi alla realizzazione di un nuovo impianto viticolo in terreni di proprietà in Comune di Castel Bolognese, per l'importo di euro 45.380,56 quantificato dalla competente associazione di categoria e risultante dall'applicazione, effettuata dalla stessa, dei parametri economici regionali di riferimento nel settore.

L'Azienda unica, risultante dall'unificazione delle ASP distrettuali precedenti, ha operato una ricognizione obiettiva ed aggiornata dei vari fondi previsti per rischi ed oneri, quantificando per ciascuno di essi un importo adeguato e coerente con la finalità cautelativa.

In proposito, il fondo per controversie legali in corso, estremamente contenuto, tiene conto dell'assenza di contenzioso pregresso pendente alla data del 31.12.2015.

A seguito di ricognizione delle situazioni creditorie esistenti (in particolare crediti verso utenti e crediti verso privati da patrimonio) sono state individuate posizioni di potenziale sofferenza limitate, identificate e motivate, con accantonamento di un fondo corrispondente di garanzia di importo significativo (euro 293.069), e con attivazione e/o prosecuzione delle azioni più opportune a tutela delle ragioni creditorie dell'Ente, anche attraverso piani di rientro concordati coi singoli debitori.

Del fondo per manutenzioni cicliche si è già detto in precedenza.

Al fondo residuale denominato "Altri fondi" è stato stanziato l'importo di euro 180.000, relativo al rischio di eventuale svalutazione del prezzo di vendita dell'immobile Villa Agnesina, sito a Faenza, Via Castel Raniero, nel caso di esercizio da parte del conduttore della facoltà di acquisto dell'immobile contrattualmente riconosciuta al medesimo alla scadenza della locazione.

L'importo stanziato risulta comunque adeguato al rischio che intende garantire, in quanto, al di là della scarsa probabilità di esercizio da parte del conduttore, sulla base degli elementi ad oggi noti, della facoltà di acquisto alla scadenza contrattuale, l'accertamento

effettuato sulla base degli attuali valori di mercato per la stessa tipologia immobiliare nel medesimo ambito territoriale (Faenza, zona residenziale monte) resi disponibili dall'Agenzia delle Entrate quale parametro di riferimento, esclude, ad oggi, il rischio svalutazione, confermando il valore dell'immobile periziato nel 2012 e riportato a bilancio, coerente anche con il valore risultante dalle perizie delle controparti contrattuali (ASP Prendersi Cura e AUSL) effettuate nel corso della trattativa che ha portato al contratto di locazione.

Si mantiene comunque come detto un fondo cautelativo per l'importo di euro 180.000.

Nell'ambito della gestione 2015 rientra anche un nuovo servizio riguardante l'accoglienza dei cittadini stranieri richiedenti protezione internazionale, svolto dall'ASP della Romagna Faentina a partire dal mese di maggio 2015, con limitato impatto economico sull'esercizio appena conclusosi, in quanto circoscritto alla gestione diretta di due strutture di accoglienza (una a Solarolo e una a Casola Valsenio) per complessivi otto posti.

Nella fase finale del 2015 l'Unione della Romagna Faentina ed i Sindaci dei Comuni facenti parte della stessa, di fronte alla necessità manifestata dalla Prefettura di trovare con urgenza ulteriori soluzioni di accoglienza nell'ambito territoriale del distretto faentino, per 80 nuovi posti destinati a stranieri richiedenti protezione internazionale, hanno deciso di affrontare l'emergenza in modo unitario, coordinato e complessivo, allo scopo di programmare, progettare, governare e gestire in modo più efficace ed equilibrato le azioni e gli interventi nello specifico settore di intervento, cominciando a mettere a fuoco anche il tema, non meno delicato, della seconda accoglienza, all'uscita dalle strutture, una volta ottenuto uno status meritevole di protezione internazionale ed il conseguente permesso di soggiorno pluriennale, individuando nell'ASP della Romagna Faentina il referente territoriale istituzionale per le funzioni di gestione diretta e di coordinamento dell'accoglienza. Il nuovo modello di programmazione e coordinamento è stato definito coi seguenti atti:

