

Fondazione "Cecilia Caccia in Del Negro"

O.N.L.U.S.

Via XX Settembre, 19/21 - 24024 GANDINO (Bg)

Tel. sede : 035 / 74 54 47 - Uffici: tel. 035 / 74 51 60 # fax: 035 / 74 64 43

e-mail: info@rsagandino.it

C.F. : 81001170166 - P. IVA : 02200060164

Carta dei Servizi



La Fondazione "Cecilia Caccia in Del Negro" è lieta di presentare la propria Carta dei Servizi che intende offrire alcune informazioni circa gli aspetti operativi quotidiani, che la nostra Casa di Riposo garantisce nel servizio alle persone anziane non autosufficienti. Dal settembre 2019 è operativo anche il Nucleo Alzheimer per 40 posti letto al primo piano.

Ciò che viene presentato, non intende essere solo una elencazione di prestazioni o interventi attuabili, ma la scelta di uno stile di intervento che si connoti in termini di "cura" e sia finalizzato ad una sempre maggior "qualità di vita" delle persone anziane residenti.

Centralità della persona, promozione della vita, costruzione di relazioni significative, accompagnamento della persona anziana, sono le priorità entro cui si svolge un rapporto intenso e giustamente articolato, capace di dare serenità e fiducia a soggetti spesso soli ed in difficoltà.

La Fondazione, nel corso dell'anno 2012, si è dotata anche di un "codice etico" al fine di definire con chiarezza e trasparenza l'insieme dei valori ai quali la stessa si ispira per raggiungere i propri fini istituzionali.

Fondazione “Cecilia Caccia in del Negro”

Carta dei Servizi

Edizione: Anno 2023

Indice

Presentazione	4
Localizzazione.....	4
Come raggiungerci	4
Orari di accesso alla struttura - Obiettivi	5
Tipologia struttura	5
Tipologia prestazioni erogate.....	6
Patologie trattate.....	6
Nucleo Alzheimer - Info generali.....	7
Visita della struttura.....	8
Modalità di accesso.....	9
Procedura di ingresso e periodo di tutoraggio infermieristico.....	9
Procedure amministrative all'ingresso in Struttura.....	9
Rette giornaliere	10
Stanza singola	
Conteggio assenze.....	
Cauzione	
Alloggiamento nella Struttura	11
Materiale necessario all'ingresso in Struttura	11
Denaro contante ed effetti personali.....	11
Materiale non utilizzabile in Struttura.....	11
Documentazione clinica	11
Procedura per riconoscimento invalidità.....	12
Rilascio di copia della cartella clinica.....	12
Vita quotidiana	13
Parcheggi per visitatori.....	14
Servizio posta	14
Telefono	14
Giornali.....	14
Parrucchiera e barbiere.....	14
Servizio bar	15
Servizio podologo	15
Radio e televisione	15
Rilevazione del grado di soddisfazione.....	15
Info specifiche con risvolti contrattuali	16
Strutturazione del ricovero	
Vita quotidiana	16
Visita e presenza di familiari ed amici.....	16
Rispetto regolamenti e divieti	16
Materiale non utilizzabile in Struttura	
Mezzi di contenzione	17
Orari ricevimento Personale Medico	17
Informazioni mediche a parenti	17
Servizi principali.....	18
Servizio medico.....	18

Fondazione “Cecilia Caccia in del Negro”

