



FONDAZIONE GIUSEPPINA BRUNENGGHI ONLUS

26012 CASTELLEONE (CR) VIA BECCADELLO N. 6 - tel. (0374) 354311 - fax (0374) 354354

Cod. Fisc. 83000630190 - PARTITA IVA 00387930191

email: amministrazione@fondazionebrunenghi.it pec: fondazionebrunenghi@messaggipec.it

www.fondazionebrunenghi.it



CARTA DEI SERVIZI CENTRO DIURNO INTEGRATO



EDIZIONE: MARZO 2013



IL PRESIDENTE PRESENTA LA CARTA DEI SERVIZI



La Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS, sin dal suo nascere, ha cercato di dare all'ospite tutta l'assistenza socio-sanitaria necessaria al suo benessere, con personale specializzato, qualificato e motivato, e di creare all'interno della struttura un clima sereno, cordiale e rispettoso delle peculiarità umane di ogni ospite.

I risultati, sulla base dei riscontri avuti, sono positivi, ma questo, anche se lusinghiero, non ci esime dal continuare nello sforzo di migliorare ulteriormente la qualità dei servizi offerti e il modo di operare.

Intendiamo percorrere questo cammino insieme all'ospite e ai suoi famigliari. Siamo infatti convinti che i loro contributi siano importanti e utili, e che solo attraverso una forte sinergia tra tutti gli attori presenti nella struttura si possa raggiungere l'obiettivo.

Con questo spirito si è provveduto a formulare la "Carta dei Servizi", il cui scopo è in primo luogo quello di presentare, e far conoscere nei dettagli, le attività che vengono svolte all'interno della struttura e l'insieme dei servizi offerti, e in secondo luogo quello di consentire una verifica continua dell'efficacia e del gradimento degli stessi.

Il passaggio di informazioni a doppio senso tra l'Ente nel suo complesso e l'ospite è di primaria importanza per poter puntare al livello qualitativo più elevato possibile, e al tempo stesso facilita l'operato di chi, nei vari ambienti di competenza, è chiamato a contribuire alla realizzazione di questo progetto.

A questo scopo è previsto il questionario allegato.

La "Carta dei Servizi" è quindi un importante punto di raccordo tra offerta dell'Ente e domanda dell'utenza, il punto di conoscenza delle rispettive esigenze, dove i suggerimenti e la collaborazione sono utili per far funzionare meglio le cose.

Ringraziamo per l'attenzione.

Il Presidente

LA CARTA DEI SERVIZI



“La vita ha un suo corso ben definito e la natura ha le sue opportunità: sicché dei fanciulli è propria la debolezza, dei giovani l’impulsività, degli adulti la gravità, dell’età senile la maturità, tutto secondo un ritmo naturale, che va accettato momento per momento”

M. T. Cicerone

Il tema degli anziani si è imposto all’attenzione della società come uno dei più importanti di questi ultimi anni.

L’allungamento della vita media impone problematiche urgenti relative al ruolo, alla cura, all’assistenza agli anziani sia all’interno del nucleo familiare che nelle strutture finalizzate.

Negli ultimi 20 anni anche la realtà dell’assistenza agli anziani e delle strutture di accoglienza e cura infatti ha subito profonde trasformazioni tuttora in corso. Certamente il fenomeno costituisce una sfida perché richiede il coraggio di ridare significato alla persona, quali che siano le sue condizioni e restituire all’uomo il primato indebitamente attribuito alle cose.

In questo contesto si inseriscono anche la Residenza Sanitaria Assistenziale (R.S.A.), il Centro Diurno Integrato (C.D.I.) e l’Istituto di Riabilitazione (I.d.R.) della Fondazione G. Brunenghi ONLUS che hanno lo scopo non solo di custodire ed assistere ma di promuovere e tutelare la salute, intesa come autonomia funzionale e benessere psicosociale.

La prospettiva di riferimento è quella del miglioramento della qualità della vita in una ottica di “personalizzazione” del servizio. Questo va a toccare sia lo stile di erogazione dell’intervento sia lo stile delle relazioni che, a vario livello, vengono attivate all’interno dell’organizzazione mettendo in luce il carattere relazionale della risposta offerta attraverso i vari servizi della struttura e consentendo di calibrare l’intervento rispetto alle esigenze specifiche di ogni individuo, spostando il “processo di aiuto” dalla semplice cura al “prendersi cura” della persona.

La carta dei servizi che la Fondazione G. Brunenghi ONLUS propone, pertanto, si inserisce in questo quadro.

Con essa si intende:

- Far conoscere la struttura agli Utenti ed ai loro familiari.
- Fornire tutte le informazioni utili.
- Migliorare i rapporti con gli utenti in termini di accoglienza, chiarezza e consapevolezza dei rispettivi diritti e doveri.
- Dare agli anziani ed ai loro familiari la possibilità di partecipare e di contribuire con i loro suggerimenti al progressivo miglioramento di servizi offerti.
- Aprire un processo comunicativo tra le persone implicate nell’intervento assistenziale e l’organizzazione che offre tale intervento.
- Offrire uno strumento di tutela dei diritti degli utenti.

La carta dei servizi quindi, non costituisce tanto un adempimento burocratico o un contratto con l’utente, ma piuttosto l’inizio di un nuovo cammino per migliorare mezzi e strumenti con il fine di sostenere, accompagnare e rendere più serena la vita degli ospiti.

LA STORIA

Come si è giunti alla «Fondazione»

In data 12 febbraio 1957 moriva in Finalborgo Giuseppina Brunenghi. La defunta lasciava un testamento olografo, datato 30 maggio 1944 depositato presso il notaio Giulio Antonietti di Torino, con il quale nominava ed istituiva erede universale di tutti i suoi beni l'Opera Pia «piccola Casa della Divina Provvidenza» detta Cottolengo, di Torino.

Dopo una elencazione analitica degli immobili, costituenti il patrimonio della defunta e situati in zona castelleonese, seguiva la clausola: **«In questo mio palazzo e case annesse il Cottolengo istituirà un'opera che torni a vantaggio materiale, morale e religioso di quella popolazione castelleonese e se il Cottolengo lo crederà, anche della plaga circostante».**

L'adempimento d'una tale clausola comportava per il Cottolengo il superamento di difficoltà che i suoi amministratori ritenevano non essere conciliabili con le loro possibilità.

La clausola testamentaria condizionante il Cottolengo alla istituzione di un'opera da attuarsi in Castelleone e a favore della popolazione castelleonese, coinvolgeva ovviamente anche l'attenzione e la vigilanza dell'amministrazione comunale di Castelleone. Fu il sindaco in carica: avv. Pietro Sentati affiancato dal Parroco di Castelleone, Mons. Genesio Ferrari, che avviò i primi contatti con gli amministratori della Piccola Casa della Divina Provvidenza. Lo scopo ovviamente era quello di indurre il Cottolengo a dare esecuzione agli obblighi conseguenti alla accettazione della eredità Brunenghi avvenuta con sua deliberazione del 14 agosto 1957.

Scaduta l'Amministrazione comunale retta dal sindaco Sentati, da quella che succedette vennero continuati ed anche intensificati gli incontri e le richieste per indurre il Cottolengo ad assolvere gli obblighi imposti dalla testatrice. Su proposta del sindaco prof. Angelo Malfasi, venne affidato incarico di assistenza e consulenza legale, per la tutela del buon diritto dei castelleonesi, all'avv. Walter Galantini di Casalmaggiore.

Risultando scartata dal Cottolengo la soluzione di gestire in proprio una Casa per Anziani in Castelleone, veniva avanzata al superiore generale dello stesso Cottolengo la proposta di costruire in Castelleone un asilo infantile o scuola materna. Tale proposta fu immediatamente bocciata dalla Sig.ra Martinengo (esecutrice testamentaria) la quale con lettera indirizzata al sindaco e datata 24.2.1965, così si esprimeva: «Il lascito è per i vecchi e non per i bambini, io esigo che sia rispettata la volontà (della testatrice) o rinunciare s'intende alla proprietà, all'eredità Brunenghi». E in altra lettera al sindaco «...Nel palazzo Brunenghi deve sorgere la casa di ricovero per poveri vecchi a beneficio della zona di Castelleone. Non si parla di asilo infantile».

Gli amministratori del Comune facevano notare che non sussistevano da parte loro riserve di alcun genere alla costruzione della casa di riposo, ma l'ostacolo reale a questa realizzazione nasceva dalla volontà di fare edificare la «Casa» in via Roma, nel palazzo «Brunenghi» in quanto, scrive l'avv. Galantini «le autorità sanitarie esigono oggi, per simili case di riposo: ampiezza di area, vastità di giardini, ampiezza di verde, ecc. ecc.... per cui attesa l'insufficienza dell'area Brunenghi, l'idea del Comune di costruire altrove viene a conciliarsi con le nuove esigenze sanitarie».

In un incontro tenutosi il 23 ottobre 1966 tra i rappresentanti del Comune di Castelleone, la sig.ra Martinengo e i rappresentanti del Cottolengo, si giungeva alla conclusione:

- di cedere in proprietà al Comune o all'Ente Comunale di Assistenza di Castelleone tutti i beni immobili esistenti a Castelleone e costituenti l'asse ereditario;
- di derogare alla volontà della testatrice per quanto attiene alla sede dell'opera, col consenso unanime che questa si facesse in località diversa dal Palazzo Brunenghi.

La procedura non veniva approvata dalla Prefettura di Torino la quale prospettava al Cottolengo di costituire, d'intesa con il Comune di Castelleone e con l'E.C.A., un'opera dotata di personalità giuridica e quindi legalmente approvata, alla quale il «Cottolengo» doveva conferire i beni ereditati. Per creare detta opera, si costituì un comitato promotore, con membri nominati dai tre Enti interessati e con l'incombenza di prendere tutti i provvedimenti necessari a tal fine.

Fece quindi seguito il laborioso iter giuridico-burocratico del comitato che portò alla costituzione, al riconoscimento giuridico e all'approvazione dello statuto della «Fondazione Giuseppina Brunenghi» da parte delle autorità competenti.

La realizzazione della Casa per Anziani e del Centro Diurno Integrato

Alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1971 n° 1337, in virtù del quale veniva eretta in Ente Morale la Fondazione «G. Brunenghi», seguì la nomina di un commissario straordinario per la costituzione degli organi amministrativi della «Fondazione» stessa.

Il primo Consiglio di Amministrazione si insediava il 7 aprile 1973. Procedeva quindi alla vendita degli immobili di proprietà per soddisfare le condizioni che stavano all'origine della Fondazione, realizzare cioè una casa per anziani.

Nell'anno 1977 si giunse alla approvazione di un progetto redatto dall'ing. Armando Edallo di Castelleone ed alla realizzazione dell'opera resa possibile anche dalla generosità e sensibilità delle sorelle Valcarenghi Maria Teresa e Laura di Castelleone che donarono un'ampia area posta in zona "Beccadello".

La nuova struttura veniva attivata il 1° giugno 1982 con il trasferimento degli ospiti dalla Casa di Riposo «Alberto Crotti», di Via Ospedale.

Dalla data di apertura fino al 1996 la struttura ha subito solo piccoli adeguamenti relativi soprattutto agli spazi comuni degli ospiti.

