

**Fondazione Opere Pie Riunite di Codogno
onlus**

Residenza Sanitaria Assistenziale

Carta dei Servizi

Revisione febbraio 2019

FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO ONLUS

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

CARTA DEI SERVIZI REVISIONE FEBBRAIO 2019

FINALITA': Scopo dell'Istituto, in base allo statuto, è di provvedere all'assistenza di persone anziane non autosufficienti di norma superiori ai sessantacinque anni. Il servizio ha natura residenziale e viene erogato in base a criteri di qualità. Il servizio assistenziale può riguardare anche la cura della persona, esplicandosi in attività di tipo riabilitativo, motorio, psicologico e di cura estetica dell'utente.

CAPACITA' RICETTIVA La RSA dispone di **n.142 posti letto accreditati e contrattualizzati, di cui n.127 ordinari, n. 15 per soggetti Alzheimer** all'interno di apposito nucleo residenziale.

La RSA dispone altresì di **n. 2 posti autorizzati denominati di extra recettività** dedicati a far fronte ad esigenze transitorie in particolare di carattere sociale.

L'ORGANIZZAZIONE si fonda sui seguenti organi: il Presidente, che è il legale rappresentante, il Consiglio di Amministrazione che provvede alla gestione ordinaria e straordinaria a mezzo dell'attività degli organi tecnici, in primo luogo costituiti dal Direttore, cui compete l'organizzazione complessiva dell'Istituto, dal Responsabile sanitario a cui compete la responsabilità del servizio sanitario, dal responsabile dell'assistenza che sovrintende alla gestione del servizio assistenziale. La Direzione individua nell'organico dei fisioterapisti e in quello degli educatori un dipendente rispettivamente con funzioni di referente del servizio di fisioterapia e di animazione.

LE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO si basano su un piano d'intervento sugli utenti che, monitorato con il **Piano Assistenziale Individuale**, coinvolge le professionalità previste dalla Regione Lombardia in quantità superiori rispetto a quelle necessarie per l'autorizzazione al funzionamento e l'accreditamento. La situazione socio-sanitaria di ogni ospite è documentata nel **Fascicolo Socio-Sanitario**.

L'Istituto ha dato applicazione al D.Lgs.231/2001, in particolare approvando il Codice Etico ed il Modello Organizzativo Generale e Speciale e dotandosi dell'Organismo di Vigilanza.

LA GIORNATA TIPO dei residenti prevede la sveglia tra le ore 6.15 e le ore 8.15, la colazione alle ore 8.30, quindi idratazione, attività di animazione e di fisioterapia, bagno assistito una volta alla settimana, pranzo alle ore 11.30, sistemazione dopo il pranzo nelle proprie camere o nelle sale soggiorno per il riposo pomeridiano ed eventuale cambio pannoloni, merenda, attività di animazione dalle ore 15.30 alle ore 17.30, cena alle ore 18.30, preparazione per il riposo notturno; alla sera gli ospiti possono guardare la TV nelle sale soggiorno.

PROCEDURE DI ACCESSO: per il ricovero è necessario presentare la relativa domanda – utilizzando apposito modulo disponibile presso il Servizio Segreteria Ospiti della Fondazione o scaricabile dal sito dell'Ente www.operepiecodogno.org o reperibile in una qualsiasi delle altre RSA territoriali accreditate. Con un unico modulo si può chiedere l'inserimento nelle liste di attesa di più strutture prescelte. Inoltre i cittadini che necessitano di orientamento o di comprendere quale servizio sociosanitario possa rispondere più appropriatamente al loro bisogno, possono rivolgersi, per un colloquio preliminare, al S.U.W. - Servizio Unico Welfare - dell'ATS Città Metropolitana di Milano Sede di Lodi (si veda come riferimento il sito istituzionale della medesima ATS). Si tratta di uno spazio gratuito dove personale qualificato accoglie ed ascolta in modo attento il problema, affianca la persona nella lettura del bisogno e l'accompagna nell'individuazione di possibili risposte personalizzate. Lo Sportello per il ricevimento dei cittadini si trova a Lodi in Piazza Ospitale n.10 con apertura al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.30.

