



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ETS
 Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
 Web: www.operepiecodogno.org
 e mail: info@operepiecodogno.org
 Struttura sociosanitaria privata accreditata



Dasa-Rägister
 UNI 10881:2013
 INH-0123-01



Dasa-Rägister
 UNI EN ISO 9001:2015
 IQ-0123-01

CENTRO DIURNO INTEGRATO CARTA DEI SERVIZI REVISIONE DEL 30/09/2024

FINALITA': Il Centro Diurno Integrato (CDI) è una struttura semi-residenziale diurna che accoglie persone anziane provenienti dal domicilio, residenti in Regione Lombardia, parzialmente o totalmente non autosufficienti, con necessità socio-assistenziali e capacità residue da mantenere e/o sviluppare.

Esso può offrire agli utenti in regime diurno servizi alberghieri, interventi sanitari e riabilitativi e prestazioni socio-assistenziali. I servizi vengono erogati in base a criteri di qualità.

CAPACITA' RICETTIVA: Il CDI dispone di n. 25 posti autorizzati dei quali n.20 sono accreditati e contrattualizzati.

L'ORGANIZZAZIONE si fonda sui seguenti organi: il Presidente, che è il legale rappresentante, il Consiglio di Amministrazione che provvede alla gestione dell'Unità di Offerta nelle sue linee gestionali essenziali e di massima, il Direttore, cui compete l'organizzazione complessiva del C.D.I. La Fondazione provvede, con proprio personale o con affidamento in appalto dei singoli servizi, all'erogazione delle prestazioni mediche infermieristiche, di fisioterapia, psicoeducative, di animazione/socializzazione, socio-assistenziali e alberghiere, secondo una logica di progettazione ad personam e di integrazione con il territorio circostante.

LE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO si basano su un piano d'intervento sugli utenti che, monitorato con il Piano Assistenziale Individuale (P.A.I.), coinvolge tutte le professionalità sopra indicate. La situazione socio-sanitaria di ogni ospite è documentata nel Fascicolo Socio-Sanitario. Essa si fonda su una gestione del personale elastica ed integrata con la confinante R.S.A. di cui è sempre titolare la Fondazione, con criteri operativi di appropriatezza degli interventi erogati e di coerenza con la domanda di assistenza proveniente dalla città di Codogno e dai comuni limitrofi. Il CDI si è dotato del Codice Etico, del Modello Organizzativo Generale e Speciale e dell'Organismo di Vigilanza in applicazione del D.Lgs.231/2001.

LA GIORNATA TIPO: il C.D.I. apre all'utenza dalle ore 8:00 alle ore 20.00 dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi.

Il CDI pu 5 giorni alla settimana dalle ore 8,00 alle ore 16,30 o dalle ore 8,00 alle ore 20,00.

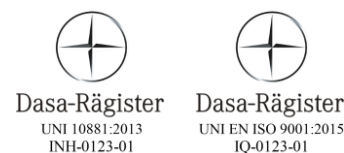
Eccezionalmente l'Ente si riserva la facoltà di accogliere persone con frequenze parziali o diverse da quelle sopra specificate.

La giornata si articola, sinteticamente e con gli opportuni adattamenti giornalieri, nell'accoglienza e sistemazione degli ospiti nel C.D.I., seguono bagno assistito, somministrazione della terapia mattutina, distribuzione e somministrazione pranzo, riposo pomeridiano, distribuzione merenda, somministrazione terapia serale, distribuzione e somministrazione cena, preparazione utenti per rientro a casa. Le attività animative/psicoeducative e di riabilitazione fisica sono previste in fascia mattutina o pomeridiana secondo programmazione stabilita dall'equipe multidisciplinare del C.D.I. Il personale di assistenza provvede, laddove necessario, al cambio dei presidi assorbenti ed alle connesse cure igieniche.