- delibera della Giunta dell'Unione della Romagna Faentina n.80 del 12.11.2015;
- delibera dell'Assemblea dei Soci dell'ASP della Romagna Faentina n.22 del 12.11.2015;
- delibera del C.d.A. dell'ASP della Romagna Faentina n.183 del 13.11.2015;
- la convenzione tra Prefettura ed ASP della Romagna Faentina, in rappresentanza dell'Unione della Romagna Faentina sottoscritta in data 16.11.2015.

Ad oggi, il servizio di accoglienza in attuazione degli atti richiamati, si è già esteso a 60 posti in gestione diretta oltre ad ulteriori 34 coordinati dall'ASP, con prospettive di ulteriore significativo incremento.

Il quadro complessivo che si è ricostruito sull'andamento della gestione 2015 evidenzia scenari profondamente modificati ed in continua evoluzione rispetto al consolidato assetto gestionale delle ASP dal 2008 al 2014, molto più statico.

L'impatto dell'accreditamento definitivo sul piano dei servizi residenziali e semiresidenziali per anziani gestiti direttamente dall'azienda è stato in precedenza ampiamente illustrato nei suoi effetti quantitativi (relativi al numero dei servizi/ dei posti) e qualitativi (relativi alla modalità di gestione) e nella conseguente trasformazione di una parte significativa dell'attività aziendale.

L'ASP della Romagna Faentina è destinata a divenire, sempre più e sempre più rapidamente, un'azienda realmente multi settore e multi servizi, in grado di fornire in ambito distrettuale risposte concrete ai nuovi bisogni sociali, con soluzioni adeguate sul piano progettuale, organizzativo e gestionale.

Il servizio di accoglienza dei cittadini stranieri richiedenti protezione internazionale, nella sua rapida espansione quantitativa, è estremamente e massimamente rappresentativo del ruolo multisettoriale che l'ASP dovrà rivestire e delle modalità, spesso emergenziali, con le quali si troverà ad affrontare i nuovi bisogni sociali.

Anche il rapido incremento dell'housing sociale, indicativo di un crescente fenomeno di emergenza abitativa, rappresenta una modalità nuova di utilizzo sempre più sociale del patrimonio disponibile.

Come far fronte al meglio ai consolidati servizi rivolti agli anziani in uno scenario profondamente modificato e come costruire risposte adeguate ai nuovi bisogni sociali che si stanno e si dovranno affrontare implica la necessità di un buon livello di consapevolezza della sostenibilità dei servizi aziendali, come evidenziato efficacemente dalle risultanze del consuntivo 2015, che impongono grande attenzione ed oculatezza nella gestione, che dovrà essere costantemente supportata da efficaci strumenti di monitoraggio e di controllo.

L'individuazione quanto più analitica ed articolata dei centri di costo e la costruzione, sulla base di questi, di un efficace sistema di controllo di gestione, con costante monitoraggio dell'andamento, rappresenta una priorità irrinunciabile ed indifferibile.

Si tratta indubbiamente di un operazione complessa e difficoltosa, dovendo portare a sintesi le precedenti distinte esperienze delle due aziende preesistenti in relazione agli strumenti ed alle modalità di controllo, con necessità di ripensare e ridefinire i centri di costo, o, quanto meno, buona parte di essi ed i criteri per la attribuzione/ ripartizione tra i centri di costo ridefiniti dei c.d. costi intermedi.

Complessità e difficoltà amplificate dalla profonda frattura tra l'assetto 2015 (l'esercizio, come evidenziato in precedenza, senza precedenti e che non potrà, a sua volta, costituire precedente) e gli assetti precedenti delle due aziende preesistenti; e come detto, l'esercizio 2015 è destinato a subire ulteriori trasformazioni, sia di assestamento, sia in evoluzione, negli esercizi che seguiranno.