Negli anni successivi sono stati invece realizzati corposi interventi di ristrutturazione e di ampliamento della struttura per adeguarla alle più recenti normative regionali e statali, nonché per la sistemazione delle aree esterne, la formazione di parcheggi e la viabilità, ed anche per la realizzazione del Centro Diurno Integrato.

Oggi la struttura risulta perfettamente adeguata agli standard strutturali previsti dalla legge ed ha una capacità ricettiva di 124 posti letto, oltre a 25 posti di Centro Diurno Integrato.

L'Istituto di Riabilitazione

Nell'anno 1995 si verificava un fatto nuovo. A seguito di una forte intesa politica tra Amministrazione comunale e Regione Lombardia, l'Ospedale di Castelleone veniva riconvertito in Istituto Geriatrico di Riabilitazione (convenzionato con il Servizio Sanitario Regionale).

Alla Fondazione G. Brunenghi veniva affidata la gestione di 30 posti letto nello stabile del vecchio Ospedale, concesso in comodato d'uso gratuito da parte dell'A.S.L.

Poiché la sede dell'ex Ospedale risultava essere fatiscente e non adeguata alle moderne esigenze assistenziali e sanitarie, gli Amministratori della Brunenghi si attivavano per presentare in Regione un progetto che prevedeva la costituzione di un nuovo fabbricato, con 30 posti letto, collegato con la casa per anziani.

Il 24 giugno 2002 i degenti dell'Istituto di riabilitazione sono stati trasferiti in Via Beccadello dove attualmente vengono gestite due Unità Operative di Riabilitazione: la riabilitazione Generale e Geriatrica (15 posti) la riabilitazione di Mantenimento (15 posti).

Una nuova natura giuridica

Con decorrenza 1.1.2004, l'I.P.A.B. "Fondazione Giuseppina Brunenghi" è stata trasformata in fondazione senza scopo di lucro denominata "Fondazione Giuseppina Brunenghi O.N.L.U.S."

La Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS non ha scopo di lucro e persegue esclusivamente finalità di solidarietà sociale, in particolare nei settori dell'assistenza sociale, socio-sanitaria e sanitaria, nel settore della beneficenza con particolare riferimento alla tutela di anziani e di disabili in regime di residenzialità, semi-residenzialità e domiciliarità, ispirando la propria attività alla dottrina sociale della Chiesa Cattolica, riconoscendo ed affermando la centralità della persona e la tutela della sua dignità, nonché della sua dimensione spirituale e materiale (art. 2 nuovo statuto).



PRINCIPI E VALORI DI RIFERIMENTO

*“Vecchiaia veneranda non è la longevità,
né si calcola dal numero degli anni;
ma la canizie per gli uomini sta nella sapienza;
e un'età senile è una vita senza macchia”.*

Libro della Sapienza

La Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS riveste un ruolo importante nella rete dei servizi alla persona e si pone al servizio dei bisogni della collettività nell'ambito della programmazione Regionale e territoriale. Si propone pertanto come struttura aperta al territorio dove le persone e le famiglie trovano risposte qualificate e propositive nel campo socio-sanitario e assistenziale.

Le risposte ai bisogni, espressi o inespressi, vengono date con interventi sanitari e di tutela sociale globali e omnicomprensivi finalizzati a migliorare la qualità di vita degli ospiti, indipendentemente dal grado di non autosufficienza, tutelando la dignità della persona e garantendo la superiorità della stessa sulle cose, coniugando criteri di tipo aziendalistico con i valori della giustizia e della solidarietà.

I valori che ispirano l'azione dell'Ente nel perseguire gli obiettivi sopraindicati sono:

- riconoscimento ed affermazione della centralità della persona come individuo e tutela della sua dignità;
- riconoscimento e mantenimento di un ruolo attivo nella comunità dell'individuo anziano e fragile, anche se collocato all'interno di una struttura residenziale;
- integrazione della Fondazione con i servizi esterni operando a favore dell'individuo debole sul territorio ed in collaborazione con le Amministrazioni Pubbliche e gli operatori del terzo settore;
- affermazione della Fondazione come centro socio sanitario qualificato e credibile per le famiglie, gli operatori, il volontariato, la comunità e come luogo di formazione e diffusione della cultura geriatrica;
- riconoscimento dell'importanza e del valore del personale come risorsa essenziale per il raggiungimento degli obiettivi fissati anche attraverso la formazione di una cultura ed un linguaggio comuni, attraverso la creazione di un clima organizzativo e di squadra.

I principi che ispirano i programmi, l'organizzazione, l'attività degli operatori, i rapporti con gli utenti (ospiti e famigliari) e i risultati da conseguire sono:

◆ **UGUAGLIANZA**

Nell'offrire i propri servizi, la Fondazione si ispira al principio di uguaglianza dei diritti degli utenti e si impegna a garantire che gli interventi sanitario-assistenziali vengano erogati senza alcuna distinzione di sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Viene garantita la parità di trattamento, a uguali condizioni del servizio prestato, sia fra le diverse aree geografiche di utenza, sia fra le diverse categorie o fasce di utenti.

◆ **IMPARZIALITA'**

La Fondazione si impegna ad offrire servizi in maniera imparziale, attraverso il comportamento degli operatori improntato a criteri di solidarietà, giustizia e imparzialità.

◆ **CONTINUITA'**

La Fondazione è attenta a creare e mantenere le condizioni necessarie per garantire la continuità nel tempo dei servizi offerti, al fine di arrecare agli utenti il minor disagio possibile. Nell'ambito della continuità del processo di cura e riabilitazione, viene rispettato in quanto possibile il diritto di personalizzazione del servizio che viene erogato all'utente.

◆ **PARTECIPAZIONE**

La Fondazione garantisce la partecipazione dell'utente (ospite e familiare) alla prestazione che gli viene erogata. Secondo le indicazioni e le modalità previste dalla vigente legislazione, l'utente ha diritto di accesso alle informazioni che lo riguardano e può proporre osservazioni e formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio.

◆ **EFFICIENZA ED EFFICACIA**

La Fondazione si impegna a raggiungere con efficienza i risultati attesi, impiegando in maniera ottimale le risorse a disposizione. Si impegna inoltre ad adottare solo interventi capaci potenzialmente di modificare positivamente le condizioni di salute delle persone orientando gli stessi alla soddisfazione dei bisogni di salute e di assistenza dei cittadini che usufruiscono dei servizi offerti dalla struttura.

◆ **SOLIDARIETA'**

La Fondazione si pone nei confronti degli utenti in un'ottica di ascolto per interagire con loro e soddisfarne adeguatamente i bisogni espressi e inespressi, creando un clima di reciproca fiducia.

◆ **RESPONSABILITA'**

La Fondazione si impegna ad assumere consapevolmente decisioni ed azioni atte a risolvere i problemi di salute e di tutela sociali degli utenti. In tale ottica, ogni operatore assume come dovere ed esprime come diritto la necessità di ampliare le proprie conoscenze e competenze anche attraverso una formazione continua al fine di porre la propria attività al servizio della domanda degli utenti, nell'ottica del «prendersi cura» del soggetto anziano e malato.

◆ **ETICA**

Il lavoro della Fondazione si fonda sul principio etico della assoluta superiorità della persona sulle cose, ovvero sulla convinzione che occorre recuperare la trascendenza della persona e l'assolutezza del valore dell'esistenza anche la più derelitta e compromessa.



Ubicazione

L'ampio complesso degli edifici della Fondazione è ubicato nel Comune di Castelleone (CR), in zona periferica rispetto al centro urbano, in Via Beccadello n° 6/8.

La Fondazione dista da Milano 55 Km e da Cremona 30 Km ed è raggiungibile:

- con mezzi propri, dalla Statale 415 «Paullese»;
- con autobus di linea (Autoguidovie Italiane fino a Crema e poi Società Line fino a Castelleone);
- con i mezzi delle Ferrovie dello Stato (linea Milano-Treviglio-Cremona oppure Milano-Brescia con cambio a Treviglio per linea Bergamo-Cremona). Discesa alla stazione ferroviaria di Castelleone che dista dalla struttura circa 1,5 Km.



STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RISORSE UMANE

Il Consiglio di Amministrazione

Organo di indirizzo e di gestione della Fondazione è il Consiglio di Amministrazione. A capo del Consiglio di Amministrazione vi è un Presidente, nominato in seno al Consiglio stesso. Al Consiglio di Amministrazione compete l'ordinaria e straordinaria amministrazione dell'Ente.

Il Consiglio di Amministrazione è composto da 5 membri:

- 1 nominato dal Vescovo di Cremona;
- 1 nominato dal Direttore della Piccola Casa della Divina Provvidenza "Cottolengo" di Torino;
- 2 nominati dal Sindaco di Castelleone;
- 1, di diritto, il Parroco della Parrocchia S.S. Filippo e Giacomo di Castelleone.

La Direzione Generale

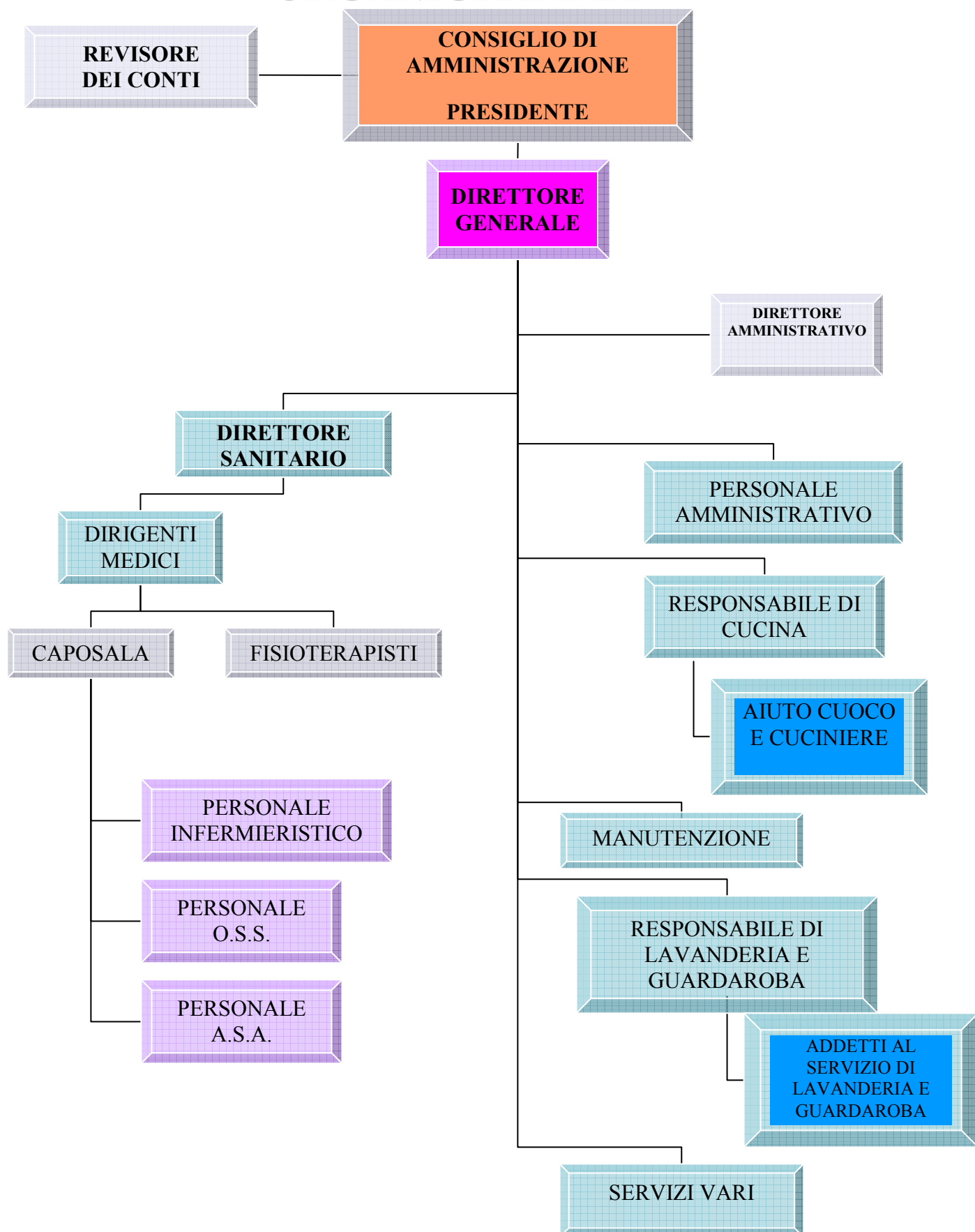
L'Ente si avvale, per un efficace ed unitario svolgimento delle proprie attività, dell'apporto di un Direttore Generale, che in un rapporto di dipendenza funzionale dal Presidente, predispone l'istruttoria dei progetti delle deliberazioni sottoposti al Consiglio di Amministrazione nonché i piani di sviluppo delle attività.