PROCEDURE DI ACCESSO: per frequentare il C.D.I. è necessario presentare una domanda su modulo fornito dal Servizio Segreteria Ospiti o scaricabile dal sito dell'Ente www.operepiecodogno.org. Il modulo è composto da una sezione anagrafica (compilabile dal familiare di riferimento o dalla diretta persona interessata) nel quale sono esplicitate anche le



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ETS
 Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
 Web: www.operepiecodogno.org
 e mail: info@operepiecodogno.org
 Struttura sociosanitaria privata accreditata



tariffe per il servizio e da una sezione sanitaria (compilabile dal Medico di Medicina Generale/specialisti ospedalieri in caso di persona proveniente da una struttura sanitaria). La domanda, una volta presentata all'Ente, viene collocata in lista d'attesa che non costituisce una graduatoria, ma un elenco di persone che hanno presentato istanza di accesso al C.D.I. Attingendo dalla suddetta lista d'attesa, qualora ci siano posti disponibili, l'equipe multidisciplinare effettuerà gratuitamente una visita domiciliare per valutare l'idoneità dell'inserimento, dando priorità ai residenti nel Comune di Codogno. La titolarità della determinazione degli accessi compete al medico responsabile dell'unità di offerta con il supporto documentale del Servizio Segreteria Ospiti e all'esito della valutazione domiciliare. In ogni caso l'idoneità all'accoglienza è vincolata dalle condizioni del contesto di destinazione e dalle caratteristiche delle persone già inserite. Qualora la persona non risultasse idonea per la frequenza del Centro Diurno Integrato l'equipe supporterà la famiglia nella fase di riorientamento nei servizi sociosanitari del territorio (eventualmente coinvolgendo anche il servizio sociale competente e il Medico di Medicina Generale). E' facoltà della Fondazione disporre l'ingresso prioritario di soggetti in difformità dagli ordinari criteri di accesso per situazioni acclarate di urgenza socio-sanitaria.

La copertura del posto dovrà avvenire entro tre giorni dal momento in cui il Servizio Segreteria Ospiti interpella l'anziano candidato o i familiari; in caso di non accettazione il medesimo Servizio procede alla chiamata a scorrimento della lista di attesa secondo i criteri sopra indicati. La Fondazione potrà a propria discrezione interpellare nuovamente per ulteriori posti vacanti i candidati che non hanno precedentemente accettato l'ingresso nel C.D.I. .

MEZZI DI TRASPORTO: in automobile, da Milano il C.D.I. 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 al C.D.I.

I SERVIZI

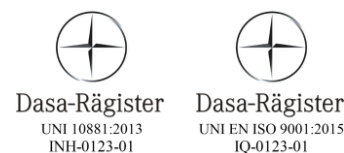
La multidisciplinarietà e l'integrazione delle competenze è fondamentale per comprendere appieno i bisogni e le capacità di ogni persona. Nel servizio sono impiegati un medico, psicologo di area neuropsicologica, infermiere, educatore, fisioterapista, oss sempre assistiti dalla Direzione Generale e dal servizio amministrativo/segreteria ospiti.

Compresi nella retta sono i seguenti servizi:

- **servizio medico:** effettua le visite di controllo degli utenti (per l'utente rimane invariato il Medico di Medicina Generale prescelto) ed è disponibile per far fronte ad eventuali emergenze. È affisso nella bacheca del CDI, l'orario di ricevimento dei medici per eventuali colloqui su appuntamento con i familiari.
- **servizio psicologico e neuropsicologico:** Viene espletato dallo psicologo di area neuropsicologica e si esplica in attività di valutazione e riabilitazione neuropsicologica e di presa in carico dell'ospite e del nucleo familiare. Il servizio è altresì reso a supporto dell'equipe per la



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ETS
 Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
 Web: www.operepiecodogno.org
 e mail: info@operepiecodogno.org
 Struttura sociosanitaria privata accreditata



supervisione psicologica e neuropsicologica, per il supporto nella gestione dei casi complessi e nel rapporto con i famigliari.

