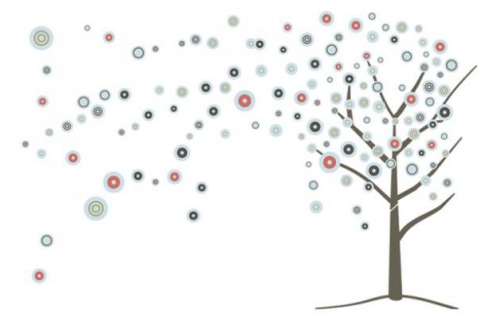
FONDAZIONE FERRARIO



CARTA DEI SERVIZI

CENTRO DIURNO INTEGRATO
FONDAZIONE FERRARIO

Sede CDI: Via Garibaldi nr. 1 -20043 VANZAGO (MI)
Sede Legale: Via Vittorio Emanuele II nr. 2/4/6 -20043 VANZAGO (MI)
Tel. 02.939301.1 – E-mail: segreteria@fondazioneferrario.it

La Fondazione Ferrario nasce per volontà di Rosa Ferrario che, prima della sua morte, manifestò il desiderio di costituire un'istituzione benefica di assistenza a perpetuare nel tempo il nome ed il ricordo della sua famiglia, di cui era rimasta l'ultima e la sola erede. Dopo la morte avvenuta nel 1962, venne costituito nel 1963 un Istituto eretto in Ente Morale, denominato "Fondazione Ferrario" con sede in Vanzago e dotato dell'ingente patrimonio costituito da tutti i beni mobili ed immobili lasciati dalla medesima Rosa Ferrario. Nel 1968 il Consiglio di Amministrazione della Fondazione decise di adempiere alle volontà testamentarie stabilendo come scopo istituzionale la promozione di attività assistenziali a favore degli anziani e ottemperandovi attraverso la costruzione di una struttura per anziani autosufficienti, ultimata nel 1978.

A causa delle crescenti domande provenienti dal territorio, dal 1986 la struttura di ricovero iniziò ad ospitare anziani non autosufficienti. Ampliata nel 1996 e trasformata in Residenza Sanitaria Assistenziale. Nel tempo sono stati creati due nuclei protetti per persone affette da malattia di Alzheimer e il centro diurno integrato sempre a loro dedicato.

Nata come Istituto Pubblico di Assistenza e Beneficenza, la Fondazione Ferrario si è successivamente trasformata, nel rispetto delle tavole di fondazione e della volontà della fondatrice, in ente di diritto privato.

UBICAZIONE DELLA STRUTTURA

Il Centro Diurno Integrato (CDI) Fondazione Ferrario è ubicata in Vanzago (MI) in via Garibaldi nr. 1, da via Vittorio Emanuele 2-4-6 si accede alla Villa Gattinoni, sede degli uffici amministrativi.

Il CDI è raggiungibile in treno o in auto

- Stazione di VANZAGO,
  Da Milano: linea per Varese e Domodossola
  Da Varese: linea per Milano

- Autostrada A4 Milano-Torino
- Autostrada A8 Milano-Laghi
- Tangenziale ovest
- S.S. 33 del Sempione

COSTITUZIONE DELLA STRUTTURA E CAPACITA' RICETTIVA

Il CDI che ha una capacità ricettiva di 20 utenti (solo accreditati) è costituita da un unico corpo di fabbrica edificato in aderenza alla RSA con cui condivide alcuni servizi e con annesso un vasto parco di circa 8000 metri quadri di superficie con alberi secolari. Nella struttura sono state abolite le barriere architettoniche.

Al **piano terra** della struttura sono ubicati: la Reception, una sala per le attività ricreative "Sala Grassi", il Salone Polifunzionale, la camera ardente, la Cappella, il locale parrucchiera, la palestra di Fisioterapia, gli Uffici della Direzione Sanitaria.