Carta dei Servizi

Visite mediche	18
Indagini diagnostiche e cure	18
Terapia del dolore	18
Informazioni mediche	18
Dimissioni	18
Servizio di Riabilitazione e servizio psicoterapia	19
Servizio Animazione.....	20
Altri Servizi	201
Servizio religioso	21
Volontariato e tirocinanti	21
Organigramma funzionale della Fondazione.....	22
Consiglio di Amministrazione	22
Personale della Fondazione	22
Organo di Direzione	22
Personale amministrativo	22
Personale Sanitario	22
Altri Operatori	23
Diritti degli Utenti	25
Diritto all’informazione	25
Diritto alla riservatezza	25
Carta dei Diritti del Malato	25
Carta dei Diritti del cittadino utente del Servizio Sanitario Nazionale.....	26
Carta dei Diritti dell’Anziano	26
Altre info.....	27
Informazioni utili per i familiari delle Persone decedute nella Struttura.	27
Modulo di lamentela o apprezzamento	28
Menù	29
Customer satisfaction / Indagine sulla soddisfazione dei familiari	37-38
Questionario di valutazione soddisfazione degli operatori	42

Presentazione

Localizzazione

Gandino (550 m. slm) si trova nella parte alta della valle omonima, a livello della media Valle Seriana, alle pendici del Monte Farno (1300 m. slm).

La Ns. Struttura è posta sulla sommità di un piccolo colle, decentrata rispetto all’abitato, in una posizione molto panoramica e tranquilla, ed ha origine da un ex convento francescano del XV secolo, il cui chiostro è stato completamente ristrutturato nel 1997.

La nostra è una struttura costruita nel 2005 che offre 150 posti letto accreditati ed a contratto con l’ATS di Bergamo a favore di anziani non autosufficienti residenti in Regione Lombardia. La struttura dispone anche di un Nucleo Alzheimer per 40 posti letto ubicato al 1° piano.



Come raggiungerci

La Fondazione è situata a Gandino in via XX Settembre, 19/21.
E' raggiungibile:

❖ Mezzi propri

- Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita al casello di Bergamo
- da Bergamo si prosegue per la Valle Seriana (S.P. Bergamo - Clusone ex 671), prendendo, oltrepassata Gazzaniga, la deviazione per Leffe/Gandino; giunti a Gandino seguire le indicazioni specifiche.

❖ Mezzi pubblici

- S.A.B. Autoservizi s.r.l.
- (Info: Bergamo tel. 035/289.000; Clusone tel. 0346 21.303; e-mail: sab@sab-autoservizi.it)
- - autolinea Bergamo - Gazzaniga - Fiorano - Leffe - Peja - Gandino - Cazzano - Casnigo
- - autolinea Bergamo - Clusone (fermata Gazzaniga stazione S.A.B.)
- Taxi (Vedi Pagine Gialle alla voce Taxi)

➤ **Orari di accesso alla struttura:**

L'accesso alla struttura è possibile dalle ore 9.00 alle ore 11.00 e dalle ore 15.15 alle 17.45 dal lunedì alla domenica. Durante le visite è necessario indossare la mascherina FFP2 per tutta la durata della visita.

Nei rimanenti orari sarà possibile accedere alla struttura solo dopo aver avvisato l'infermiere professionale in turno e comunque solo in presenza di autorizzazione scritta da parte della Direzione Sanitaria.

E' possibile accedere alla RSA senza preavviso per tutti i congiunti in possesso di green pass rafforzato con terza dose; in alternativa sarà necessario aver assunto due dosi e poter esibire tampone negativo non antecedente alle 48 ore o guarigione da Covid entro 120 gg. con tampone negativo non antecedente le 48 ore.

Non è necessario programmare o richiedere l'appuntamento.

Ogni ospite può ricevere la visita per un massimo di 2 congiunti contemporaneamente. La durata della visita non potrà eccedere i 60 minuti.

Le uscite a domicilio sono consentite agli ospiti che hanno effettuato la terza dose completando il ciclo vaccinale, previa autorizzazione della Direzione Sanitaria o del medico di reparto. L'uscita dovrà essere preceduta dalla sottoscrizione del patto di corresponsabilità da parte del congiunto ed, al momento dell'uscita, dalla verifica che non sussistano necessità assistenziali/cliniche.

Obiettivi

Gli obiettivi prioritari che la Ns. Fondazione si pone sono il miglioramento continuo della professionalità degli Operatori, l'efficienza e l'efficacia delle prestazioni erogate, la partecipazione e la sicurezza degli Ospiti e degli Operatori.