Il Direttore Generale è Capo del personale ed esercita tutte le funzioni connesse all'organizzazione e gestione della struttura operativa nelle sue diverse articolazioni secondo quanto stabilito dal Regolamento Generale di Organizzazione e Amministrativo della Fondazione.

La Direzione Sanitaria

In collaborazione con la Direzione Generale, la Direzione Sanitaria ha il compito di sovrintendere all'attività sanitaria-assistenziale delle tre unità d'offerta dell'Ente (la R.S.A., l'I.d.R. e il C.D.I.) con lo scopo di promuovere e dare qualità al funzionamento e mantenere alta la qualità dei servizi prestati ispirandosi ai principi della moderna geriatria con l'adozione di linee guida appropriate e la stesura di protocolli di intervento ad esse ispirati. Promuove inoltre la formazione continua del personale curando l'espansione di una cultura geriatrica.

ORGANIGRAMMA



I SERVIZI OFFERTI

L'Assistenza Medica

L'ospite del CDI rimane in carico al proprio Medico di Medicina Generale.

Durante le ore di apertura del CDI all'interno della struttura è sempre presente almeno un medico che garantisce l'assistenza nelle situazioni d'urgenza. Presso il CDI in particolare opera un medico geriatra che, in collaborazione con tutte le figure professionali, valuta gli ospiti all'ingresso, imposta i piani riabilitativi e di assistenza e, durante tutto il periodo di degenza, effettua periodiche rivalutazioni (controlli clinici, test funzionali e neuropsicologici, aggiornamento di cartelle e schede per le comunicazioni con l'ASL, colloqui con i familiari).

In collaborazione con la direzione sanitaria i medici elaborano e diffondono al personale linee guida e protocolli di assistenza.

L'Assistenza di Base

L'assistenza di base è garantita, dagli Ausiliari Socio Assistenziali e dagli Operatori Socio Sanitari.

Gli Ausiliari Socio Assistenziali, svolgono compiti di assistenza e cura diretta agli ospiti al fine di soddisfare i bisogni dell'anziano, mantenendo e stimolando le capacità residue attraverso l'utilizzo del piano assistenziale individuale.

La qualità dell'assistenza si basa sulle cure igieniche alla persona, sulla gestione dell'incontinenza, sul cambio della biancheria personale, sulla mobilitazione quotidiana e sull'assistenza erogata durante i pasti.

Curato è anche l'aspetto relazionale attraverso la capacità d'ascolto.

All'Operatore Socio Sanitario vengono attribuite attività rivolte alla persona, e comprendono:

- assistenza diretta;
- interventi igienico-sanitari e di carattere sociale;
- attività di supporto e integrazione nel contesto organizzativo dei nuclei e di collaborazione con l'equipe assistenziale.

L'Operatore Socio Sanitario nello svolgimento delle sue mansioni agisce come figura di supporto, in base alle proprie competenze ed in applicazione dei piani di lavoro e di protocolli operativi predisposti dal personale sanitario.

L'assistenza Infermieristica

L'Infermiere è responsabile del progetto di Nursing, che è un progetto di conoscenza del paziente, cioè di individuazione dei suoi bisogni e di ricerca delle soluzioni.

In tale progetto applica tutte le procedure tecnico-infermieristiche e collabora con gli altri operatori, lavorando in equipe, per definire un programma di lavoro tendente ad ottenere la salute e il benessere per ogni persona.

Nel CDI l'assistenza infermieristica è garantita secondo gli standard regionali.

Il Coordinamento (caposala)

Al caposala è affidata la gestione dei nuclei; organizza e cura il lavoro degli infermieri, degli operatori socio sanitari e degli ausiliari socio assistenziali.

Attraverso il lavoro d'equipe e la stesura del piano assistenziale, garantisce un intervento personalizzato erogato in modo "omogeneo" e finalizzato realmente a rispondere ai bisogni degli ospiti.

Rappresenta un importante punto di riferimento per i famigliari e gli operatori, pone particolare attenzione all'integrazione tra i nuclei e i vari servizi interni ed esterni.

Il Servizio di Animazione

Le persone che entrano nel CDI hanno bisogno anche di mantenere o ripristinare abitudini e interessi.

L'animazione si pone come obiettivi:

- incoraggiare l'integrazione dei nuovi ospiti;
- favorire la socializzazione tra gli ospiti aiutando il superamento della solitudine (attraverso i rapporti con i familiari, le relazioni interpersonali e con la comunità locale);
- favorire il mantenimento dell'orientamento temporospaziale;
- riattivare la capacità di organizzare il tempo libero stimolando l'azione;
- valorizzare l'autostima;
- collaborare nelle riunioni di equipe nella valutazione delle persone apportando informazioni sull'aspetto emotivo - comportamentale.

Le diverse attività vengono suddivise, per aree, in funzione degli obiettivi che si intendono raggiungere:

- ***Area ludico ricreativa:*** tombola;
feste in occasioni particolari;
giochi a carte;
- ***Area relazionale:*** colloqui personali;
- ***Area espressivo – occupazione:*** attività manuali;
attività di cucina;
ginnastica di gruppo;

- ***Area culturale:*** lettura del giornale;
proiezione di videocassette;
stesura del giornalino trimestrale;
- ***Uscite:*** mercato;
gite in giornata;
passeggiate in paese;
partecipazione alle cerimonie religiose;
contatti con altre R.S.A. e con scuole del territorio;
soggiorno climatico al mare.

L'animazione quindi è soprattutto una modalità di approccio finalizzata al mantenimento ed al potenziamento delle capacità individuali di natura creativa, espressiva e ludica attraverso il "fare".

L'animazione, rispetto ad un intervento quantitativo (tante attività proposte indistintamente a tutti gli Ospiti), privilegia un modello di intervento qualitativo, attraverso la definizione di specifici progetti obiettivi.

L'attività di animazione propone varie e molteplici attività differenziate.

Le iniziative vengono organizzate in funzione del livello cognitivo degli ospiti ricoverati, della loro autonomia ed al loro tipo di reazione, nonché in riferimento alle varie stagioni ed alle particolari festività annuali (Natale, Pasqua, Festa della mamma, ecc.) o ai vari momenti significativi legati al territorio.

A disposizione degli ospiti vi è un pulmino per il trasporto dei disabili.

Il Servizio di Ristorazione

Il servizio di cucina, assicura l'utilizzo e il confezionamento di prodotti ed alimenti selezionati, freschi, conformi alle vigenti normative in materia.

Nel C.D.I. al momento dell'arrivo dell'ospite. Il pranzo viene servito alle ore 11,30. Orari diversi, anche anticipati sono previsti per gli ospiti che presentano particolari patologie o che necessitano di essere imboccati.

Per gli utenti del C.D.I. il pranzo viene servito presso lo stesso centro.

Vengono inoltre serviti una merenda nel pomeriggio ed alcuni spuntini vengono offerti alle persone che presentano particolari esigenze nutrizionali.

Esistono 3 menù (autunno/inverno, intermedio ed estivo) con 2 alternative di scelta per il 1° ed il 2° piatto, che ruotano su 4 settimane, periodicamente rivisti dalle cuoche in collaborazione con i medici e le coordinatrici di reparto ed adattati alle esigenze ed alle preferenze delle persone.

Si preparano con particolare attenzione i piatti tipici della tradizione locale, legati alle feste ed alle ricorrenze.

Vengono preparati frullati e macinati, anche del piatto del giorno, per le persone che possono assumere gli alimenti soltanto in questa forma, in particolare ospiti affetti da disfagia. Sono previste anche diete per altre patologie (es. diabete)

Alle persone che necessitano di alimentarsi con la nutrizione enterale (sondino nasogastrico, PEG) vengono somministrate apposite miscele complete.

Alle persone che presentano malnutrizione o che necessitano di supporti alimentari vengono somministrati integratori ad elevato contenuto proteico e vitaminico.

I locali di cucina sono dotati di impianti in linea con la normativa in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché in tema di H.A.C.C.P. (D.L. 155/97). Vengono quindi garantite le procedure di autocontrollo per prevenire i rischi legati all'igiene degli alimenti prodotti.

Servizio Parrucchiere, Barbiere, Manicure, Pedicure

Per gli utenti del C.D.I. tale servizio è garantito a richiesta tramite un professionista con il quale l'Ente ha stipulato convenzione. I relativi oneri sono esclusi dalla retta.

E' previsto un servizio di manicure, pedicure, a richiesta, svolto da libero professionista con il quale l'Ente ha stipulato convenzione, gli oneri sono a totale carico degli utenti.

Servizio di Pulizia e Manutenzione

Nel C.D.I. il servizio di pulizia e manutenzione in parte è garantito dal personale dell'Ente e in parte da ditta esterna secondo un programma di lavoro concordato con la caposala e la Direzione Generale dell'Ente.

Il servizio di manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti è garantito da due dipendenti dell'Ente e da ditte esterne, con le quali l'Ente stipula appositi contratti o chiama in ordine a specifiche necessità.

Servizio di Assistenza Spirituale

La Fondazione ha tra i suoi scopi, quello di provvedere al servizio religioso secondo il culto cattolico, a vantaggio dei ricoverati e del personale.

L'intenzione è dunque quella di sostenere la cura dell'anziano e del malato, non solo con l'ausilio della medicina, ma ponendo una particolare attenzione alla dimensione spirituale dell'uomo.