ORARI DI ACCESSO

Il CDI è aperto dal lunedì al venerdì (esclusi festivi infrasettimanali) dalle ore 8.00 alle ore 17.00.
E' disponibile, a richiesta e previa valutazione di fattibilità a cura della Fondazione, il servizio di trasporto da e per il domicilio con mezzo attrezzato solo per i comuni di Vanzago, Pogliano M.se, Pregnana M.se, Arluno, Cornaredo, Nerviano, Parabiago, Rho.

CONDIZIONI CHE DANNO DIRITTO ALL'ACCESSO

Persone affette da decadimento cognitivo lieve-moderato, certificato dall'Unità di Valutazione Alzheimer (UVA) o neurologo/geriatra, che abbiano autonomia nella deambulazione.

CARATTERISTICHE STRUTTURALI

Il Centro Diurno Integrato si trova ubicato presso il piano terra della Fondazione Ferrario ed è conforme ai requisiti previsti dal D.G.R. del 22/03/2002 n° 7/8494 "Requisiti per l'autorizzazione e l'accreditamento dei Centri Diurni Integrati ". Il Centro Diurno dispone dei seguenti locali e spazi: sale per il riposo, sala da pranzo, sala polivalente, cucina, bagno clinico, palestra, uffici, giardino esterno. Oltre ai servizi propri, il C.D.I. può utilizzare l'intera gamma dei servizi della Fondazione, tra cui il servizio di parrucchiera (servizio a pagamento).

PRESTAZIONI E SERVIZI

<u>Servizio di assistenza alla persona:</u>

Bagno assistito: il servizio prevede, per chi ne faccia richiesta, l'esecuzione dell'igiene personale 1 volta alla settimana.
Igiene quotidiana: il servizio prevede la possibilità di usufruire dell'igiene quotidiana secondo la procedura prevista dal protocollo per l'igiene alla persona.
Somministrazione pasto: il servizio prevede un menù settimanale e giornaliero a rotazione. E' possibile concordare una dieta specifica per patologia seguendo la procedura prevista dal protocollo per la somministrazione degli alimenti e bevande.
Gestione continenza sfinterica: il servizio prevede che l'Utente venga accompagnato in bagno secondo necessità. Qualora l'Utente risulti incontinente, il personale provvede al cambio del presidio assorbente.

<u>Attività sanitario-infermieristiche:</u>

Somministrazione di terapie prescritte dal Medico Curante: la prescrizione di farmaci da somministrare all'utente durante l'orario di permanenza al CDI, deve essere fatta dal Medico di base dell'assistito e le eventuali modifiche ad essa apportate al domicilio devono essere comunicate tempestivamente. La fornitura dei farmaci è a carico dell'utente. Il Medico del CDI sulla base della propria competenza, dell'osservazione clinica e comportamentale suggerisce al collega eventuali modifiche alla terapia che devono essere da quest'ultimo validate e prescritte.
Medicazioni di lesioni da pressione ed altre lesioni cutanee: la prescrizione di medicazioni deve essere fatta dal medico di base dell'assistito. La fornitura dei farmaci per uso topico e il materiale di medicazione (disinfettante, garze, cerotto, presidi ecc.) sono a carico dell'utente.

Sono garantite le prestazioni in urgenza.
Rilevazione parametri vari (peso corporeo, pressione arteriosa, frequenza cardiaca, glicemia): la rilevazione viene effettuata periodicamente e su necessità clinica.
Attività motorie e riabilitative
Il servizio di fisioterapia garantisce quotidianamente la sua presenza al CDI.
Nelle ore dedicate all'attività motoria vengono eseguite:
- ginnastica di gruppo (esercizi attivi a corpo libero, da seduto e con l'utilizzo di attrezzature quali palle, bastoni, etc…)
- attività motoria aerobica attraverso l'utilizzo di pedaliere
- rinforzo dei passaggi posturali e training del cammino
- trattamenti individuali specifici mirati al recupero di condizioni motorie acute o sub acute in presenza di prescrizione del medico
- trattamenti individuali se ritenuti necessari dall'equipe multidisciplinare del CDI
- trattamenti di terapie fisiche in presenza di prescrizione del medico