La ns. Fondazione tende al miglioramento costante della qualità della vita dell'Ospite intervenendo sulla struttura, sull'assistenza medica, infermieristica e tecnica, sui tempi, sugli orari e sulla qualità del servizio.

Tipologia struttura

La sede operativa della Ns. Fondazione è situata in un'immobile costituito da 4 piani in cui sono dislocati i Reparti ed i Nuclei di degenza e da due piani seminterrati, sede di servizi generali. Il Nucleo Alzheimer è collocato al primo piano.

L'Ente è dotato di 82 camere, 8 singole e 71 doppie, con una capienza complessiva di 150 posti letto (accreditati ed a contratto con l'ATS di Bergamo, che ha il proprio URP – Ufficio Relazioni con il Pubblico in via Gallicciolli n. 4 a Bergamo – tel. 035.385.061 – urp@ats-bg.it), suddivisi in due nuclei, a piano terra, ognuno composto da 8 camere con 21 posti letto, e da sei nuclei, al primo, secondo e terzo piano, ognuno composto da 11 camere con 21 - 22 posti letto.

Fondazione “Cecilia Caccia in del Negro”

Carta dei Servizi



Tipologia prestazioni erogate

Le prestazioni erogate dalla Ns. Fondazione, che si possono suddividere in sanitarie, sociali e residenziali-alberghiere, consistono nel trattamento in lungodegenza di persone anziane, di età superiore a 65 anni, non autosufficienti.

All'ingresso nella Struttura l'Ospite viene preso in carico nei confronti del SSN, con erogazione dell'assistenza prevista dalle normative in vigore.

Il controllo della regolarità e dell'adeguatezza delle prestazioni fornite è costantemente svolto dall'ATS di competenza, nel rispetto della normativa vigente.

Dal 30/08/2019 la RSA di Gandino ha ottenuto l'accreditamento del primo piano come Nucleo Alzheimer per 40 posti letto, dove sono accolte persone con certificazione medica di demenza, deambulanti e con disturbi comportamentali.

Patologie trattate

Sono trattate tutte le patologie croniche stabilizzate dell'età geriatrica, che necessitano di terapia medica, oltre alla maggior parte delle loro riacutizzazioni; non sono trattate tutte le patologie di pertinenza chirurgica, che richiedono, quindi, di conseguenza il ricovero in ambito ospedaliero.

Le visite specialistiche, quando necessarie, sono svolte per alcune branche da Specialisti interni, convenzionati, per tutte le altre da Specialisti del SSN.

Nucleo Alzheimer

Dal 30/08/2019 l'ATS di Bergamo e la Regione Lombardia hanno proceduto all'accreditamento di un Nucleo Alzheimer di 40 posti per la nostra struttura.

Il riconoscimento dei suddetti posti ha comportato la conversione di posti ordinari, già accreditati ed a contratto.

Il nucleo Alzheimer, che si trova al primo piano della struttura, è destinato all'assistenza di Ospiti con malattia di Alzheimer o altre demenze correlate a turbe del comportamento.

Tali patologie devono essere certificate dai Centri per i disturbi cognitivi e demenze.

Informazioni generali

Orari di apertura al pubblico degli Uffici Amministrativi

- Lunedì: 09.00 – 12.00 # 14.00 – 16.00
- Martedì: 09.00 – 12.00 # 14.00 – 16.00
- Mercoledì: 09.00 – 12.00 # 14.00 – 16.00
- Giovedì: 09.00 – 12.00 # 14.00 – 16.00
- Venerdì: 09.00 – 12.00 # 14.00 – 16.00
- Sabato: 09.00 – 12.00

L'ufficio per le relazioni con il pubblico (URP) è presso la sede degli uffici amministrativi della RSA. La referente è la Signora Lara BONAZZI.