E' garantita, pertanto, l'assistenza spirituale cattolica a quanti sono ricoverati nonché la celebrazione quotidiana della S. Messa presieduta dai sacerdoti della parrocchia di Castelleone e la recita del S. Rosario a cura delle reverende suore.

Sono quotidianamente presenti per il conforto morale spirituale e religioso degli ospiti, le Suore Adoratrici del SS. Sacramento.

Esse sono vicine in modo particolare a chi è nella sofferenza senza dimenticare la relazione con i familiari che visitano i loro congiunti. Sono inoltre partecipi e collaborano ai momenti di festa e di gioia promossi all'interno dell'Ente.

E' garantita la libertà agli ospiti aderenti ad altre confessioni religiose di professare liberamente il proprio credo.

Altri Servizi

IL RISTORO: al piano terra della R.S.A. e dell'I.d.R. sono collocati distributori automatici di bevande calde e fredde e piccoli generi alimentari di ristoro.

LA POSTA: i pazienti che desiderano spedire lettere possono rivolgersi all'ufficio relazioni con il pubblico. La corrispondenza personale in arrivo viene consegnata direttamente all'ospite dalle suore o, in caso di richiesta, viene trattenuta in ufficio e consegnata ai familiari.

TV: in ogni sala di soggiorno è a disposizione degli ospiti un televisore.

L'Ufficio Relazioni con il Pubblico e il Servizio Amministrativo

L'ufficio relazioni con il pubblico (U.R.P.):

- assicura informazione, accoglienza, tutela e partecipazione dell'utenza e/o di terzi;
- facilita l'accesso alla struttura attraverso visite guidate (da effettuarsi in orario di ufficio);
- fornisce informazioni sulle attività ed i servizi erogati e raccoglie suggerimenti, osservazioni e reclami;
- facilita l'inserimento e la permanenza nella struttura nonché il disbrigo di pratiche burocratiche e il rilascio di certificati e/o dichiarazioni amministrative.

Tutte le attività dell'U.R.P. vengono svolte dagli operatori dell'ufficio ricoveri i quali, inoltre, si occupano anche delle procedure amministrative relative all'accoglienza, all'ospitalità e alla permanenza nella struttura.

All'U.R.P. gli utenti e i cittadini possono rivolgersi per avere informazioni al fine di conoscere e quindi rapportarsi correttamente con l'Ente e la sua organizzazione e poter usufruire con correttezza dei servizi erogati.

Il servizio amministrativo oltre che dall'U.R.P. viene svolto dall'ufficio ragioneria e dall'ufficio personale a cui sovrintende il Direttore Amministrativo.

L' U.R.P. è aperto al pubblico:

- dal lunedì al venerdì
 - dalle ore 10.00 alle ore 12.30
 - dalle ore 16.00 alle ore 17.30
- il sabato
 - dalle ore 9.00 alle ore 11.30

L'ufficio personale è aperto:

- dal lunedì al venerdì
 - dalle ore 11.00 alle ore 14.30

L'ufficio ragioneria è aperto:

- dal lunedì al venerdì
 - dalle ore 9.00 alle ore 14.30

Telefono 0374/354311 Fax 0374/354354

E-mail: info@fondazionebrunenghi.it

PEC: fondazionebrunenghi@messaggipec.it

Web: www.fondazionebrunenghi.it

UNITA' DI OFFERTA

Centro Diurno Integrato

Il C.D.I. offre una adeguata assistenza in quei casi in cui l'assistenza domiciliare non è in grado di garantire una sufficiente intensità e continuità, fornendo agli anziani prestazioni sanitarie, riabilitative, socio-assistenziali, in regime diurno allo scopo di consentire il più a lungo possibile la permanenza nella propria famiglia, evitando o ritardando l'inserimento nella R.S.A..

Offre: servizi alla persona (ristorazione personalizzata, sostegno e aiuto nelle attività della vita quotidiana, servizio di trasporto assistito da e per il domicilio) – servizi sanitari e riabilitativi (valutazione geriatrica periodica, somministrazione terapie, medicazioni, trattamenti riabilitativi e occupazionali, prenotazione ed esecuzione visite presso il poliambulatorio specialistico, prelievi del sangue) – servizi di animazione e socializzazione (spettacoli, giochi, gite, attività pratiche, letture, ecc.).

Le attività del C.D.I. vengono concordate con i familiari, in modo da poter essere maggiormente personalizzate e finalizzate alle esigenze del singolo ospite, e al fine di creare continuità con l'assistenza al domicilio. Ogni intervento clinico, farmacologico o diagnostico viene concordato con il medico di medicina generale, al quale l'ospite del C.D.I. rimane in carico.

Articolazione della struttura e capacità ricettiva

Il Centro Diurno Integrato (C.D.I.) ha una capacità ricettiva di 25 posti collegato con la R.S.A., ed è dotato di:

- ❖ 1 sala soggiorno
- ❖ 1 locale riposo
- ❖ 1 saletta per attività occupazionali
- ❖ 1 locale attrezzato per il bagno assistito
- ❖ 1 locale con 2 stanze singole per i ricoveri notturni dotato di bagno adiacente alla stanza.

Il C.D.I. è dotato di ambulatorio e palestra di fisioterapia.

Ammissioni

Gli utenti del Centro Diurno Integrato sono persone con compromissione dell'autosufficienza:

- di norma di età superiore ai 65 anni;
- in condizioni tali da raggiungere il Centro, anche con un trasporto protetto;
- sole, anche con un discreto livello di autonomia ma a rischio di emarginazione oppure inserite in un contesto familiare o solidale per le quali l'assistenza domiciliare risulta insufficiente o troppo onerosa;
- affette da pluripatologie cronico degenerative, fra le quali anche le demenze senza gravi disturbi comportamentali.

La domanda di ammissione al C.D.I. va presentata direttamente all'ufficio della Fondazione G. Brunenghi Onlus corredata della **scheda sanitaria** compilata dal medico di base e da una **scheda sociale** compilata dall'assistente sociale del proprio Comune di residenza.

Al momento dell'ingresso l'ospite o suo familiare ovvero l'Amministratore di sostegno, il tutore o il procuratore sottoscrivono un contratto di ingresso al fine di dare certezza ai rapporti che intercorrono tra le parti.

Contestualmente alla sottoscrizione del contratto di ingresso viene consegnata copia della carta dei servizi.

L'OSPITALITA'

Accoglienza al C.D.I.

La decisione di frequentare un C.D.I. da parte dell'ospite e dei familiari è molto meno traumatica e difficile rispetto a quella di entrare in R.S.A.; viene spesso sentita da parte dell'ospite più come un aiuto ai propri problemi di solitudine o di difficoltà nella gestione dell'organizzazione della vita domestica, e come un sollievo da parte dei familiari nel sostenere una situazione che sentono diventata troppo onerosa. Tuttavia è sempre difficile per la persona anziana lasciare anche soltanto per una parte delle giornate la propria casa e le proprie abitudini ed adattarsi a ritmi di vita diversi, con persone sconosciute.

Per accedere al C.D.I., è necessario presentare, presso gli Uffici Amministrativi, una domanda alla quale deve essere allegata una scheda di valutazione sociale e una scheda medica.

Prima o durante la presentazione di questa domanda, si svolge un colloquio dei famigliari (e spesso anche dell'assistente sociale) con la capo sala e/o il medico per valutare insieme se i servizi offerti dal C.D.I. possono rispondere alle esigenze della persona e della sua famiglia. Durante tale colloquio viene a grandi linee illustrata la giornata tipo, vengono descritte le modalità del trasporto e fornite le informazioni pratiche più importanti (abbigliamento, bagno, farmaci ecc).

Se i famigliari lo desiderano possono visitare il C.D.I..

Se la persona viene considerata idonea, la domanda viene accettata e entra nella lista d'attesa.

Quando si verifica la disponibilità di un posto, i famigliari vengono avvertiti e si concorda la data di inizio della frequenza al C.D.I..

L'ospite arriva al C.D.I. accompagnato dal familiare, e viene presentato agli operatori in servizio (A.S.A., Infermiere, animatrice, caposala e medico) e agli altri ospiti e viene accompagnato in una breve visita ai locali del C.D.I., per mostrargli il posto in cui mettere le proprie cose, lo spazio per il riposo ecc...

L'animatrice, durante questa prima giornata si occupa in particolare del nuovo ospite, restando accanto a lui per conoscerlo meglio e farlo conoscere agli altri ospiti. L'animatrice illustra le attività che vengono proposte settimanalmente e la scansione generale della giornata. Il suo ruolo è infatti fondamentale in un'unità di offerta come il C.D.I., dove sono privilegiati gli aspetti della comunicazione verbale e non, della socializzazione, della stimolazione cognitiva, della relazione e dove gli ospiti sono, ancor più che in altri servizi, soggetti attivi nel definire e caratterizzare le attività, a seconda delle proprie attitudini e abilità.

Il familiare può fermarsi comunque per tutto il tempo che desidera.

Giornata tipo dell'utente del C.D.I.

Dalle ore 8,00 alle 10,00 circa gli ospiti arrivano trasportati con il mezzo di trasporto della struttura con a bordo un operatore del CDI, in qualche caso dai familiari. All'arrivo viene servita la colazione.

Dalle ore 10,00 il personale Ausiliario Socio Assistenziale provvede alle attività assistenziali ed al bagno programmato, gli Infermieri Professionali alla somministrazione della terapia e alle medicazioni ed i fisioterapisti alla attività riabilitative.

Alle ore 11,30 viene servito il pranzo con possibilità di scelta del menù.

Dopo il pranzo gli ospiti hanno la possibilità di riposare.

Dalle ore 14,00 iniziano le attività di animazione e riabilitative.

Durante il pomeriggio viene servita la merenda. Tra le ore 16,30 e le ore 18,00 gli ospiti vengono riaccompagnati al domicilio.

Dimissioni dal C.D.I.

Le dimissioni dal C.D.I. avvengono su richiesta dell'ospite o del familiare che ha sottoscritto l'impegnativa al ricovero.

La richiesta, in forma scritta, deve essere inoltrata all'ufficio di segreteria, almeno cinque giorni prima della dimissione.

Qualora non vengano rispettati i cinque giorni di preavviso l'ospite è tenuto a versare l'intera retta per il periodo di mancato preavviso.

Visite agli ospiti

Gli orari di visita nel C.D.I. sono molto ampi: dalle ore 08.00 alle ore 18.00 al fine di favorire al massimo la possibilità di contatto tra gli ospiti e i loro familiari.

Si sconsigliano le visite durante l'orario del pranzo (dalle ore 11.15 alle 12.00)

Una particolare attenzione è richiesta nelle visite per non intralciare lo svolgimento delle normali attività di assistenza.

Rette del C.D.I. e modalità di pagamento

Il Consiglio di Amministrazione, in riferimento ai servizi offerti, delibera annualmente il costo giornaliero della retta per il C.D.I.

La retta, calcolata mensilmente e posticipata, deve essere versata **entro il 10 del mese successivo a quello cui si riferisce il conto.**

Gli importi delle rette in vigore, la conservazione del posto letto ed i servizi inclusi ed esclusi dalla retta sono specificati nell'allegato alla presente.