Attività educativa
Il servizio educativo è presente quotidianamente presso il CDI.
La proposta educativa si articola in cinque categorie di interventi:
- Attività informative-culturali: lettura del giornale e discussione su temi di attualità, visione filmati.
- Attività ludiche e ricreative che perseguono uno scopo sia ricreativo che psicoattivante: tombola, memory, carte, gioco delle parole, cruciverba.
- Laboratori manuali che permettono di mantenere degli interessi e di esprimersi: attività di cucina, laboratorio di attività domestiche, laboratori creativi.
- Attività espressivo relazionali: ascolto della musica, colloqui individualizzati, progetti personalizzati.
- Eventi speciali: feste in condivisione con la RSA, uscite e gite, incontri con scuole e gruppi esterni, pranzi e feste del CDI.

LA DOMANDA DI INGRESSO
La domanda di ingresso può essere ritirata presso la Reception o gli Uffici Amministrativi della Fondazione.
La domanda, compilata dal Medico di base, viene poi sottoposta all'esame della Direzione Sanitaria.
La domanda, ritenuta ammissibile, verrà inserita nella graduatoria per gli ingressi al C.D.I.
Eventuali visite guidate al Centro Diurno possono essere svolte dopo aver concordato l'orario con la Coordinatrice/Referente.
In caso di indisponibilità di posti, gli utenti vengono inseriti in lista d'attesa gestita secondo criteri cronologici rispetto alla presentazione della domanda.

MODALITA' DI ACCETTAZIONE
La Fondazione provvede a convocare i familiari per un colloquio preliminare con la Coordinatrice.
In casi clinici particolari o in presenza di una non esaustiva documentazione sulle condizioni cliniche e psico-cognitive dell'utente, può essere effettuata una visita di accertamento in struttura.

MODALITA' DI DIMISSIONE
L'utente (o un suo familiare) può decidere di richiedere le dimissioni dal Centro Diurno Integrato in qualsiasi momento e concordare le modalità di dimissione tramite un colloquio con il Personale.
L'utente potrà essere dimesso anche con provvedimenti d'urgenza nei seguenti casi:

a) incompatibilità dell'utente (o del nucleo famigliare) con il CDI;

b) insolvenza;
c) condotta incompatibile con la vita comunitaria;
d) gravi infrazioni ai regolamenti interni.

In caso di dimissioni o trasferimento ad altra struttura, il CDI garantisce la continuità assistenziale tramite la predisposizione di idonea documentazione socio-sanitaria da trasmettere al curante o al medico di struttura, impegnandosi a collaborare fattivamente con gli stessi.

ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIO-SANITARIA

La copia della documentazione clinica può essere richiesta dall'utente in vita e/o dagli eventuali rappresentanti legali o dagli aventi diritto in caso di decesso. I tempi per l'assolvimento della richiesta, non superano di norma i 30 giorni. La copia della documentazione sarà consegnata in busta chiusa e con modalità che garantiscano il rispetto delle disposizioni in materia di riservatezza previste dal D. Lgs. 196/2003.

Per i costi fare riferimento al paragrafo "SERVIZI NON COMPRESI NELLA RETTA".

RETTE

Tariffa giornaliera Centro Diurno Integrato € 45,00

- Frequenza minima 2 Giornate (08.00 – 17.00)/sett € 90,00
- Frequenza 3 Giornate (08.00 – 17.00)/sett € 130,00
- Frequenza 4 Giornate (08.00 – 17.00)/sett € 170,00
- Settimana completa (da lunedì a venerdì) € 200,00

La fatturazione delle rette viene prodotta in considerazione delle giornate programmate previste a prescindere dalla effettiva presenza.