- **servizio infermieristico:** viene svolto dagli infermieri i quali si occupano della somministrazione delle terapie, delle medicazioni, della verifica dei parametri vitali. L'infermiere è anche incaricato di verificare e controllare i farmaci che sono acquistati dagli utenti su ricetta del medico di medicina generale;
- **servizio educativo:** prevede attività di carattere psicomotorio, di stimolazione cognitiva, di socializzazione (es. gite, mostre, uscite sul territorio) e laboratori occupazionali, documentate nella corrispondente sezione del P.A.I. Sono previsti anche colloqui individuali sia con gli ospiti che con i famigliari. In caso di particolari necessità è anche possibile attivare consulenza psicopedagogica al domicilio.
- **servizio di riabilitazione:** prevede terapie singole o di gruppo svolte nel salone del CDI o presso la palestra della RSA. Le attività sono documentate nella corrispondente sezione del P.A.I.
- **servizio di assistenza:** prevede la cura tutelare alla persona, igiene personale, bagno assistito, aiuto nella somministrazione del pasto e attività di animazione e socializzazione.
- **servizio religioso:** prevede una volta alla settimana la celebrazione della S. Messa (qualora il cappellano fosse impossibilitato, verrà garantita la recita del Rosario) presso i locali della RSA. Il C.D.I. dispone di un apposito sistema di altoparlanti che consente la partecipazione ai riti di culto anche agli anziani che scelgono di rimanere nella suddetta Unità di Offerta.
- **servizio di pulizia:** viene assicurato da ditta specializzata esterna per le attività straordinarie, mentre le pulizie giornaliere vengono assicurate dal personale assistenziale del servizio. Non sono compresi nella retta i seguenti servizi, soggetti quindi a separata tariffazione e pagamento:
- **servizio di trasporto:** la Fondazione offre il servizio di trasporto andata e ritorno agli utenti che ne fanno richiesta. Il servizio è effettuato con autoveicoli idonei ed omologati al trasporto di persone con disabilità. Il servizio è a pagamento e soggetto a tariffa differenziata diversificando i cittadini residenti nel Comune di Codogno da quelli che abitano nei comuni limitrofi.
- **Servizio di parrucchiera e barbiere:** sono offerti su prenotazione e sono oggetto di specifiche tariffe indicate nell'Allegato n°1 bis.
- Servizio rilascio certificazioni mediche (tariffe indicate nell'Allegato 7):

- a) visita medica e rilascio di certificazioni richieste nell'ambito del procedimento per il riconoscimento dell'invalidità e dell'indennità di accompagnamento;
- b) visita medica e rilascio di relazioni richieste per avvio della tutela giuridica;
- c) rilascio di valutazioni / certificazioni specifiche (es. attestanti possibilità/impossibilità alla sottoscrizione di atti).

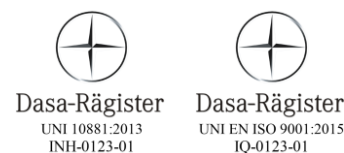
Il pranzo, la merenda e la cena sono preparati nella cucina della Fondazione gestita da una ditta specializzata esterna;

E' disponibile un **punto bar** mediante macchine erogatrici di bevande calde e fredde, con tariffe determinate ed esposte al pubblico dalla società titolare del distributore.

LE TARIFFE in vigore per la frequenza al C.D.I. ed a titolo di rimborso mensile per il servizio di trasporto 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 venti giorni.



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ETS
 Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
 Web: www.operepiecodogno.org
 e mail: info@operepiecodogno.org
 Struttura sociosanitaria privata accreditata



Annualmente a richiesta di coloro che hanno versato nell'anno solare importi a titolo di retta viene rilasciata una dichiarazione attestante le componenti sanitarie e non sanitarie della retta.

Il C.D.I. recepisce la Carta dei Diritti dell'Anziano, allegata al presente documento (*Allegato n.2*).