Custodia oggetti

Onde evitare il furto o lo smarrimento di denaro o altri valori è possibile depositare eventuali somme di denaro e/o oggetti di valore presso l'Amministrazione, dove saranno custoditi in una apposita cassaforte.

Nel caso l'ospite o i suoi famigliari, debitamente informati, decidano comunque di trattenere e conservare direttamente nella propria stanza somme di denaro o altri valori, la Direzione non si assume responsabilità per eventuali inconvenienti.

Norme di comportamento

Per disposizione di legge e, soprattutto, per rispetto della salute propria ed altrui è tassativamente vietato fumare nelle stanze, nei corridoi e nelle corsie.

E' vietato uscire dal perimetro della struttura senza autorizzazione del medico o dei responsabili di reparto.

Ricoveri temporanei notturni

A partire dall'anno 2013, presso il C.D.I., è stato attivato il servizio di ricoveri temporanei notturni al fine di offrire un supporto alle famiglie.

In prossimità del C.D.I. ed in posizione facilmente raggiungibile dalla R.S.A. è stato realizzato un idoneo locale di riposo per ricoveri temporanei notturni, costituito da due stanze singole (una di mq. 12,00 ed una di mq. 12,53) con servizio igienico in comune, attrezzato per persone disabili. Le stanze sono dotate di letto (tre sezioni due snodi) comodo e armadio e sono accessibili a persone in carrozzina.

Il servizio di ricoveri temporanei notturni si propone di garantire un periodo di riposo alle famiglie che hanno scelto di assistere l'anziano a casa, senza ricorrere al ricovero definitivo in R.S.A. e che, pur usufruendo già del C.D.I., risultano, per un certo periodo di tempo, impossibilitate alla loro assistenza per motivi di salute o per un peggioramento temporaneo della fragilità dell'ospite che ne renda impossibile il trasporto o altri motivi contingenti.

L'accesso ai ricoveri temporanei notturni è pertanto aperto a tutti gli utenti del C.D.I. che potranno usufruirne per un periodo non superiore a 20 giorni.

Per gli utenti che effettueranno il ricovero temporaneo notturno è prevista la possibilità di usufruire del servizio di lavanderia con oneri esclusi dalla retta.

VERIFICHE E MECCANISMI DI TUTELA

Verifica e revisione della qualità

Nella prospettiva di curare il miglioramento delle proprie prestazioni, si è cercato di individuare una modalità di misurazione e di verifica della qualità raggiunta.

La Fondazione G. Brunenghi ONLUS attribuisce grande importanza al continuo monitoraggio della qualità dell'assistenza.

Per tale ragione è stato attivato un gruppo di lavoro con l'incarico di studiare e proporre specifiche modalità operative finalizzate a mantenere e migliorare l'attività svolta all'interno della Fondazione G. Brunenghi ONLUS.

Soddisfazione utente

L'Ente assicura e garantisce la realizzazione di indagini sul grado di soddisfazione dell'utente attraverso una periodica somministrazione di questionari, indagini campionarie e/o osservazione diretta.

Una copia dei questionari di soddisfazione dell'utenza e/o famigliari è allegata alla presente.

L'informazione sui risultati di customer avviene tramite pubblicazione dei principali dati sul periodico dell'Ente, esposti al pubblico in più punti della struttura e presentati al Comitato Famigliari. Vengono infine analizzati e discussi all'interno delle riunioni d'equipe del personale e della Conferenza dei Servizi.

Segnalazioni, suggerimenti e reclami

Al fine di garantire la tutela degli utenti rispetto ad eventuali disservizi o a seguito di atti o comportamenti che abbiano negato o limitato la possibilità di fruire delle varie prestazioni possono essere presentati suggerimenti o reclami all'ufficio Relazioni con il Pubblico (c/o ufficio ricoveri).

Eventuali reclami circa le modalità di erogazione del servizio possono essere rivolte anche alle coordinatrici.

Eventuali reclami, o suggerimenti possono provenire dagli ospiti o dai loro familiari, nei seguenti modi:

- verbalmente;
- per scritto, mediante l'apposita scheda di cui all'allegato "D" della presente.

I reclami o i suggerimenti possono essere presentati al Servizio Relazioni con il Pubblico negli orari di apertura dell'ufficio stesso ovvero depositati nell'apposita cassetta posta all'ingresso della struttura.

Tutto il personale dell'Ente è comunque istruito per ricevere segnalazioni e reclami e per individuare i referenti per i servizi interessati alle segnalazioni o ai reclami. La Direzione Amministrativa o Sanitaria ovvero le coordinatrici si attiveranno per risolvere le problematiche segnalate nel più breve tempo possibile e per fornire adeguate risposte esaustive entro un massimo di 15 giorni dal ricevimento delle segnalazioni.

Viene garantito il più stretto riserbo sull'identità del proponente.

Rilascio di certificati e cartelle cliniche

Il rilascio di certificati medici e/o dichiarazioni amministrative di ricovero e di dichiarazioni ai fini fiscali va richiesto al competente Ufficio negli orari di apertura al pubblico.

Agli ospiti della R.S.A. viene rilasciata annualmente la dichiarazione prevista dalla D.G.R. 21.3.1997, n° 26316 attestante le componenti della retta relativa alle prestazioni sanitarie ed alle prestazioni non sanitarie.

Per ottenere il rilascio di copia della Cartella Clinica, è necessario che il paziente o altra persona formalmente delegata ed in possesso dei requisiti previsti dall'attuale normativa, inoltri la domanda all'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Ente.

Hanno titolo al rilascio della Cartella Clinica:

- Autorità giudiziaria (ex articolo 342 Cpp);
- INAIL in caso di infortunio occorso a un assicurato;
- Paziente che è stato ricoverato;
- Tutore, nel caso di paziente incapace o interdetto;
- Persona diversa da costoro purché munito di delega scritta, come da disposti legislativi, del paziente o dall'esercente la tutela;
- Medico curante con delega scritta;
- Gli eredi di un paziente defunto qualora siano stati a ciò espressamente autorizzati dal "de cuius" nelle disposizioni testamentarie;
- Gli eredi legittimi che, però, debbono comprovare, attraverso l'esibizione di idonee documentazioni al direttore sanitario, tale loro status.

Per il rilascio della Cartella Clinica da soggetti diversi dall'Autorità giudiziaria o dall'INAIL viene richiesto un compenso determinato annualmente dalla Direzione Amministrativa.

Rispetto della privacy

Per quanto concerne la legislazione inerente il rispetto della privacy, nell'Ente viene applicato il D.L. 30.6.2003 n. 196 e s. m. i. "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Diritti dell'interessato

A) In relazione al trattamento di dati personali ha diritto:

- 1) **Di ottenere** conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
- 2) **Di ottenere** dell'origine dei dati personali; delle finalità e modalità del trattamento; della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2; dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.
- 3) **Di ottenere** l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati; la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato

il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzo manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

- 4) **Di opporsi**, in tutto o in parte, per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Direttore Generale dell'Ente e, in sua assenza, il Vice Direttore.

CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

Recepita ai sensi della D.G.R. 14.12.2001 n° 7/7435

“Gli anziani aiutano a guardare alle vicende terrene con più saggezza, perché le vicissitudini li hanno resi esperti e maturi. Essi sono custodi della memoria collettiva, e perciò interpreti privilegiati di quell’insieme di ideali e di valori comuni che reggono e guidano la convivenza sociale. Escluderli è come rifiutare il passato, in cui affondano le radici del presente, in nome di una modernità senza memoria. Gli anziani, grazie alla loro matura esperienza, sono in grado di proporre ai giovani consigli ed ammaestramenti preziosi”.

Giovanni Paolo II

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 garantiscono 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 sanitario-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 carta 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 dato, peraltro, è già contenuto nella letteratura classica ed è da aggiornare solo per il suo riferimento anagrafico, in base all'allungamento dell'aspettativa di vita;

- il principio «di solidarietà», enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene 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.

<i>La persona ha il diritto</i>	<i>La società e le istituzioni hanno il dovere</i>
Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.	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 conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	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 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 rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "dirigerle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.

<i>La persona ha il diritto</i>	<i>La società e le istituzioni hanno il dovere</i>
Di conservare la libertà di scegliere dove vivere.	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 essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.	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 ritenute 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 vivere con chi desidera.	Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
Di avere una vita di relazione.	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 essere messa in condizioni di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.	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 essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.	Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
Di essere messa in condizioni di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.	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.

La tutela dei diritti riconosciuti

E' opportuno ancora sottolineare che il passaggio dalla individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti. Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici) e la crescita della sensibilità sociale (sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

Tuttavia se la tutela dei diritti delle persone anziane è certamente condizionata da scelte di carattere generale proprie della sfera della politica sociale, non di minor portata è la rilevanza di strumenti di garanzia che quella stessa responsabilità politica ha voluto: il difensore civico regionale e locale, l'ufficio di pubblica tutela (UPT) e l'Ufficio di Relazione con il Pubblico (URP). Essi costituiscono un punto di riferimento informale, immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela. E' constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UPT e agli URP è costituita da persone anziane.

E' necessario che lo sviluppo di questa rete di garanzia sia incentivato in tutto l'ambito sanitario, socio-sanitario e socio-assistenziale in sede di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento di tutti i servizi della Regione Lombardia.

IMPEGNO PER LA TUTELA DELLA PERSONA ANZIANA

*“Alzati davanti a chi ha i capelli bianchi,
onora la persona del vecchio e temi il tuo Dio”
Libro del Levitico*

Qualità di vita

- Ci dedichiamo a sviluppare una politica di qualità di vita nell'istituto, a sorvegliare in permanenza per migliorarla e per ridurre le inevitabili difficoltà della vita in comunità.
- Ci impegniamo a preservare l'autonomia della persona anziana, a favorire l'espressione del suo libero arbitrio, a fornirle i mezzi perché esprima le sue capacità e le sue libere scelte.
- Le riconosciamo il diritto al domicilio e cerchiamo che la scelta di vita in un luogo istituzionale le conservi le stesse garanzie di un domicilio privato.
- Ci impegniamo affinché sia rispettato il suo diritto di vita intima e possa godere in totale sicurezza di uno spazio personale.
- Le riconosciamo il diritto alla proprietà delle sue cose personali, qualunque sia il suo livello di handicap.
- Le riconosciamo il diritto al rischio, la possibilità di assumersi responsabilità delle sue scelte e di assumerle qualunque sia il suo grado di handicap. Dobbiamo badare in permanenza a non sottovalutare le potenzialità della persona anziana, anche non autonoma.
- Ci impegniamo a riconoscere ed a mantenere il ruolo sociale della persona anziana, favorendo i suoi legami con il vicinato, la famiglia, gli amici e l'esterno, moltiplicando aperture e scambi, facilitandone l'accesso ai servizi e proponendole attività adatte e stimolanti.
- Ci impegniamo ad offrire alle persone anziane ed alle loro famiglie possibilità di espressione e di responsabilità nell'ambito delle nostre istituzioni.
- Come individuo appartenente ad una collettività ed una comunità, l'espressione e l'applicazione dei diritti e libertà della persona anziana possono essere limitati dal rispetto dell'esercizio degli stessi da parte di altre persone.