Al soggetto interessato all'inserimento in RSA o ai famigliari di riferimento vengono illustrate le modalità di pagamento della retta e comunicate altre informazioni relative al ricovero. I dati vengono inseriti in apposito software. L'Istituto predispone la lista di attesa, che non costituisce graduatoria, ma un semplice elenco di soggetti che hanno presentato domanda di ingresso, e la titolarità della determinazione degli accessi compete alla Direzione medica, con il supporto documentale reso dal Servizio Accettazione-Segreteria Ospiti. L'Istituto si impegna ad effettuare le chiamate per l'ingresso nel posto resosi vacante nella lista di attesa con priorità ai residenti nel comune di Codogno ed assumendo come criteri di scelta la compatibilità ambientale e le condizioni sanitarie degli anziani richiedenti, valutando altresì le segnalazioni di casi di particolari situazioni di urgenza. Al momento della chiamata, l'Istituto contatterà a scorrimento i nominativi secondo i criteri sopra descritti. Si stabilisce in ogni caso la copertura del posto vacante entro cinque giorni dal momento in cui viene interpellato l'anziano interessato o lo sono i suoi referenti. Nel caso di rinuncia al

momento della chiamata per la copertura del posto vacante, il rinunciatario rimane in lista di attesa e verrà interpellato nel momento in cui ne avrà diritto in base all'applicazione dei criteri sopra indicati e il posto vacante viene pertanto assegnato ad altro ricoverando. L'Istituto provvede quindi agli accertamenti sanitari per l'attribuzione della classe di gravità secondo il sistema regionale di valutazione. **MEZZI DI TRASPORTO: in automobile**, da Milano l'Istituto dista Km. 51 ed è raggiungibile percorrendo l'autostrada A1 uscendo a Casalpusterlengo, quindi girando a sinistra immettendosi sulla strada statale n. 234 in direzione Cremona; da Pavia dista Km 45 ed è raggiungibile percorrendo la strada statale n. 234 in direzione Cremona; da Cremona dista Km. 29 ed è raggiungibile percorrendo la strada statale n. 234; da Piacenza dista Km. 15 ed è raggiungibile percorrendo la Via Emilia, fino ai cartelli indicanti la direzione per Codogno; **in treno**, la Stazione Ferroviaria di Codogno, in Piazza Cadorna a poco meno di dieci minuti dalla Fondazione, è un importante nodo all'incrocio delle direzioni Milano-Bologna e Pavia-Mantova, pertanto numerose sono le fermate di treni con percorrenza nazionale e regionale. Presso i principali ingressi alla città di Codogno sono posizionati appositi cartelli con la dizione "casa di riposo" indicanti la direzione da seguire per giungere all'Istituto. **I SERVIZI compresi nella retta** sono i seguenti: **servizio medico**: viene espletato dai medici di nucleo sotto la sovrintendenza del Responsabile sanitario, in quanto dal momento dell'ammissione dell'ospite nell'Istituto i medici dell'Ente sostituiscono il medico di medicina generale; l'ambulatorio si trova presso il piano rialzato della residenza; le modalità di ricevimento dei famigliari sono indicate in apposito avviso affisso presso gli ambulatori medici; **servizio infermieristico**: è espletato sotto il coordinamento del responsabile del servizio di assistenza da un'equipe di infermieri, professionali e generici, che agiscono su turni di lavoro anche notturni e festivi; **servizio di riabilitazione**: è espletato da terapisti della riabilitazione e prevede, secondo le indicazioni dei medici, terapie singole o di gruppo presso la palestra, adeguatamente attrezzata, posta al piano rialzato o, per gli anziani impossibilitati a raggiungere la palestra, presso i reparti; **servizio di animazione**: esso provvede, mediante educatori alla realizzazione di appropriati progetti educativi e animativi ed allo svolgimento di attività occupazionali ludiche e ricreative, organizzazione uscite (per mostre, gite e pranzi), colloqui con familiari; **servizio di assistenza**: viene erogato da operatori socio-sanitari ed ausiliari socio-assistenziali e prevede in particolare cura assistenziale e attenzione alla persona, igiene personale, bagno assistito, aiuto nella somministrazione del pasto; **servizio religioso**: è garantito da un sacerdote, in forza di apposita convenzione con la Diocesi di Lodi; nelle giornate festive è celebrata la S. Messa nel salone della residenza alle ore 10; ogni settimana si celebra il S. Rosario; un sistema di altoparlanti consente la partecipazione ai riti di culto agli anziani fisicamente impediti a recarsi presso il salone; **il servizio di pulizia**: viene assicurato da ditta specializzata esterna. Sono incluse nella retta le **forniture di farmaci, pannoloni o altri ausili. Colazione, pranzo, merenda, cena** sono preparate nella cucina di proprietà della Fondazione gestita da ditta specializzata nell'attività di ristorazione. La struttura include nella retta anche alcuni **servizi aggiuntivi** quali: **servizio di parrucchiere**: esso prevede una volta al mese il lavaggio e taglio dei capelli, e a richiesta, la permanente ed il colore, per gli ospiti uomini la rasatura tre volte a settimana; **servizio di manicure e pedicure**: nella forma del solo taglio unghie conservativo. **servizio lavanderia (compreso stiratura e rammendo)** per tutti gli indumenti, in conformità alle istruzioni inserite nella documentazione consegnata all'ingresso; **servizio di trasporto**: mediante autoambulanza per i casi di emergenza e per quelli comunque di urgenza. E' disponibile un **punto bar** mediante macchine erogatrici di bevande e merende, con tariffe esposte al pubblico dalla società titolare del distributore presso il punto bar. **LE RETTE** in vigore sono indicate nell'*Allegato n.1* e possono essere aggiornate periodicamente. E' previsto il versamento di un deposito cauzionale infruttifero per l'utente nella misura pari alla quota retta giornaliera in vigore alla sottoscrizione del contratto d'ingresso moltiplicata per trenta giorni