Presso l'URP è anche possibile presentare eventuali lamentele, compilando l'apposito modulo (che si trova a pagina 28 della presente carta dei servizi). Il modulo compilato va riconsegnato all'URP della Fondazione, che lo esamina e relaziona alla Direzione per gli opportuni provvedimenti ed azioni correttive. Entro 15 giorni la Fondazione risponderà al segnalante, indicando le controdeduzioni e le eventuali azioni correttive intraprese.

Le eventuali lamentele possono anche essere segnalate:

- all'URP della ASST Bergamo EST (ex Distretto) dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e dalle ore 14:00 alle ore 16:00 (Albino 035.759.700 oppure URP Centrale 035.306.3768 – fax 035.306.3783 – oppure urp@asst-bergamoest.it);
- all'Ufficio di Pubblica Tutela (UPT) dell'ATS di Bergamo - Via Gallicciolli, n. 4 – 24121 BERGAMO, aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e dalle ore 14:00 alle ore 16:00 - Tel. 035.385.296 – upt@ats-bg.it

Il ricovero è strutturato in due fasi successive:

- L'utente deve pagare almeno 15 giorni di retta, anche se decide di interrompere il ricovero entro i primi 15 giorni di ricovero;
- dopo i primi 15 giorni di ricovero, l'Utente, in caso di dimissioni volontarie, è vincolato ad un preavviso scritto, mediante utilizzo dell'apposita modulistica, di 15 (quindici) giorni. Il periodo di quindici giorni viene computato agli effetti della retta anche nel caso di assenza dell'ospite e potrà essere recuperato dalla Fondazione, senza ulteriore comunicazione, sul deposito cauzionale di volta in volta fissato.

Fondazione “Cecilia Caccia in del Negro”

Carta dei Servizi

La diaria per l'anno 2023 è fissata in euro 50,00 oppure euro 54,00 per i gandinesi ed in euro 55,00 oppure euro 59,00 per gli esterni, a seconda della classe SOSIA, a cui vanno aggiunti € 2,00 per il servizio di lavanderia. Per gli ospiti inseriti all'interno del Nucleo Alzheimer la retta è di € 54,00 per i gandinesi e di € 59,00 per i non gandinesi a cui vanno aggiunti € 2,00 per il servizio di lavanderia. Eventuali variazioni adottate con apposito atto del Consiglio di Amministrazione verranno portate a conoscenza dei singoli ospiti. Il versamento della retta tramite procedura SDD (RID) o bonifico bancario è da effettuarsi anticipatamente il giorno 15 (quindici) del mese di competenza. La retta decorre dal primo giorno utile comunicato dalla Fondazione.

In caso di aggravamento delle condizioni di salute di un ospite con il passaggio alla classe Sosia 1, 2 o 3 o nella fattispecie del miglioramento delle condizioni di salute che passa dalle classi 1, 2 o 3 ad un'altra classe Sosia, la retta che verrà applicata sarà calcolata sulla base del piano tariffario in corso nello specifico periodo storico.

La retta comprende tutte le prestazioni rese all'interno della Struttura, ad esclusione del servizio di lavanderia, per il quale è stato stabilito il costo di euro 2,00 al giorno.

Sono inoltre esclusi i costi di trasporto con mezzi sanitari che rimangono a totale carico dell'Utente.

In caso di uscita anticipata, salvo quanto di seguito espresso, viene restituita la quota di retta non usufruita, con decorrenza dal giorno di uscita, sempre tenendo conto, in caso di dimissioni, dei quindici giorni di preavviso.

La Fondazione, al fine di meglio soddisfare le esigenze degli ospiti, può prendersi cura delle spese non ricomprese nella retta (ad esempio: trasporti per motivi sanitari, spese inerenti piccole pratiche amministrative, esigenze personali minime, ecc.). In questo caso il parente è pregato di esprimere il proprio consenso affinché la Fondazione provveda con cadenza mensile al recupero delle suddette spese anticipate, che l'ospite intende assunte per proprio conto.