Adattamento permanente dei servizi

- Ci atteniamo a ciò che le politiche istituzionali offrono attraverso risposte adeguate ed evolutive ai desideri ed ai bisogni delle persone anziane, in funzione del loro stato di salute e delle loro attese, allo scopo di favorire in permanenza la loro autonomia.
- Consideriamo l'istituzione come un insieme di servizi variati e differenziati alla persona anziana, di cui essa possa disporre secondo la sua libera scelta, all'interno ed all'esterno dell'istituzione.
- Ci impegniamo affinché questa offerta di servizi sia la più completa possibile e mai irreversibile.
- Ci impegniamo a valutare e controllare frequentemente la qualità dei servizi proposti, per adattarli in permanenza ai bisogni ed ai desideri che saranno espressi dalle persone anziane.
- Ci impegniamo a fornire alla persona anziana una informazione chiara ed obiettiva sulle offerte di servizi all'interno e all'esterno dell'istituzione, ed auspichiamo che l'insieme dei servizi e

degli aiuti alle persone anziane sia chiaro, centralizzato, coordinato ed accessibile alla persona stessa.

Accesso alle cure

- Consideriamo che l'accoglienza di una persona anziana è globale e che una risposta globale sanitaria-assistenziale deve essere assicurata senza discriminazione.
- Ci impegniamo a garantire alla persona anziana in istituto l'accesso a cure di qualità, adatte in permanenza al suo stato di salute, senza discriminazione di domicilio.
- Ci premuriamo che la persona anziana possa disporre di un supporto sociale, medico e paramedico competente ed uniformato ai problemi gerontologici dell'invecchiamento e dell'handicap.
- Auspichiamo che in tutti i paesi siano accentuate le politiche di formazione di tutti gli operatori che si occupano delle persone anziane; che i profili di impiego presso le persone anziane siano rivalutati e migliorati, e che siano riconosciute le nuove competenze professionali.
- Ci impegniamo a favorire tutte le possibilità per la formazione dell'insieme del nostro personale e a dare un livello europeo ed una armonizzazione delle formazioni e dei livelli qualificativi.
- Auspichiamo che la professione di direttore di istituto o dei servizi per le persone anziane non solo possa beneficiare di un'eguale formazione e livello, ma che sia valorizzata nello spazio sociale europeo.

La flessibilità nei finanziamenti

- Esprimiamo la nostra attenzione affinché una politica gerontologia di qualità possa essere offerta a tutta la popolazione senza discriminazione di risorse.
- Auspichiamo che il costo dei servizi proposti resti accessibile alle persone anziane e che possano beneficiarne in funzione delle loro condizioni e dei loro desideri.
- Esprimiamo la nostra attenzione affinché la persona anziana disponga di risorse sufficienti qualunque sia il suo livello di autonomia e che possa gestirle il più a lungo possibile.
- Auspichiamo che esista un reale contributo sociale al finanziamento dell'aiuto della persona anziana senza discriminazione per quanto riguarda la natura o la destinazione dell'aiuto.
- Consideriamo la politica gerontologia come fonte, in tutti i paesi d'Europa, di attività economica e di impiego, oggi e in futuro, e che debba essere all'altezza della nostra civiltà e del nostro progresso.
- Ci impegniamo affinché la politica di aiuto alla persona anziana o handicappata sia semplificata, centralizzata e coordinata.
- Ci impegniamo a lottare contro la diversificazione delle forme istituzionali o le lungaggini amministrative che comportano disparate responsabilità nei confronti della persona anziana.
- Auspichiamo che i finanziamenti siano adeguati in permanenza alla evoluzione ed alle innovazioni dei servizi.
- Ci impegniamo ad essere responsabili operatori di gerontologia ed a partecipare allo sforzo collettivo nella gestione delle spese pubbliche senza mai rinunciare alla qualità di una politica gerontologia europea ed a un suo continuo miglioramento.

**LE RETTE DI RICOVERO PER L'ACCESSO AL C.D.I. DELIBERATE DAL
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER L'ANNO 2012 SONO LE SEGUENTI:**

Presenza settimanale: fino a 4 giorni	€ 21,15
Presenza settimanale: fino a 3 giorni	€ 24,60
Presenza settimanale: inferiore a 3 giorni	€ 25,50

Per gli utenti che usufruiscono del servizio di trasporto, effettuato con i mezzi dell'Ente, le tariffe da e verso il domicilio, stabilite dal Consiglio di Amministrazione sono le seguenti:

Ospiti residenti a Castelleone	€ 1,90 al giorno
Ospiti residenti nei comuni della plaga (Gombito, Montodine, Ripalta Arpina e Fiesco)	€ 2,90 al giorno
Ospiti residenti in altri comuni	€ 3,90 al giorno

Per gli utenti che usufruiscono del servizio di ricovero temporaneo notturno le tariffe sono:

Ospiti provenienti dai comuni di Castelleone Gombito, Montodine, Ripalta Arpina	€ 54,70 al giorno
Ospiti residenti in altri comuni	€ 55,70 al giorno

CONSERVAZIONE DEL POSTO AL C.D.I.

Al C.D.I. è possibile conservare il posto in caso di assenza fino ad un massimo di quindici giorni naturali e consecutivi (2 settimane) per ricovero ospedaliero, malattia breve, vacanza. Dopo tale periodo per il mantenimento del posto dovranno essere presi accordi con il Direttore Generale e il Direttore Sanitario. La quota di retta da corrispondere per il mantenimento posto è pari al 40% di quella in vigore.

SERVIZI INCLUSI ED ESCLUSI DALLA RETTA

I servizi forniti nel C.D.I. **inclusi nella retta** sono i seguenti:

- ristorazione (colazione, pranzo, merenda);
- sostegno ed aiuto nelle attività della vita quotidiana, nell'assunzione dei cibi e delle bevande, cura ed igiene della persona (abbigliamento, igiene orale, delle mani e bagno assistito);
- valutazione geriatrica d'ingresso e periodica;
- somministrazione delle terapie, medicazioni;
- trattamenti riabilitativi, occupazionali o di mantenimento delle capacità funzionali (trattamenti individuali e di gruppo);
- prenotazione e prelievi del sangue presso il punto prelievi di Castelleone;
- servizio di animazione;
- servizio medico, infermieristico, fisioterapico e socio-assistenziale secondo gli standard previsti dalla Regione.

Sono invece **escluse** dalla retta le seguenti prestazioni:

- servizio di barbiere-parrucchiera;
- servizio curativo ed estetico di mani e piedi;
- farmaci, parafarmaci, ecc.;
- tutto quanto non previsto tra i “servizi forniti nel C.D.I. inclusi nella retta”.

Per gli utenti del C.D.I. le spese sanitarie non coperte da contributo regionale possono essere detratte nella dichiarazione dei redditi (mod. 730 o mod. UNICO). L'ufficio di segreteria rilascia, entro il mese di marzo, apposita dichiarazione.

MODULO PER SEGNALAZIONI, SUGGERIMENTI, LAMENTELE

Il/La sottoscritto/a (Cognome) _____ (Nome) _____

residente a _____ (Prov. _____) Via _____

Tel. _____ in qualità di Ospite/Familiare (se familiare indicare la parentela)

_____ del/della Sig./Sig.ra _____

accolto/a presso:

R.S.A. **I.d.R.** **C.D.I.**

DESIDERA SEGNALARE alla Direzione della Fondazione G. Brunenghi ONLUS che:

(indicare l'oggetto della segnalazione): _____

DESIDERA COMUNICARE inoltre, alla Direzione della Fondazione G. Brunenghi ONLUS che:

(esprimere eventuali suggerimenti/lamentele): _____

Ai sensi del D.L. 30.6.2003, n. 196, autorizzo la Fondazione G. Brunenghi ONLUS al trattamento dei dati personali di cui sopra.

Data _____

Firma _____

Il presente modulo se riferito a lamentele va consegnato all'Ufficio Relazioni con il Pubblico (c/o Ufficio Amministrativo); se riferito a segnalazioni e/o suggerimenti, oltre che essere consegnato all'U.R.P. può essere inserito nell'apposito contenitore all'ingresso della R.S.A.

La Direzione si impegna, attivando eventualmente i competenti uffici, a fornire riscontro in merito alle segnalazioni entro 15 giorni dalla data di protocollo del modulo.

La preghiamo di esprimere un giudizio sugli aspetti che seguono barrando semplicemente la casella corrispondente alla valutazione attribuita.

STRUTTURA, SPAZI E PULIZIA		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
1	Chiarezza e completezza delle informazioni, ricevute all'ingresso, rispetto alle abitudini di vita del centro						
2	Modalità di accoglimento al centro						
3	Adeguatezza degli spazi a disposizione						
4	Luminosità degli ambienti						
5	Riscaldamento degli ambienti						
6	Condizionamento estivo degli ambienti						
7	Disponibilità e funzionalità dei servizi igienici						
8	Disponibilità di spazi esterni a sua disposizione (aree verdi, cortili)						
9	Livello di pulizia degli ambienti interni						
10	Livello di pulizia dei servizi igienici						
11	Livello di pulizia degli spazi esterni						
RISTORAZIONE		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
12	Qualità del cibo						
13	Quantità del cibo						
14	Varietà dei menu stagionali proposti						
15	Adeguatezza del cibo alle Sue esigenze (es. dieta per disfagici - iperproteica - ipercalorica)						
16	Servizio di preparazione della tavola e distribuzione dei pasti						
17	Adeguatezza degli orari dei pasti						

ASSISTENZA		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
18	Assistenza dei medici						
19	Chiarezza e completezza delle informazioni sulle Sue condizioni di salute						
20	Assistenza degli infermieri						
21	Attività di riabilitazione						
22	Assistenza del personale ausiliario						
23	Livello di cura dell'igiene personale						
24	Livello di cura della Sua persona (parrucchiere/barbiere, manicure, ecc.)						
25	Sollecitudine del personale nei Suoi confronti						
26	Attenzione al rispetto della Sua dignità e della Sua privacy						
27	Attenzione del personale alle Sue necessità fisiologiche						
28	Grado di collaborazione tra il personale						
Rapporto umano (attenzione, premura, ascolto, comprensione):							
29	con i medici						
30	con gli infermieri						
31	con il personale di riabilitazione						
32	con il personale ausiliario						
33	con i volontari						
34	tra il personale e i Suoi familiari						
35	Assistenza spirituale religiosa						
ANIMAZIONE		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
36	Rapporto umano con il personale di animazione						
37	Relazioni interpersonali con gli altri ospiti						
38	Attività di animazione (giochi, feste, gite, lavori di gruppo)						
Suggerimenti e proposte per le attività di animazione							

ALTRI SERVIZI		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
39	Gentilezza e disponibilità del personale amministrativo						
40	Servizio di trasporto						
41	Professionalità del personale che provvede al trasporto						
42	Adeguatezza tempo trascorso sul pulmino						
43	Adeguatezza orari di apertura del Centro						
VALUTAZIONI CONCLUSIVE		sì moltissimo	sì molto	sì abbastanza	poco	no	non so
44	Le interesserebbe la possibilità di frequentare il centro anche il Sabato?						
45	Si trova bene presso il nostro centro?						
46	Intorno a Lei sente calore ed accoglienza?						
47	Ritiene che il personale abbia un comportamento rispettoso?	sempre molto rispettoso e gentile	abbastanza rispettoso e gentile	qualche volta con poco rispetto	poco rispettoso e sgarbato	non so	
48	Da quando frequenta il centro pensa di avere più amici?	sì		no			
49	Da quando frequenta il centro il Suo umore è:	decisamente migliore	migliore	uguale	peggiore	non valutabile	
50	Da quando frequenta il centro come considera il Suo stato di salute?						
51	Consiglierebbe il nostro centro ad un Suo amico o conoscente?	sì		no		non so	
DA QUANTO FREQUENTA IL CENTRO DELLA NOSTRA FONDAZIONE?		meno di un anno		più di un anno			

La preghiamo di esprimere un giudizio sugli aspetti che seguono barrando semplicemente la casella corrispondente alla valutazione attribuita.