I SERVIZI non compresi nella retta sono i seguenti: a) **visita medica e rilascio di certificazioni** richieste nell'ambito del procedimento per il riconoscimento dell'invalidità e dell'indennità di accompagnamento; visita medica e rilascio di relazioni richieste per avvio della tutela giuridica; rilascio di certificazioni attestanti l'impossibilità alla sottoscrizione di atti; rilascio di relazioni mediche necessarie a procedimenti esterni alla Fondazione; b) **Utilizzo della camera mortuaria**; c) **Casi di trasporto attraverso l'autoambulanza e/o l'autonoleggio non compresi nella retta.**

Nei casi di Servizi non compresi nella retta le rispettive tariffe sono indicate negli *Allegati n1/bis, n.1/ter, n.1/quarter.*

A coloro che hanno versato nell'anno solare importi a titolo di retta per il soggiorno di un ospite occupante un posto accreditato viene rilasciata annualmente la dichiarazione prevista dalla d.g.r. 21 marzo 1997, n. 26316, attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie ed alle prestazioni non sanitarie. Tale dichiarazione viene inviata per posta in busta chiusa dal Servizio Amministrativo ai destinatari.

L'Istituto recepisce la **Carta dei Diritti dell'Anziano**, riportata nell'*Allegato n.2.*