ORARIO DI VISITA al C.D.I.: esso è affisso nell'atrio e coincide con l'orario di apertura, ma, al fine di non creare disagi al normale andamento delle attività, viene sconsigliata la visita nel periodo di distribuzione dei pasti e del successivo riordino degli ambienti e del riposo. È auspicabile avvisare il personale del servizio prima di recarsi a visitare il proprio familiare/amico.

VISITE GUIDATE: prima dell'ammissione, 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 del personale del C.D.I.

PRESA IN CARICO DEL NUOVO UTENTE.: 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 Segreteria Ospiti procede, alla presenza del nuovo utente o dei familiari di riferimento all'espletamento:

- della procedura amministrativa inerente l'ammissione del nuovo utente che, in sintesi, prevede:

a) scrittura privata per l'ammissione al C.D.I.;

b) appositi moduli inerenti: il trattamento dei dati personali; eventuale nomina dell'Amministratore di sostegno/tutore/curatore; piano di condivisione sulla metodologia di cura ed assistenza; consegna del Codice etico e Carta dei servizi; informativa sui strumenti e modalità di attivazione del Difensore civico

- del colloquio clinico-anamnestici che comprendono

a) colloquio con medico e infermiere

b) colloquio con educatore e/o psicologo

LA DIMISSIONE O IL TRASFERIMENTO AD ALTRA STRUTTURA può avvenire per scelta dell'anziano in accordo con i suoi familiari, dando un preavviso all'Ente di tre giorni. La dimissione può avvenire o per incompatibilità con le finalità del C.D.I. (valutata dal medico della struttura in servizio presso questa unità di offerta) o per mancato pagamento di tre mensilità della retta; nell'ultimo caso L'Ente si attiverà perché la dimissione avvenga in forma assistita nelle modalità stabilite dalle disposizioni vigenti. Nel caso di dimissione o di trasferimento presso altra struttura, l'equipe multidisciplinare del C.D.I. provvede alla compilazione di apposita lettera/relazione di dimissione, nella quale vengono indicate varie informazioni di tipo sanitario utili al proseguimento del processo assistenziale.

Nel C.D.I. sono disponibili le procedure inerenti di presa in carico e dimissione degli ospiti.

Tutti coloro che operano nel C.D.I. debbono portare un **CARTELLINO DI RICONOSCIMENTO** visibile, con fotografia, nome, iniziale del cognome e qualifica.

IL MENU', in forma settimanale e giornaliera, è esposto nel salone pranzo-soggiorno; a titolo esemplificativo si allegano (*Allegato n.3/a-b*) un menù tipo invernale ed uno estivo; comunque sono previste diete speciali in relazione alle prescrizioni del P.A.I.

IL MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DEI SERVIZI viene effettuato almeno una volta all'anno sottoponendo agli anziani utenti ed eventualmente ai loro familiari direttamente interessati un **questionario (Allegato n.4)** sul gradimento dei servizi erogati. I risultati di tale



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ETS
 Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
 Web: www.operepiecodogno.org
 e mail: info@operepiecodogno.org
 Struttura sociosanitaria privata accreditata



Dasa-Rägister
 UNI 10881:2013
 INH-0123-01



Dasa-Rägister
 UNI EN ISO 9001:2015
 IQ-0123-01

rilevazione sono valutati dalla Direzione con i responsabili dei servizi e sono pubblicati nella bacheca del CDI ai fini di consultazione e socializzazione per gli ospiti; 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 presso la zona di timbratura per i dipendenti della Fondazione. 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 Segreteria Ospiti della Fondazione. Non sono prese in esame segnalazioni anonime. Nel caso di reclamo o di segnalazione di disservizio, il Direttore 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'Ente, che si avvale della collaborazione del medico responsabile del CDI 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 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 famigliari e resa disponibile presso il C.D.I.

Essa è inoltre disponibile sul sito dell'Istituto www.operepiecodogno.org .

Le modifiche della medesima verranno rese note agli utenti e/o ai loro famigliari mediante sottoscrizione di apposito modulo di presa visione.