STRUTTURA, SPAZI E PULIZIA		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
1	Chiarezza e completezza delle informazioni, ricevute all'ingresso, rispetto alle abitudini di vita del centro						
2	Modalità di accoglimento al centro del Suo familiare						
3	Adeguatezza degli spazi a disposizione						
4	Luminosità degli ambienti						
5	Riscaldamento degli ambienti						
6	Condizionamento estivo degli ambienti						
7	Disponibilità e funzionalità dei servizi igienici						
8	Disponibilità di spazi esterni a sua disposizione (aree verdi, cortili)						
9	Livello di pulizia degli ambienti interni						
10	Livello di pulizia degli spazi esterni						
RISTORAZIONE		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
11	Grado di soddisfazione del Suo familiare rispetto alla qualità del cibo						
12	Grado di soddisfazione del Suo familiare rispetto alla quantità del cibo						
13	Adeguatezza del cibo alle esigenze del Suo familiare (es. dieta per disfagici - iperproteica - ipercalorica)						
14	Varietà dei menu stagionali proposti						
15	Adeguatezza degli orari dei pasti						

ALTRI SERVIZI		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
27	Gentilezza e disponibilità del personale amministrativo						
28	Chiarezza e completezza delle informazioni ricevute rispetto a questioni amministrative						
29	Servizio di trasporto						
30	Professionalità del personale che provvede al trasporto						
31	La Sua relazione con i volontari						
32	Adeguatezza orari di apertura del Centro						
VALUTAZIONI CONCLUSIVE		si moltissimo	si molto	si abbastanza	poco	no	non so
33	Le interesserebbe l'apertura del centro anche il Sabato?						
34	Il Suo familiare si trova bene presso il nostro centro?						
35	Da quando il Suo familiare frequenta il centro il Suo umore è:	decisament e migliore	migliore	uguale	peggiore		non valutabile
36	Consiglierebbe il nostro centro ad un Suo amico o conoscente?	si		no		no n so	
DA QUANTO IL SUO FAMILIARE FREQUENTA IL CENTRO DELLA NOSTRA FONDAZIONE?		meno di un anno		più di un anno			
Se ha osservazioni e suggerimenti ulteriori da offrirci Li esponga nello spazio sottostante:							
GRAZIE PER LA SUA PREZIOSA COLLABORAZIONE							

MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO							
giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Tortellini ricotta e spinaci	Risotto alla monzese	Minestrina	Pasta ai 4 formaggi	Gnocchi al pomodoro	Tajarinelle con funghi
	secondi	Arrosto di coniglio Pollo lessato	Punta di vitello Frittata	Brasato al barolo con polenta Zola e polenta	Scamone al forno Torta salata	Filetto di nasello alla livornese Uova sbranzate	Salsiccia in umido Lonza al latte
	condimento	Fagiolini all'olio	Cavolfiori gratinati		Fagioli	Carote al burro	Cavolfiori all'olio
	insalate	Pollo	Vitello	Polenta e zola	Scamone	Uova	Lonza
CENA	primo	Sbracciatella	Minestrone di porri e riso	Verdure di verdure	Minestrina	Minestra di riso prezzemolo	Crema di carote
	secondi	Baconcini di pesce P. Cotto Tetico	Polpettine in umido Coppa cotta Mozzarella	Bovito Pancetta Cacio	Coscette lessate Moreddella Emmenthal	Lingua lessata Tecchino Asiago	Frittata al parmigiano Coppa Zola
	condimento	Spinaci all'aglio	Zucchine ripiene	Finocchi al burro	Cose all'olio	Fagiolini lessi	Tris di verdure
	insalate	P. Cotto	Polpettine in umido	Bovito	Coscette lessate	Tecchino	Prosciutto cotto

MENU 2° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO							
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Pasta ai ragù	Maccheroni al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Spaghetti alla bolognese	Risotto al pomodoro	Pasta alla americana
	secondi	Pollo lessato Vitello alla pizzaiola	Arrosto di tacchino Torta salata	Pollo arrosto Bovito	Coscette alla milanese Pizza	Filetto di polpetta impanato Uova e salsicci	Sciapoppine al vino bianco Polpetta in umido
	condimento	Carote al burro	Tris di verdure	Cavolfiori lessati	Spinaci	Peperone	Zucchine lesse
	insalate	Vitello	Arrosto di tacchino	Bovito	Polpetta	Pancetta	Sciapoppine
CENA	primo	Minestra di riso e piselli	Pastoso	Minestra con zucchine	Minestra d'orzo	Riso e prezzemolo	Pastoso
	secondi	Pizza Tecchino Emmenthal	Baconcini di pesce al forno Moreddella Asiago	Uova sbranzate Coppa Mozzarella	Torcino campagnolo P. crudo Zola	Polpetta di ricotta Pancetta Tetico	Salsiccia Brasato Cacio
	condimento	Spinaci all'aglio	Zucchine ripiene	Fagiolini lessi	Finocchi al burro	Carote	Tris di verdure
	insalate	Tecchino	Tonno	Uova	Formaggio	Polpetta di ricotta	Tonno

MENU 3° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Risotto ai funghi	Gnocchi panna e pomodoro	Minestrina	Risotto con asparagi	Spaghetti al tonno	Pasta ai ragù	Risotto con zucca
	secondi	Ariete al latte Arrosto di tacchino	Torta salata Bovino misto	Brasato con polenta Zola con polenta	Scaloppine Roast-beef	Filetto di nasello dorato Uova strapazzate	Spazzolino con piselli Risiccia	Polo arrosto Lesso
	condanno	Pesce al forno	Finocchi gratinati		Carote prezzemolate	Spinaci al burro	Peperonata	Pesce al forno
	mousse	Ariete al latte	Bovino misto	Polenta e zola	Pesce di polo	Tonno	Lesso	Polo
CENA	primo	Minestrone di zucchine e pasta	Minestrone con orzo	Pesce	Minestrone di riso	Minestrone di pesce	Riso e prezzemolo	Minestrina
	secondi	Polpettine in umido Mozzarella Mozzarella	Piscesca Salsame Tartufo	Carote lessate Coppa cotta Emmentaler	Frittata di verdure Pancetta Ariete	Lanza al forno Tacchino Zola	Involtini prosciutto e formaggio Coppa Cacio	Torino ricotta e spinaci P. Crudo Mozzarella
	condanno	Fagiolini lessi	Spinaci gratinati	Tris di verdure	Zucchine grigliate	Pesce lessato	Finocchi e grano	Fagioli
	mousse	Polpettine in umido	Piscesca	Carote lessate	Uova	Tacchino	Prosciutto cotto	Formaggio

MENU 4° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Penne al sugo	Minestrina	Risotto primavera	Tagliatelle al pomodoro	Gnocchi burro e cavie	Risotto alla milanese	Tortellini alla panna
	secondi	Ariete al latte Coniglio arrosto	Coscine e polenta Zola e polenta	Scamone al forno Arrosto di vitello	Tacchino arrosto Torta di pesce	Filetto di pesce dorato Uova strapazzate	Scamone al forno Polpettine	Arrosto falcio Roast Beef
	condanno	Insalata mista	Lenicchie	Tris di verdure	Spinaci al burro	Carote lessate	Fagiolini grigliati	Pesce al forno
	mousse	Ariete al latte	Zola e polenta	Arrosto di vitello	Tacchino arrosto	Uova	Polpettine	Bovino
CENA	primo	Pesce	Minestrone di riso con verdure	Crema di carote	Minestrone di pasta	Riso e prezzemolo	Pesce di verdure	Minestrina
	secondi	Frittata di prosciutto Bresaola Emmentaler	Baconcini al forno Coppa Ariete	Bovino Salsame Tartufo	Involtini prosciutto formaggio Mozzarella Cacio	Pizza Coppa cotta Emmentaler	Polpettine di ricotta Pancetta Zola	Spicini Tacchino Mozzarella
	condanno	Carciofi e pesce	Fagiolini	Cavolfiori gratinati	Finocchi al grano	Carote grigliate	Zucchine grigliate	Broccoli cotti
	mousse	Uova	Tonno	Bovino	Prosciutto cotto	Tonno	Formaggio	Tacchino

MENU 1° SETTIMANA INTERMEDIO							
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Tagliatelle ai ragù	Risotto zafferano	Tortelloni di ricotta	Pasta ai 4 formaggi	Risotto con zucchine	Pennette allo zafferano
	secondi	Pollo al forno Bistecca mista	Arrosto ai tacchi Arrosto di tacchino	Purea di vitello al forno Pesci di polso al limone	Stufato al forno Risotto beef	Salsiccia impanata Tonno con uova	Salsiccia Bocconcini di tacchino con verdure
	condimento	Purea di patate	Zucchine grigliate	Cipolle	Carote alla vichy	Macedonia di verdure	Cavolfiore gratin
	insalate	Bistecca mista	Arrosto ai tacchi	Pesci di polso al limone	Stufato al forno	Uova	Bocconcini di tacchino con verdure
CENA	primo	Risotto e piselli	Saracinesca	Verdure di verdure	Minestrone di riso	Minestrone Primavera	Pasticcio con crocchini
	secondi	Bocconcini di pesce Mortadella Cacio	Polpetta in umido Coppa cotta Emmental	Pizza Salsiccia Tartufo	Torta salata Pancetta Asiago	Involtini prosciutto e formaggio Tacchino Zola	Bocconcini Coppa Insalata
	condimento	Spinaci trifolati	Tris di verdure	Finocchi	Fagiolini lessi	Pesce prezzemolato	Fagiolini
	insalate	Tonno	Polpetta in umido	Prosciutto cotto	Formaggio	Tacchino	Prosciutto cotto