ORARIO VISITE agli ospiti: dalle ore 8.00 alle ore 19.00, tuttavia si consiglia di evitare la visita durante il periodo di riordino degli ambienti o lo svolgersi delle visite mediche (8.30 – 10.00) o di riposo dei residenti (13.30 – 15.00). Gli accessi dalle ore 20.00 alle ore 8.00 sono ammessi per speciali situazioni autorizzate dalla Fondazione su richiesta dei parenti. **VISITE GUIDATE:** Prima del ricovero l'anziano, se in condizione di farlo, e/o i familiari, previo accordo ed appuntamento con il Servizio Segreteria Ospiti, possono visitare la struttura con accompagnamento di addetto del Servizio animazione. **ACCOGLIENZA DELL'UTENTE O DEI FAMILIARI DI RIFERIMENTO:** Il giorno e l'orario d'ingresso vengono concordati dal Servizio Segreteria Ospiti della Fondazione con l'anziano utente o con i familiari di riferimento qualora il diretto interessato ne fosse impossibilitato per ragioni psico-fisiche. Il Servizio provvede alla compilazione della parte anagrafica del fascicolo socio-sanitario dell'utente ed alla consegna di tale documentazione al medesimo o agli accompagnatori. Viene effettuata la visita di orientamento all'Istituto da parte dell'anziano e/o dei suoi familiari. Il Servizio Segreteria Ospiti procede, alla presenza del nuovo utente o dei familiari di riferimento (di ritorno dopo aver accompagnato l'anziano presso la R.S.A.) all'espletamento della procedura amministrativa inerente l'ammissione del nuovo utente, che, in sintesi, consta nei seguenti atti: sottoscrizione del contratto d'ingresso per l'ammissione con documenti annessi, sottoscrizione di apposito modulo inerente la legge sulla riservatezza dei dati personali, consegna di altra varia documentazione attinente alla permanenza nell'Istituto. **PRESA IN CARICO DEL NUOVO UTENTE:** l'orario di ingresso del nuovo utente viene preventivamente comunicato al medico della struttura ed al responsabile del servizio assistenziale. Il nuovo utente viene accolto all'ingresso del nucleo residenziale di destinazione da un operatore socio-assistenziale. Per gli ospiti con difficoltà di deambulazione viene messa a disposizione una carrozzina per facilitare il raggiungimento del nucleo residenziale. L'utente o i familiari di riferimento consegnano ai medici il fascicolo socio-sanitario già compilato dal Servizio Segreteria Ospiti nella parte anagrafica. Il responsabile del servizio assistenziale procede alla compilazione della scheda dei bisogni dell'utente. Tale scheda viene depositata provvisoriamente nell'infermeria di nucleo, allo scopo di consentire a tutto il personale in turno di reperire le informazioni indispensabili per un'assistenza appropriata. In caso di necessità viene richiesto il supporto dei familiari per l'individuazione dei bisogni dell'anziano fruitore del servizio, mediante un colloquio con il medico di reparto e con i responsabili dell'assistenza. Entro 10 giorni dall'ingresso l'equipe multidisciplinare formata da: medico, infermiere, fisioterapista, educatore/animatore e di un ausiliario di assistenza, redige il progetto provvisorio correlato dalla valutazione multidimensionale, successivamente entro 30 giorni dall'ingresso viene redatto, sempre dall'equipe multi-professionale il Progetto Assistenziale Individuale. L'Istituto procede, se le condizioni fisiche e cognitive dell'ospite ricoverato lo richiedono, a segnalare la necessità della nomina dell'Amministratore di Sostegno al Pubblico Ministero del Tribunale di residenza, come previsto dalla L. 6/2004.

LA DIMISSIONE O IL TRASFERIMENTO AD ALTRA STRUTTURA può avvenire per scelta dell'anziano in accordo con i suoi familiari, dando un preavviso all'Istituto di tre giorni o per sopraggiunta inappropriatezza del ricovero valutata dal Responsabile sanitario o per mancato pagamento di tre mensilità della retta; nell'ultimo caso l'Istituto si attiverà perché la dimissione avvenga in forma assistita dal Comune e dall'ATS di riferimento. Nel caso di dimissione o di trasferimento presso altra struttura, il medico di nucleo provvede alla compilazione di apposita lettera/relazione di dimissione, nella quale vengono indicate varie informazioni di tipo sanitario utili al proseguimento del processo assistenziale. I parenti ritirano presso l'ambulatorio del medico di struttura referente dell'ospite la tessera sanitaria e presso il Servizio Segreteria Ospiti i documenti personali depositati e provvedono alla regolazione della situazione economica. **Nei nuclei sono disponibili i protocolli inerenti le procedure di presa in carico e dimissione degli ospiti.**