Allegato 1
Rette e rimborsi in vigore

Rette

Tipologia frequenza	Retta
Frequenza lunedì-venerdì dalle ore 8.30 alle ore 20,00	32,00
Frequenza lunedì-venerdì dalle ore 8.30 alle ore 16,30	27,50

Rimborsi per trasporti

Rimborso forfetario <u>mensile</u> per trasporto residenti in Codogno	60,00
Rimborso forfetario <u>mensile</u> per trasporto residenti fuori Codogno	100,00

rev. del 01/01/2026

Allegato 1/bis

Tariffe servizio parrucchiere e barbiere non comprese nella retta in vigore

Prestazione	€
Shampoo + piega	10,00 +iva
Shampoo + taglio + piega (donna)	15,00 +iva
Taglio (uomo)	5,00 +iva
Rasatura barba 3 volte a settimana	10,00 +iva
Colore personale + piega	20,00 +iva
Colore personale + piega + taglio	25,00 +iva
Permanente + piega	30,00 +iva
Permanente + taglio + piega	35,00 +iva

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.

MENU' INVERNO SETTIMANA 1

	PRANZO					CENA				
A	Pasta e zucca in brodo	Orzotto alle verdure	Polenta	Gnocchi alla romana	Spaghetti al tonno	Risotto ai funghi	Lasagne al ragu'			
B	Risotto alla parmigiana Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e cavolfiori Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta agli aromi(rossa) Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta integrale al pesto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla contadina Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta ai 4 formaggi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino			
C	Pollo alla cacciatora	Cotoletta alla milanese	Stracotto	Tripa	Merluzzo con olive e pomodoro	Salimbocca alla romana	Fesa di tacchino al forno			
D	Rolle di spinaci Crescenza Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Plattessa ai limone Robiola Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Zola Crescenza Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Pizza Robiola Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di manzo al vapore Crescenza Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Verdure ripiene delicate Robiola Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Sfilaccetti di pollo al curry e mele Crescenza Prosciutto colto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne			
E	Carote al rosmarino Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi brasati Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Verza stufata Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cicoria ai limone Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini e cipolla Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolini di Bruxelles Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino			
F	Minestrone con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa toscana Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa di verdure Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con riso Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Passato di verdura Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Ravioli in brodo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino			
G	Polpette di legumi misti Italice / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Rustico alla mortadella Taleggio / Crescenza P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Prosciutto di Praga al forno Mozzarella / Robiola P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Cotoletta di patate al prosciutto Brie' / Crescenza P. Cotto / P. Crudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Hamburger di ceci Zola / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di Tonno Emmentaler / Crescenza P. Cotto / Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Frittata Asiago / Robiola P. Cotto / Tacchino Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne			
H	Fagiolini all'olio Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Zucchine all'olio Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolfiori Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi al vapore Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Piselli Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino			

PRANZO		CENA	
A	Pasta integrale alla puttanesca	Pasta e fagioli(brodo)	Polenta
B	Risotto al taleggio Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto ai funghi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta alle zucchini Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
C	Arista al forno	Pollo al rosmarino	Macinato in umido
D	Rolle di frittata con formaggio Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettone di tonno Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Zola Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
E	Piselli Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi gratinati Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cicoria al limone Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
F	Minestrone con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa di legumi Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
G	Pomodori ripieni Italico / Robiola P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettone di carne Taleggio / Crescenza P. Cotto / Tacchino Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtini di Prosciutto Mozzarella / Robiola P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
H	Zucchini Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini all'aglio Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote all'olio Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
	Spaghetti ai frutti di mare Risotto alle erbe Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla milanese Pasta alla amatriciana Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla saisiccia Pasta agli aromi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	Lasagne al ragù Risotto zucchini e gamberetti Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Polpette di merluzzo al limone Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpette di merluzzo al limone Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	Patate a bastoncino Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote al rosmarino Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote al rosmarino Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
	Ravioli in brodo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Stornato alle verdure Asiago / Robiola P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Stornato alle verdure Asiago / Robiola P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	Spinach Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinach Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinach Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino

MENU' INVERNO SETTIMANA 4

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

MENU' ESTIVO TERZA SETTIMANA

	PRANZO				CENA			
A	Pasta ai 4 formaggi	Risotto ai peperoni fresco e cubetti di mozzarella	Risotto primavera Pasta integrale alla norma	Pasta al ragù	Spaghetti ai frutti di mare	Gnocchi al pomodoro	Tagliatelle ai funghi	
B	Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alle erbe Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Insalata di riso Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto pancetta, zucchine e gamberetti Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	
C	Lonza tonnata	Spezzatino di manzo e verdure	Frittata ai porri	Cotoletta alla milanese	Platessa al limone	Pollo agli agrumi	Arrosto di Vitello al forno	
D	Prosciutto di Praga al forno Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Merluzzo in umido Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di pollo al limone Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtilini di zucchini al formaggio Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Pizza alle olive Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Melanzane alla parmigiana Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Sfoglia con ricotta e spinaci Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	
E	Fagiolini Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi gratinati Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Caponata di melanzane Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote al rosmarino Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Zucchini all'olio Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Peperonata Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Omogeneizzato carne
F	Minestra di zucchini e pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa di verdure Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con riso Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone di legumi e orzo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Passato di verdura Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Ravioli in brodo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	
G	Polpette di carne Italico / Fresco spalmabile P. Cotto / Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtilini prosciutto e verdure Taleggio / Robiola P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettone di tonno Mozzarella / Crescenza P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Carpaccio di Tacchino Brie / Fresco spalmabile P. Cotto / P. Cudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Verdure ripiene delicate Zola / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di fagioli al sugo Emmental / Crescenza P. Cotto / Pancetta Affumicata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Frittata al formaggio Asiago / Fresco spalmabile P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	
H	Carote alla julienne Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinaci Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini all'olio Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Pomodori Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Piselli in umido Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolfiori Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Fruita fresca Fruita cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	

FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO ETS

Centro Diurno Integrato

Carta dei Servizi

Revisione 20 febbraio 2018

Allegato n.4

QUESTIONARIO SODDISFAZIONE UTENTI E FAMILIARI

Gentile Signora/e,

Le chiediamo cortesemente pochi minuti del Suo tempo per rispondere ad alcune domande sul funzionamento della nostra struttura; le Sue valutazioni ci serviranno per capire se il nostro lavoro La soddisfa, ma anche per migliorare la qualità del servizio.

Il questionario è anonimo e può essere consegnato nell'apposita urna presso la Portineria o direttamente agli operatori del servizio di accompagnamento tramite autoveicolo.

La Direzione

Il presente questionario viene compilato da: (BARRARE SOLO UNA CASELLA)

UTENTE:

PARENTE:

• è utente del nostro CDI da

grado di parentela con

da 1 a 6 mesi

l'utente _____:

più di 6 mesi

COME VALUTA:

	ottima	buona	sufficiente	insufficiente
1. Le informazioni fornite prima dell'ingresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Le tariffe applicate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. La fascia settimanale di apertura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. La fascia oraria di apertura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. L'accoglienza al momento dell'ingresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Se ne usufruisce, il servizio di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. La qualità degli spazi interni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. La qualità degli spazi esterni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. La pulizia degli ambienti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Il servizio di ristorazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Il servizio di parrucchiere e barbiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. le iniziative ricreative, di socializzazione, di dialogo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Il servizio di assistenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Il servizio medico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Il servizio infermieristico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Il servizio di fisioterapia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Il servizio di animazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Complessivamente il nostro CDI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO ETS
Centro Diurno Integrato
Carta dei Servizi
Revisione 20 febbraio 2018
Allegato n.4

Lasciamo ora spazio alle vostre osservazioni ed ai vostri suggerimenti:

RICHIESTA DI COPIA FASAS

Alla Direzione Sanitaria

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

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 _____
Ricovertato 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

*Centralino-tel. 0377/43.11.01 - 43.16.47 Fax 0377/43.11.21
e-mail: info@operepiecodogno.org
web: operepiecodogno.org*