Trasporto
(a richiesta e previa valutazione di fattibilità)

- € 5,00 per il Comune di Vanzago (costo A/R Iva compresa)
- € 10,00 per i comuni limitrofi (costo A/R Iva compresa)

Il CDI Fondazione Ferrario certificherà annualmente, ai fini fiscali, entro i tempi utili per la presentazione della dichiarazione dei redditi, il pagamento della retta e la sua composizione ai sensi della DGR 21 marzo 1997, n. 26316, determinandone la parte sanitaria.

SERVIZI NON COMPRESI NELLA RETTA

- Cartella Clinica o altra Documentazione Sanitaria € 50,00 (Iva compresa)
- Parrucchiere (inteso come intervento estetico)
  - Taglio € 15,00
  - Piega € 15,00
  - Colpi di sole € 25,00
  - Permanente € 35,00
  - Tinta € 30,00

GIORNATA TIPO DELL'OSPITE

Ore 8.00-9.30: Accoglienza degli ospiti e somministrazione della colazione se richiesto.
Ore 9.30-9.45: "Ginnastica del risveglio" – Attività di riattivazione muscolare a cura del servizio fisioterapico.
Ore 9.45-10.30: Merenda di mezza mattina, eventuale igiene per gli ospiti che ne necessitano.
Ore 10.30-12.00: Laboratori (creativo, culinario, musicale, ecc…) a cura del servizio educativo e del personale assistenziale
Ore 12.00-14.00: Preparazione della sala, distribuzione del pranzo e successivo riordino.
Ore 14.00–14.30: Riposo pomeridiano per gli ospiti che ne hanno necessità.
Ore 14.30-15.00: Eventuali cure igieniche per gli ospiti che ne necessitano.
Ore 15.00-16.00: Fisioterapia o Laboratori (creativo, culinario, musicale, ecc…)
Ore 16.00-16.30: Merenda di metà pomeriggio
Ore 16.30-17.00: Preparazione per il rientro al domicilio

MENU' TIPO

La Fondazione Ferrario propone per i propri Ospiti due menù tipo*: uno estivo ed uno invernale, improntati entrambi su una turnazione mensile di quattro settimane.
Sono a disposizione degli Ospiti alternative fisse nelle misure qui di seguito riportate.
Esempi di menù tipo secondo Allegato B.

Esempio di menù : Primo piatto (alternative fisse n. 3);
Secondo piatto (alternative fisse n. 3);
Contorno di verdure di stagione (alternative fisse n. 2);
Frutta di stagione (alternative fisse n. 3) o dessert
Acqua e vino a scelta

**Sono previste diete speciali in relazione alle prescrizioni del Medico*

RICONOSCIMENTO DEGLI OPERATORI

Il personale operante nel CDI è professionalmente qualificato ed in possesso di idonei requisiti e competenze, è tenuto a portare la divisa ed il cartellino identificativo.

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE

Periodicamente vengono distribuiti ad ospiti, familiari ed operatori i questionari di soddisfazione da compilare e riconsegnare; i questionari vengono elaborati per meglio comprendere i bisogni degli utenti.
I risultati dell'elaborazione vengono successivamente affissi in bacheca.

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE PER OSPITI E FAMILIARI

1. PERSONALE AUSILIARIO (OSA e ASA):

A – Come valuta l'assistenza offerta dagli Operatori Socio Assistenziali (OSA/ASA), alle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la disponibilità e la cortesia dagli Operatori Socio Assistenziali (OSA/ASA) nei confronti delle persone accolte a Polaris e dei loro familiari:

ottimo buono sufficiente insufficiente

2. PERSONALE INFERMIERISTICO:

A – Come valuta l'assistenza offerta dal personale infermieristico alle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale infermieristico nei confronti delle persone accolte a Polaris :

ottimo buono sufficiente insufficiente

3. PERSONALE FISIOTERAPICO:

A – Come valuta l'assistenza offerta dal personale fisioterapico delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale fisioterapico nei confronti delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – Ritiene sufficiente il tempo dedicato alle attività fisioterapiche di gruppo:

ottimo buono sufficiente insufficiente

4. ANIMAZIONE:

A – In che grado ritiene soddisfacente l'attività di animazione all'interno di Polaris ?