Tutti coloro che operano nell'Istituto debbono portare ben visibile per gli utenti e per i loro familiari **UN CARTELLINO DI RICONOSCIMENTO** riportante nome, iniziale del cognome, qualifica e fotografia. **IL MENU'**, in forma settimanale e giornaliera, è esposto nelle sale pranzo. A titolo esemplificativo si allegano (*Allegato n.3/a-b*) un menù tipo invernale ed uno estivo. L'Ente soddisfa anche necessità di diete speciali in relazione alle prescrizioni del PAI. Non è consentito agli utenti, per ragioni sanitarie, farsi portare cibo o bevande alcoliche dai visitatori. **IL MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DEI SERVIZI** viene effettuato almeno una volta all'anno sottoponendo agli anziani utenti, laddove possibile, ed ai loro familiari direttamente interessati un **questionario** (*Allegato n. 4*) sul gradimento dei servizi erogati. I risultati di tale rilevazione sono valutati dalla Direzione con i responsabili dei servizi e sono pubblicati nella RSA; un prospetto riassuntivo dei medesimi con brevi note di commento è trasmesso ai famigliari degli ospiti, anche a scopo di socializzazione degli esiti. Almeno una volta all'anno la Direzione sottopone ai dipendenti un questionario al fine di monitorare il grado di soddisfazione del personale. I risultati di tale rilevazione sono valutati dalla Direzione con i responsabili dei servizi e sono pubblicati nella RSA, anche a scopo di socializzazione degli esiti.

RECLAMI, SEGNALAZIONI DI DISSERVIZI O NOTE DI GRADIMENTO possono essere comunicati con apposito modulo (*Allegato n.5*) disponibile presso il Servizio Protocollo della Fondazione. Non sono prese in esame segnalazioni anonime. Nel caso di reclamo o di segnalazione di disservizio, il responsabile del servizio interessato dovrà dare risposta entro trenta giorni all'autore della segnalazione, nel rispetto delle disposizioni a tutela della riservatezza. Ulteriori disposizioni di dettaglio sono previste in apposita procedura.

L'ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIO-SANITARIA O IL RILASCIO della medesima avviene a seguito di presentazione di relativa istanza in forma scritta con apposito modulo (*Allegato n.6*) al Servizio Protocollo dell'Ente da parte dell'ospite o del tutore/curatore di persona interdetta o inabilitata o dell'amministratore di sostegno con delega specifica alla tutela della salute o dell'erede legittimo/erede testamentario o di altro soggetto legittimato. L'istanza viene valutata dal Responsabile sanitario dell'Istituto, che si avvale della collaborazione del medico responsabile di nucleo, ed evasa, nel rispetto delle vigenti disposizioni di protezione dei dati personali. I corrispettivi da versare sono i seguenti: per la richiesta accelerata (10 giorni lavorativi) €35,00; per la richiesta ordinaria (20 giorni lavorativi) €20,00. Per il ritiro della documentazione il richiedente potrà rivolgersi direttamente al Servizio Accettazione-Segreteria Ospiti, in alternativa la documentazione sarà inviata all'indirizzo indicato dal richiedente.

La presente Carta dei Servizi viene consegnata agli utenti e/o loro familiari e affissa in luogo visibile all'interno della RSA. Le modifiche della medesima verranno rese note ai familiari mediante sottoscrizione di apposito modulo di presa visione. Essa è inoltre disponibile sul sito dell'Istituto www.operepiecodogno.org

Allegato n. 1

Rette di degenza

Le rette giornaliere in vigore al netto del contributo regionale sul Fondo Sanitario Nazionale sono le seguenti:

TIPOLOGIA POSTI LETTO	Retta
ALZHEIMER	62,00
RSA ORDINARI	56,00
DI EXTRARECETTIVITA'	65,00
Supplemento giornaliero camera singola	3,00

Allegato 1/bis

Tariffe Servizio di Trasporto non di emergenza/urgenza

I trasporti mediante gli enti di soccorso verranno effettuati ai prezzi stabiliti volta per volta dal singolo gestore.