MENU 2° SETTIMANA INTERMEDIO							
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Farfalle prosciutto	Ravioli al burro	Pasta	Pasta ai ragù	Risotto alla chiodata	Tagliatelle ai funghi
	secondi	Arrosto di vitello Pollo arrosto	Arrosto di tacchino Polpetta in umido	Pollo alla cacciatora Zola	Vitello tonnato Lardo	Uova strapazzate Nasello in umido	Faccenda di maiale al forno Cotoletta alla milanese
	condimento	Insalata mista	Pesce	Cavolfiori di Bruxelles		Pesce lesso	Cipolline trifolate
	insalate	Arrosto di vitello	Arrosto di tacchino	Zola e Polenta	Vitello tonnato	Uova	Faccenda di maiale al forno
CENA	primo	Minestrone di verdure e riso	Pasticcio di verdure	Minestrone d'orzo	Minestrone	Minestrone di pasta	Pasticcio
	secondi	Frittata ai parmigiano Mortadella Emmental	Pizza Coppa cotta Cacio	Bocconcini di pesce Salsiccia Mozzarella	Torta di pesce Pancetta Insalata	Tonno con verdure fresche P. Cotto Zola	Tacchino Coppa Asiago
	condimento	Cavolfiori trifolati	Fagiolini	Fagiolini	Zucchine trifolate	Spinaci Fiammi	Carote lesse
	insalate	Uova	Prosciutto cotto	Formaggio	Torta di pesce	Tonno	Tacchino

MENU 3° SETTIMANA INTERMEDIO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Spaghetti al pomodoro	Gnocchi al burro e salsa	Tortelloni di ricotta	Risotto con gli asparagi	Pasta al tonno	Pasta ai ragù	Ravioli in brodo
	secondi	Punta di vitello al forno Arrosto di tacchino	Torta calza Scamone al forno	Scaloppine ai funghi Frittata	Aringa al latte Pizza	Filetto di prezza da dorato Uova e cjobnri	Pollo arrosto Polpetta di carne	Arrosto di vitello Borico
	condotto	Fagiolini	Insalata mista	Carote e patate	Zucchine al forno	Cipolle	Patate dolci	Insalata russa
	mousse	Arrosto di tacchino	Scamone al forno	Scaloppine ai funghi	Aringa al latte	Pesce	Polpetta di carne	Arrosto di vitello
CENA	primo	Minestrone di verdure e pasta	Pasticcio di verdure	Crema di zucchine	Minestrina	Pasticcio	Minestrone di riso	Minestrina
	secondi	Ricotta al forno Mortadella Tortello	Polpetta Coppa cotta Zola	Borico Salsina Mozzarella	Uova strapazzate Pancetta Emmenthal	Involtini prosciutto e formaggio P. Cotto Asiago	Lingua Coppa Cacio	Baconcini di pesce P. Crudo Crescenza
	condotto	Zucchine trifolate	Spinaci al forno	Cavolfiori gratinati	Fagiolini all'aglio	Purè	Finocchi	Carote bollite
	mousse	Formaggio	Polpetta	Borico	Uova	Prosciutto cotto	Formaggio	Tonno

MENU 4° SETTIMANA INTERMEDIO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Risotto ai funghi	Pasta coi broccoli	Spaghetti alla bolognese	Risotto giallo	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro	Risotto con carciofi
	secondi	Coniglio arrosto Ripete beef	Vitello tonnato Coppa al forno	Arrosto di tacchino Lesso	Scamone al forno Vitello alla pizzaiola	Filetto di prezza da dorato Uova strapazzate	Spazzolino con piselli Torta calza	Arrosto farcito Borico
	condotto	Trio di verdure	Insalata mista	Pastate lesse	Cavolfiori	Fagiolini lesse	Purè	Spinaci fritti
	mousse	Borico	Vitello tonnato	Arrosto di tacchino	Vitello alla pizzaiola	Tonno	Spazzolino	Borico
CENA	primo	Pasticcio di verdure	Minestrone di zucchine e riso	Crema di carote	Minestrone di pasta	Risotto e prezzemolo	Pasticcio	Minestrina
	secondi	Torta di patate Mortadella Zola	Piccata Coppa cotta Asiago	Polpettine in umido Salsina Cacio	Coscette lesse Pancetta Zola	Polpettine di ricotta Tacchino Spezzatina	Frittata con prosciutto Coppa Mozzarella	Involtini P. Crudo Emmenthal
	condotto	Zucchine trifolate	Finocchi	Fagiolini	Purè di patate	Carote prezzemolate	Zucchine lesse	Finocchi gratinati
	mousse	Torta di patate	Piccata	Polpettine in umido	Prosciutto cotto	Polpettine di ricotta	Uova	Formaggio

MENU 1° SETTIMANA ESTIVO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Pasta ai ragù	Risotto alla milanese	Tortelloni alla ricotta burro e salsa	Pasta ai formaggi	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta allo zafferano	Lasagne alla bolognese
	secondi	Pollo ai funghi	Boleto misto	Purea di vitello ai funghi	Scamone ai funghi	Spigola impanata	Lonza arrosto	Coccoste di pollo arrosto
	contorno	Prosciutto crudo e melone	Arzetta ai piselli	Uova strapazzate ai pomodori	Torta salata	Caprese	Scioppa di tacchino ai v.b.	Ripete di vitello boletto
	mousse	Purea di patate	Cipolle trifolate	Carote ai burro	Pasta prezzemolata	Insalata	Fagioli	Peperonata
	Boleto	Arzetta ai piselli	Vitello	Scamone	Uova	Scioppine	Boleto	
CENA	primo	Riso e piselli in brodo	Minestrina in brodo	Passato di verdure	Minestra di riso	Crema di carote	Minestrone di verdure con pasta	Minestrina
	secondi	Baconcini di pesce dorati	Polpettine in umido	Insalata di sgombero	Ricotta ai funghi	Involtino cotto e formaggio	Insalata mista al tonno	Ripete beef al limone
	contorno	Macedonia Taleggio	Coppa cotta Emmentaler	Salsa Cacio	Pancetta Arzetta	Tacchino Mozzarella	Coppa Zola	P. Crudo Taleggio
	mousse	Zucchine trifolate	Cavolfiori gratinati	Spinaci	Finocchi olio e limone	Tris di verdure	Fagiolini	Carote ai burro
	Tonno	Polpetta	Prosciutto cotto	Formaggio	Tacchino	Tonno	Prosciutto cotto	

MENU 2° SETTIMANA ESTIVO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Pasta prosciutto	Ravioli in brodo	Minestrina	Pasta alla bolognese	Risotto ai pomodori e basilico	Tagliatelle ai funghi	Risotto con carciofi
	secondi	Arrosto di vitello ai rosmarino	Scioppine ai funghi	Pollo alla cacciatora	Vitello tonnato	Nasello alla livornese	Cocoste alla milanese	Coniglio ai funghi
	contorno	Pizza	P. crudo e melone	Zola e polenta	Polpettine in umido	Tonno e uova	Breccia rucola e grano	Ripete beef all'inglese
	mousse	Zucchine lesse all'olio	Insalata mista di stagione		Melanzane grigliate	Peperonata	Pasta mista	Cavolfiori all'aglio
	Arrosto	Scioppine	Polenta e zola	Vitello tonnato	Uova	Pasta di pollo	Boleto	
CENA	primo	Minestrone di verdure e riso	Crema di zucchine	Passato di verdure	Risi e bisi in brodo	Minestrone di pasta	Minestra di riso e porri	Minestrina
	secondi	Piccata	Baconcini di pesce	Spesa di vitello freddo in salsa estratta	Boleto	Torta con ricotta e spinaci	Insalata di pollo alle verdure	Arrosto freddo di tacchino
	contorno	Macedonia Emmentaler	Coppa cotta Cacio	Salsa Arzetta	Pancetta Mozzarella	P. Cotto Zola	Coppa Taleggio	P. Crudo Grana
	mousse	Spinaci	Cavolfiori	Fagiolini all'olio	Macedonia di verdure	Carote ai burro	Finocchi	Carote
	Piccata	Tonno	Vitello	Boleto	Formaggio	Prosciutto cotto	Tacchino	

MENU 3° SETTIMANA ESTIVO

Giorno		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Pasta al pomodoro e basilico	Gnocchi al burro e carciofi	Risotto con gli asparagi	Tortellini di ricotta burro carciofi e rucola	Insalata di riso	Pasta ai ragù	Ravioli in brodo
	secondi	Purea di vitello al forno	Scaloppine alla zingara	Spese di vitello ai funghi	Arrosto ai piselli	Piccata al pomodoro fresco	Pollo arrosto	Arrosto di vitello al profumo di vino
		concorso	Pollo teso	Torta carciofi	Arrosto di tacchino al forno	Prosciutto crudo e melone	Frittata di verdure	Polpetta di carne in umido
	mousse	Pesce al rosmarino	Cavolini di Bruxelles al fofo	Cipolle	Melanzane al funghetto	Peperonata	Fagiolini	Pesce al forno
		Vitello	Scaloppine	Arrosto di tacchino	Arrosto ai piselli	Piccata	Polpetta	Arrosto
CENA	primo	Minestrone di verdure e pasta	Minestrone	Pastoso di verdure	Riso e prezzemolo in brodo	Minestrone con fieno	Pastoso	Minestrone
	secondi	Insalata di carni e verdure fresche	Polpetta di ricotta al forno	Torta di pesce	Ovo strappato	Torta carciofi castagnoli	Manzo freddo con fagioli	Involtini di prosciutto alla russa
		concorso	Marechiale Asiago	Coppa cotta Mozzarella	Salmone Zola	Pancetta Taleggio	P. Cotto Emmenthal	Coppa Cacio
	mousse	Spinaci	Finocchi	Cavolini al fofo	Carote lessate	Zucchine olio e limone		Spinaci
	Tonno	Formaggio	Torta di pesce	Ovo	Prosciutto cotto	Bonito	Formaggio	

MENU 4° SETTIMANA ESTIVO

Giorno		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Risotto con funghi	Ravioli al burro fuso e rucola	Spaghetti alla bolognese	Risotto alla zafferano	Gnocchi al pomodoro e basilico	Tagliatelle con funghi e panna	Risotto ai formaggi
	secondi	Coniglio arrosto	Vitello in salsa sennepa	Spazzolino con piselli	Scamone al forno	Pajombo alle erbe	Arrosto di tacchino al forno	Arrosto falcio
		concorso	Roast beef limone e rucola	Scaloppine al vino bianco	Frittata agli asparagi	Pizza al prosciutto	Tonno e uova sode	Scaloppine di vitello ai carciofi
	mousse	Carote al fofo e prezzemolo	Pesce prezzemolato	Peperonata	Insalata mista	Zucchine trifolate	Pesce novello al forno	Insalata russa
	Bonito	Vitello sennepa	Ovo	Scamone	Tonno	Arrosto di tacchino	Bonito	
CENA	primo	Pastoso di verdure	Minestrone di porri e riso	Minestrone	Minestrone d'orzo	Riso e prezzemolo	Minestrone di verdure e riso	Minestrone
	secondi	Caprese	Involtini di prosciutto cotto	Piccata al pomodoro fresco	Insalata di pollo	Lingua di vitello	Torta carciofi	Soppressini alla pizzaiola
		concorso	Marechiale Cacio	Coppa cotta Zola	Salmone Isajico	Pancetta Emmenthal	Tacchino Mozzarella	Coppa Asiago
	mousse	Cavolini gratin	Zucchine trifolate	Spinaci olio e limone	Fagiolini al fofo	Finocchi olio e limone	Cavolini al forno	Carote baby
	Formaggio	Prosciutto cotto	Piccata	Pollo	Tacchino	Formaggio	Prosciutto cotto	