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale animativo nei confronti delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – Qual è la valutazione delle attività animative straordinarie (gite, festa fine estate, feste per ricorrenze particolari…) ?

ottimo buono sufficiente insufficiente

D – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale animativo nei confronti dei familiari delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

5. PERSONALE MEDICO:

A – Come valuta l'assistenza offerta dal personale medico alle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale medico nei confronti delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – Come valuta la quantità di tempo dedicato ai colloqui con i pazienti, rispetto ad altre funzioni:

ottimo buono sufficiente insufficiente

D – Come valuta la quantità di tempo dedicato ai colloqui con i familiari , rispetto ad altre funzioni:

ottimo buono sufficiente insufficiente

E – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale medico nei confronti dei familiari delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

F – Come valuta il servizio di consulenza psicologica nei colloqui con le persone in cura a Polaris e i loro familiari:

ottimo buono sufficiente insufficiente

6. PERSONALE SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI:

A – In che grado ritiene soddisfacente i servizi offerti dal personale amministrativo:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta l'efficienza e la tempestività nella gestione delle pratiche :

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – La disponibilità e la cortesia del personale amministrativo é:

ottimo buono sufficiente insufficiente

D – La disponibilità e la cortesia del personale addetto alla portineria é:

ottimo buono sufficiente insufficiente

7. PERSONALE ADDETTO ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO:

A – In che grado ritiene soddisfacente la gestione del servizio da parte del Coordinamento e della Direzione Sanitaria:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale di Polaris nei colloqui e nelle occasioni di confronto:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – La capacità del coordinatore e dei responsabili di Polaris d'intervenire nelle problematiche o nelle proposte per le persone anziane in cura è:

ottimo buono sufficiente insufficiente

8. IL SERVIZIO MENSA:

A – Come valuta la qualità dei cibi proposti, rispetto alle esigenze delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la quantità dei cibi proposti, rispetto alle esigenze delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – Come valuta la varietà del menù proposto, rispetto ai gusti delle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

D – Come valuta il servizio al tavolo offerto alle persone accolte a Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

9. ANIMAZIONE RELIGIOSA:

A – In che grado ritiene soddisfacente l'animazione religiosa nella nostra struttura?

ottimo buono sufficiente insufficiente

10. I SERVIZI IGIENICI E LA PULIZIA AMBIENTALE:

A – Come valuta l'igiene e la pulizia degli ambienti di Polaris:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – L' igiene e la pulizia degli spazi comuni della Fondazione (ingresso, corridoio, ecc…) è:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – L'igiene e pulizia dei servizi igienici comuni è:

ottimo buono sufficiente insufficiente

D – Come valuta la pulizia e la fruibilità degli spazi esterni della Fondazione (Giardino della memoria, parco, tavolini, panchine ecc…):

ottimo buono sufficiente insufficiente

11. MANUTENZIONI :

A – Come valuta l'efficacia degli interventi di manutenzione, rispetto alle Vostre segnalazioni:

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta la rapidità e l'efficienza negli interventi, rispetto alle Vostre segnalazioni:

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – Come valuta la disponibilità e la cortesia del personale nell'accogliere le Vostre segnalazioni:

ottimo buono sufficiente insufficiente

12. VOLONTARIATO:

A – In che grado ritiene utile l'apporto ai servizi offerto da Polaris?

ottimo buono sufficiente insufficiente

B – Come valuta il servizio di trasporto di Polaris offerto dai volontari?