Allegato 1/ter

Tariffe per certificazioni e relazioni mediche

Visita e rilascio di certificazioni richieste nell'ambito del procedimento per il riconoscimento dell'invalidità	€. 60,00
Visita e rilascio di certificazioni richieste nell'ambito del procedimento per il riconoscimento dell'indennità di accompagnamento	€. 150,00
Visita e rilascio di relazione richiesta per avvio della tutela giuridica	€. 150,00
Rilascio di certificazione attestante l'impossibilità alla sottoscrizione di atti	€. 150,00
Rilascio di relazioni mediche necessarie a procedimenti esterni alla Fondazione	€. 150,00

Allegato 1/quater

Rimborso per pulizia camera mortuaria : €100,00

Allegato n. 2

Carta dei diritti della Persona Anziana

Introduzione Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria culturale di una popolazione, ma anche perché sempre più costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può valersi.

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psico - fisiche. Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini.

La valorizzazione del ruolo dei più anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una

serie di doveri da parte della società. Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di: istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitarie - assistenziali, scuole, servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici che privati); agenzie di informazione e, più in generale, *mass media*; famiglie e formazioni sociali.

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno della attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

Richiamiamo in questo documento alcuni dei principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano: il **principio "di giustizia sociale"**, enunciato nell'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana. La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita; il **principio "di solidarietà"**, enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene il compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale. A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia della effettiva realizzazione dei diritti della persona; il **principio "di salute"**, enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti. Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro di diritti e di doveri. Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione. La persona ha diritto: di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà; di conservare e vedere rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti; di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza; di conservare la libertà di scegliere dove vivere; di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa; di vivere con chi desidera; di avere una vita di relazione; di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività; di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale; di essere messa in condizione di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.

La società e le Istituzioni hanno il dovere: di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica. di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione. di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità. di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato. di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a

domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione. di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione. di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo. di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani. di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

PRANZO										
A	Gnocchetti alla piacentina		Risotto alla zucca	Polenta	Pasta al prosciutto	Spaghetti alle vongole	Pasta al forno	Crespelle ricotta e spinaci		
	B	Risotto integrale ai funghi								
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta e lenticchie	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro		
	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco		
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco		
	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina		
	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino		
C	Polpettine di pollo al limone		Arista ai funghi	Spezzatino di manzo con verdure	Hamburger di carne al sugo	Trancio di verdesca gratinato	Cotechino	Bollito misto in salsa verde		
D	Involtili di verza		Polpettine di merluzzo	Zola	Würstel	Frittata	Coscette di pollo al forno	Strudel di platessa e spinaci		
	Crescenza	Robiola	Crescenza	Crescenza	Robiola	Crescenza	Robiola	Crescenza		
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto		
	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata		
	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata		
	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso		
	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato di carne	Omogeneizzato di carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne		
E	Carote all'olio		Fagiolini brasati	Patate a bastoncino	Cavolo cappuccio stufato	Cavolfiori	Lenticchie	Cipolline stufate		
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista		
	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè		
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca		
	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta		
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta		
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt		
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino		
F	Minestrone con orzo		Passato di verdura	Riso e piselli	Pasta e ceci	Zuppa di verdura	Minestrone con pasta	Ravioli in brodo		
	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte		
	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco		
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco		
	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina		
	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino		
G	Sfornato fagiolini e carote		Involtili di prosciutto	Verdure ripiene delicate	Ricottine al forno con crema di carote	Polpettone	Polpette di fagioli	Prosciutto di Praga al forno		
	Italiano / Robiola	Taleggio / Crescenza	Taleggio / Crescenza	Mozzarella / Robiola	Brie / Crescenza	Zola / Robiola	Emmental / Crescenza	Asiago / Robiola		
	P. Cotto / Bologna	P. Cotto / Salame	P. Cotto / Salame	P. Cotto / Tacchino	P. Cotto / P. Crudo	P. Cotto / Bologna	P. Cotto / Speck	P. Cotto/ Pancetta arrotolata		
	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata		
	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata		
	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso		
	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne		
H	Spinaci al vapore		Piselli	Zucchine trifolate	Fagiolini al balsamico	Finocchi all'olio	Carote al prezzemolo	Barbabietole		
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista		
	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè		
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca		
	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta		
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta		
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt		
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino		
CENA										
I	Risotto ai funghi		Pasta al prosciutto		Polenta		Pasta al pesto		Spaghetti alle vongole	
	B		Risolotto integrale ai funghi		Pasta e lenticchie		Pasta al pesto		Risolotto alla contadina	
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina
	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino

PRANZO							CENA						
A	Pasta integrale alla puttanesca	Pasta e fagioli(brodo)	Polenta	Risotto alla milanese	Spaghetti ai frutti di mare	Risotto alla salsiccia	Lasagne al ragù						
B	Risotto al taleggio	Risotto ai funghi	Pasta alle zucchini	Pasta alla amatriciana	Risotto alle erbe	Pasta agli aromi	Risotto zucchini e gamberetti						
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro						
	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco						
	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco						
	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina						
	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino						
C	Arista al forno	Pollo al rosmarino	Macinato in umido	Trippa	Plattessa Dorata	Salimbocca alla romana	Arrostio di vitello						
D	Rolle di frittata con formaggio	Polpettone di tonno	Zola	Prosciutto di Praga al forno al profumo di rosmarino	Pizza	Uova stracciate al pomodoro	Polpette di merluzzo al limone						
	Crescenza	Robiola	Crescenza	Robiola	Crescenza	Robiola	Crescenza						
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto						
	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata						
	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata						
	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso						
	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne						
E	Piselli	Finocchi gratinati	Cicoria al limone	Verza stufata	Fagiolini e cipolla	Carote al rosmarino	Patate a bastoncino						
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista						
	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè						
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca						
	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta						
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta						
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt						
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino						
F	Minestrone con pasta	Riso e prezzemolo	Zuppa di legumi	Minestrone con riso	Zuppa di verdura	Velutata di carote	Ravioli in brodo						
	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte	Caffelatte						
	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco						
	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco						
	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina						
	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino	Semolino						
G	Pomodori ripieni	Polpettone di carne	Involtoni di Prosciutto	Cotoletta di patate al prosciutto	Ricottine al forno con crema di biette	Polpettine di lenticchie	Sformato alle verdure						
	Italico / Robiola	Taleggio / Crescenza	Mozzarella / Robiola	Brie' / Crescenza	Zola / Robiola	Emmental / Crescenza	Asiago / Robiola						
	P. Cotto / Salame	P. Cotto / Tacchino	P. Cotto / Speck	P. Cotto / P. Crudo	P. Cotto / Pancetta arrostita	P. Cotto / Bologna	P. Cotto / Salame						
	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata	Carne macinata						
	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata						
	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso	Pollo lesso						
	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne	Omogeneizzato carne						
H	Zucchini	Fagiolini all'agro	Carote all'olio	Finocchi all'olio	Cavolfiori al vapore	Spinaci	Barbabietole						
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista						
	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè						
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca						
	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta						
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta						
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt						
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino						