Si tratta di un'operazione complessa, ma come detto irrinunciabile ed indifferibile per la necessità di poter disporre di dati economici attendibili risultanti da strumenti di controllo efficaci, attraverso l'analisi dei costi e per centri di costo, in grado di fornire costante supporto all'attività gestionale segnalando tempestivamente scostamenti e criticità

dell'andamento, in modo da consentire gli opportuni correttivi e da poter fornire agli organi di governo (Consiglio di Amministrazione e Assemblea dei Soci) tutti i necessari elementi informativi per le scelte strategiche di competenza degli stessi.

I cambiamenti e le trasformazioni che hanno interessato in modo così significativo ed a molteplici livelli l'assetto organizzativo e gestionale dell'azienda, con corrispondenti ricadute sull'andamento dell'esercizio, non devono comunque intendersi determinati da circostanze congiunturali una tantum, con effetti al di fuori dell'ordinario, ma circoscritti all'esercizio nel quale si sono manifestati; cambiamenti e trasformazioni hanno una natura molto più profonda e sostanziale, cambiamenti e trasformazione di carattere strutturale, che vanno affrontati, a tutti i livelli, con un approccio, una visione e prospettive strategiche conseguenti.

Un approccio "emergenziale", con molte risposte conseguenti, fondate su soluzioni e strumenti di emergenza, ha caratterizzato necessariamente l'esercizio 2015, nel corso del quale si sono dovute fare tante cose nuove, garantendo adempimenti e rispettando scadenze, in tempi estremamente ridotti, contestualmente alla continuità della gestione precedente che, come si è visto, per quanto ridimensionata in alcuni settori di attività, resta comunque consistente.

Nel corso del 2015, a seguito dell'unificazione delle ASP distrettuali, è stato costituito un nuovo ente, l'ASP della Romagna Faentina.

Ad ogni modo, la trasformazione non ha interessato soltanto la ragione sociale e l'assetto istituzionale del nuovo ente, ma, per una serie di eventi cronologicamente contestuali all'unificazione e per le conseguenze di questi sul piano gestionale, si è venuta a determinare una trasformazione di carattere strutturale sull'intero assetto aziendale, una trasformazione in corso e tuttora in divenire.

Gli strumenti di controllo ai quali si è fatto riferimento diventano pertanto la bussola indispensabile per affrontare una stagione di trasformazioni strutturali in modo consapevole e per governare consapevolmente la prevedibile evoluzione della gestione e le scelte strategiche di prospettiva verso obiettivi sostenibili.

Nel corso del 2015, anche per la mancanza di un sistema e di strumenti di controllo, ci si è trovati ad operare con strumenti emergenziali in diversi ambiti di attività dell'azienda.

Con modalità e motivazioni "di emergenza" è stato affidato il contratto avente ad oggetto prestazioni socio-assistenziali, socio-sanitarie, infermieristiche ed ausiliarie nelle strutture/nei servizi non accreditati.

Allo stesso modo, con soluzioni di emergenza sono stati affidati i servizi connessi all'accoglienza dei cittadini stranieri richiedenti protezione internazionale, nell'ambito del coordinamento territoriale dell'"emergenza migranti".

Gli strumenti di controllo dei quali l'azienda si sta dotando, attraverso l'analisi dei costi e per centri di costo, sono necessari anche per fornire dati ed elementi utili (quantificazione del fabbisogno; quantificazione della spesa in funzione di un obiettivo di convenienza e sostenibilità complessiva) per l'impostazione delle procedure concorsuali di affidamento dei servizi sopra richiamati, da avviare entro settembre (servizi a supporto dell'accoglienza) ed entro l'inizio del 2017 (prestazioni diverse nei servizi non accreditati), in vista della prossima scadenza degli affidamenti brevi emergenziali al momento in essere.