ottimo buono sufficiente insufficiente

C – La disponibilità e la cortesia dei Volontari nei confronti delle persone anziane accolte a Polaris e dei loro familiari è:

ottimo buono sufficiente insufficiente

13. RITIENE CHE NEL COMPLESSO IL SERVIZIO OFFERTO SIA:

ottimo buono sufficiente insufficiente

14. CONSIGLIEREBBE LA STRUTTURA AD ALTRI?

SI NO

FONDAZIONE FERRARIO

MODULO PER LA PROPOSTA DI MIGLIORAMENTI E PER SEGNALAZIONI

AREA DI INTERESSE

□ AMMINISTRATIVA □ SANITARIA □ MANUTENTIVA

GENERALITA' DEL SEGNALANTE

NOME _____ COGNOME _____

RESIDENZA_____

TELEFONO_____

OGGETTO DELLA SEGNALAZIONE

_____ _____

_____ _____

_____

_____

_____

_____

DATA _____ **FIRMA** _____

RICEVUTO IL _____**DA** _____

N.B. Il modulo può anche essere reso in forma anonima.

Vi ringraziamo per la collaborazione.

La segnalazione verrà gestita entro 30 giorni dal ricevimento del modulo compilato; ogni segnalazione potrà essere utile per un miglioramento dei servizi erogati da questa Fondazione.

IL PRESENTE MODULO VA CONSEGNATO O SPEDITO A:

FONDAZIONE FERRARIO
VIA GARIBALDI N. 1 - 20043 VANZAGO (MI)

02.93930163 --- segreteria@fondazioneferrario.it

Allegato A

MENU ESTIVO SETTIMANA 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**
Pasta al tonno	Linguine al Pesto	Fusilli alle Verdure	Gnocchi ai Formaggi	Spaghetti alla Sorrentina	Pennette Speck e Zola	Ravioli di Magro al Burro e Salvia
Risotto alla Parmigiana	Riso al Pomodoro	Pasta e Fagioli	Mezze Maniche alla Marinara	Risotto alla Pescatora	Insalata di Riso	Zuppa Rustica
Pizza	Merluzzo alla Livornese	Bocconcini di Pesce	Melanzane Ripiene	Platessa alla Mugnaia	Sofficini al Formaggio	Pollo Arrosto
Polpettine in Umido	Piccata di Pollo al Vino	Roast Beef all'Inglese	Noce di Suino alle Mele	Carne in Scatola	Salsiccia al Vino	Carpaccio di Manzo
Piselli	Broccoli	Patate Prezzemolate	Finocchi	Cipolle in Agrodolce	Cavolfiori	Patate Arrosto
Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Gelato
CENA	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**
Minestrone con Pasta	Passato di Verdura	Minestra d'Orzo	Crema di Legumi	Zuppa Toscana	Crema di Carote	Riso al Prezzemolo
Riso Bianco/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro	Riso Bianco/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro	Riso Bianco/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro
Lingua di Vitellone con Salsa Verde	Involtini di Prosciutto	Fettuccine di Totano con Piselli	Scaloppina al Vino Bianco	Pollo Lesso	Frittata agli Asparagi	Involtini in Umido
Robiola	Salame Cotto	Taleggio	Mortadella	Gorgonzola	Arrosto di Tacchino Freddo	Mozzarella
Fagiolini	Spinaci	Zucchine	Tris di Verdure	Carote	Erbette	Insalata di Pomodori
Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Prugne Cotte	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Prugne Cotte

ALTERNATIVE			
PRIMI PIATTI	**SECONDI PIATTI**	**FRUTTA**	**CONTORNO**
Semolino	Omogeneizzato	Frutta Frullata	Verdura Cruda
Pastina in Brodo	Tonno/Carne in Scatola	Yogurt	Purea di Patate
*Pasta Bianca/Pomodoro	Affettati	Budino	
*Riso Bianco/Pomodoro	Formaggi	Gelato (Giugno-Agosto)	
** Pietanze Presenti secondo rotazione menù*	Carne Macinata	Frutta Cotta	