PRANZO										CENA											
A	Pasta all'amatriciana			Pasta e ceci (in brodo)			Polenta			Tagliatelle al ragu'			Spaghetti alle cozze			Gnocchi alla fonduta di formaggi			Crespelle ai funghi		
B	Risotto alla parmigiana			Risotto alla milanese			Risotto integrale al radicchio			Pasta alla puttanesca			Risotto alla zucca			Pasta al pesto			Risotto alla marinara		
	Pasta al pomodoro			Pasta al pomodoro			Pasta al pomodoro			Pasta al pomodoro			Pasta al pomodoro			Pasta al pomodoro			Pasta al pomodoro		
	Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco		
	Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco		
	Pastina			Pastina			Pastina			Pastina			Pastina			Pastina			Pastina		
	Semolino			Semolino			Semolino			Semolino			Semolino			Semolino			Semolino		
C	Cotoletta alla milanese			Polpettone			Salsiccia in umido			Pollo agli agrumi			Merluzzo in umido			Arrostio di tacchino			Cotechino		
D	Polpettine di pollo al limone			Tonno e sgombri			Zola			Tortino ai funghi			Involtini di verza			Rolle di spinaci			Insalatata di mare con patate e olive		
	Crescenza			Robiola			Crescenza			Robiola			Crescenza			Robiola			Crescenza		
	Prosciutto cotto			Prosciutto cotto			Prosciutto cotto			Prosciutto cotto			Prosciutto cotto			Prosciutto cotto			Prosciutto cotto		
	Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata		
	Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata		
	Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso		
	Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne		
E	Piselli in umido			Spinaci all'aglio			Fagioli in umido			Finocchi gratinati			Patate a bastoncino			Cipolline stufate			Lenticchie		
	Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista		
	Purè			Purè			Purè			Purè			Purè			Purè			Purè		
	Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca		
	Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta		
	Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta		
	Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt		
	Budino			Budino			Budino			Budino			Budino			Budino			Budino		
F	Riso e prezzemolo			Pasta e patate			Minestrone con riso			Straciatella			Zuppa di legumi			Minestrone con pasta			Ravioli in brodo		
	Caffelatte			Caffelatte			Caffelatte			Caffelatte			Caffelatte			Caffelatte			Caffelatte		
	Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco			Pasta in bianco		
	Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco			Riso in bianco		
	Pastina			Pastina			Pastina			Pastina			Pastina			Pastina			Pastina		
	Semolino			Semolino			Semolino			Semolino			Semolino			Semolino			Semolino		
G	Frittata al formaggio			Prosciutto di Praga al forno			Polpette di legumi			Involtini di carne			Verdure ripiene delicate			Ricottine al forno con crema di piselli			Involtini di prosciutto		
	Italico / Robiola			Taleggio / Crescenza			Mozzarella / Robiola			Brie' / Crescenza			Zola / Robiola			Emmental / Crescenza			Asiago / Robiola		
	P. Cotto / Bologna			P. Cotto / Speck			P. Cotto / Tacchino			P. Cotto / P. Crudo			P. Cotto / Bologna			P. Cotto / Pancetta arrociata			P. Cotto/ Salame		
	Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata			Carne macinata		
	Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata			Carne frullata		
	Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso			Pollo lesso		
	Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne			Omogeneizzato carne		
H	Carote all'olio			Finocchi al vapore			Fagiolini al balsamico			Biete al limone			Carote al prezzemolo			Zucchine trifolate			Barbabietole		
	Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista			Insalatata mista		
	Purè			Purè			Purè			Purè			Purè			Purè			Purè		
	Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca			Frutta fresca		
	Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta			Frutta cotta		
	Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta			Mousse di frutta		
	Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt			Yogurt		
	Budino			Budino			Budino			Budino			Budino			Budino			Budino		

RECLAMO ☐ DISSERVIZIO ☐
NOTE DI GRADIMENTO ☐

Tel

Tel

☐ NO

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or printed text on the paper.

Esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali e sensibili ☒ sì ☐ no

Firma

RICHIESTA DI COPIA FASAS

Alla Direzione Sanitaria

Il/La sottoscritto/a _____
Residente _____ Cap _____ Prov _____
Via/piazza _____ n° _____
Documento d'identità n° _____
Tel (campo bbligatorio) _____

Chiede in qualità di :

Ospite

tutore/curatore di persona interdetta o inabilitata

amministratore di sostegno con delega specifica alla tutela della salute

erede legittimo/erede testamentario

altro _____

Copia conforme della documentazione clinica di:

Cognome e nome _____ Sesso M F
Nato a _____ il _____
Documento d'identità n° _____ Codice fiscale _____
Ricoverato presso il reparto _____

(firma del richiedente)

TIPO DI RICHIESTA

Accelerata (10 gg. lavorativi). € 35,00

Ordinaria (20gg lavorativi) € 20,00

TIPO DI RITIRO

Direttamente presso Servizio Segreteria Ospiti
All'indirizzo del richiedente