Pellegrini

*** Non è esclusa la potenziale presenza di fonti allergeni nella pietanze**

Allegato A

MENU INVERNALE SETTIMANA 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**	**PRANZO**
Pizza	Crema di Legumi con Pasta	Risotto alla Zucca	Risotto allo Zafferano	Tortelloni di Magro al Burro e Salvia	Rigatoni al Prosciutto e Panna	Pennette al Pomodoro
Mezze Penne alle Zucchine	Fusilli alla Siciliana	Conchiglie Pomodoro e Ricotta	Gnocchetti Sardi Speck e Zucchine	Riso e Piselli	Polenta Pasticciata	Tagliatelle al Ragù
Filetto di Merluzzo in Guazzetto	Salsiccia al Forno	Pollo al Forno	Trippa	Porchetta	Arrosto di Tacchino a Funghi	Bollito con Salsa Verde
Uova Strapazzate al Pomodoro	Cotoletta di Pollo dorata	Sofficini al Formaggio	Scaloppine alla Pizzaiola	Trancio di Verdesca Gratinato	Gorgonzola	Scamorza ai Ferri
Erbette	Zucchine	Fagioli all'Uccelletto	Cavolfiori	Verza Stufata	Piselli	Patate al Forno
Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Budino	Dessert
CENA	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**	**CENA**
Pasta e Patate	Riso e Prezzemolo	Minestrone di Verdura con Pasta	Tortellini in Brodo	Pasta e Fagioli	Passato di Verdura	Minestra d'Orzo
Riso Bianco/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro	Riso Bianco/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro	Riso Bianco/Pomodoro	Pasta Bianca/Pomodoro	Riso Bianco/Pomodoro
Taleggio	Involtini dello Chef	Nasellino olive e Capperi	Pollo Lesso	Tortino Prosciutto e Formaggio	Bologna	Frittata alle Verdure
Polpette al Pomodoro	Bocconcini di Pesce	Mortadella	Misto di Formaggi	Robiola	Platessa alla Mugnaia	Mozzarella alla Mediterranea
Carote	Finocchi	Cipolle	Broccoli	Tris di Verdure	Spinaci	Fagiolini
Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca

ALTERNATIVE			
PRIMI PIATTI	**SECONDI PIATTI**	**FRUTTA**	**CONTORNO**
Semolino	Omogeneizzato	Frutta Frullata	Verdura Cruda
Pastina in Brodo	Tonno/Carne in Scatola	Yogurt	Purea Di Patate
*Pasta Bianca/Pomodoro	Affettati	Budino	
*Riso Bianco/Pomodoro	Formaggi	Gelato (Giugno-Agosto)	
** Pietanze Presenti secondo rotazione menù*	Carne Macinata	Frutta Cotta	

Pellegrini

*** Non è esclusa la potenziale presenza di fonti allergeni nella pietanze**

Allegato B

Di seguito troverete le valutazioni tratte dal questionario di soddisfazione dell'anno 2023 espresse in decimi, compilato da Famigliari e Ospiti.

CUSTOMER SATISFACTION CDI **Anno 2023**	
SERVIZI ALLA PERSONA	
AUSILIARIO ASSISTENZIALE	**9,6**
INFERMIERISTICO	**9,3**
FISIOTERAPICO	**9,1**
EDUCATIVO	**8,9**
MEDICO	**8,8**
AMMINISTRATIVO	**9,2**
GESTIONE DEL SERVIZIO	**9,3**
ASSISTENZA RELIGIOSA	**9,2**
MANUTENZIONE	**8,4**
VOLONTARIATO	**8,5**
SERVICE	
PULIZIE AMBIENTALI	**8,9**
SERVIZIO MENSA	**8,5**
SERVIZIO COMPLESSIVO	**9,0**

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 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 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 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 il diritto

- di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.
- di conservare e veder 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.

LA TUTELA DEI DIRITTI RICONOSCIUTI

È 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.
È 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.