Le assenze sono regolate nel seguente modo:

- assenze temporanee sino a 15 giorni, non daranno luogo ad alcuna riduzione di retta;
- assenze superiori a 15 giorni, dovute a ricoveri ospedalieri, non comportano alcuna riduzione di retta ma non faranno decadere dal diritto di mantenimento del posto;
- assenze superiori a 15 giorni, non dovute a ricoveri ospedalieri, faranno decadere dal diritto di ricovero.

Ai sensi della normativa vigente entro il 30 aprile dell'anno successivo viene rilasciata, a fronte di regolari fatture emesse in corso d'anno, la dichiarazione attestante la composizione dei costi sanitari, in accordo con la d.g.r. 26316/97.

Visita della Struttura

E' possibile visitare la Residenza prima dell'inserimento del proprio congiunto contattando la Segreteria (n. 035.745.160) per fissare un appuntamento. La Segretaria Sig.a Lara BONAZZI provvederà ad organizzare la visita guidata con un operatore della RSA.

Modalità di accesso

L'accesso avviene dopo aver presentato i seguenti documenti, debitamente compilati:

- domanda di ricovero;
- scheda sanitaria;
- stato famiglia originario/storico;
- dichiarazione di assunzione obbligo pagamento della retta firmata da tutti i componenti maggiorenni dello stato di famiglia originario;
- contratto di ricovero sottoscritto da tutti i componenti maggiorenni dello stato di famiglia originario.

I residenti nel distretto di Albino potranno presentare domanda di ricovero al proprio Comune di residenza, il quale la inserirà nella lista d'attesa provinciale.

I residenti fuori dal distretto di Albino dovranno presentare domanda di ricovero direttamente alla Fondazione.

Le domande andranno a costituire una graduatoria stilata con la seguente priorità: residenti nel Comune della Fondazione, residenti nel distretto di Albino, residenti esterni al distretto di Albino. La Fondazione si riserva di non accogliere la richiesta di ricovero qualora il medico, a seguito della visita di pre-ingresso, ritenga che la RSA non costituisca ambiente idoneo per la cura dell'ospite.

L'ospite viene contattato quando la relativa domanda, in presenza di un posto disponibile, occupa la prima posizione nella graduatoria suddetta.

Procedura di ingresso e periodo di tutoraggio infermieristico

L'ingresso in Struttura, dopo l'espletamento delle pratiche amministrative, è caratterizzato da un periodo di tutoraggio di 30 (trenta) giorni, in cui l'Ospite viene seguito da un'Infermiera che ha lo specifico compito di facilitare l'inserimento del nuovo Ospite nella Fondazione.

Qualora l'ospite decida di essere accolto in struttura procrastinando l'ingresso sarà tenuto al pagamento della retta alberghiera dal giorno della prenotazione e dovrà fornire, adeguatamente compilata, la seguente documentazione amministrativa:

- modulo conferma prenotazione posto letto

L'ospite dovrà completare la documentazione amministrativa fornendo:

- contratto sottoscritto da tutti i componenti maggiorenni dello stato di famiglia originario;
- delega per il passaggio in carico dal Medico di Medicina Generale alla Fondazione Caccia relativamente alle prestazioni erogate dal SSN
- carta d'identità
- codice fiscale
- tessera sanitaria con eventuali esenzioni
- documentazione attestante versamento importo cauzione (copia bonifico bancario, assegno, contanti)
- copia verbale invalidità civile (se attribuita)

RETTE GIORNALIERE ANNO 2023

OSPITI	GANDINESI	ESTERNI
CLASSI SOSIA 4 - 5 - 6 - 7 - 8	Euro 50,00	Euro 55,00
CLASSI SOSIA 1 - 2 - 3	Euro 54,00	Euro 59,00
ALZHEIMER	Euro 54,00	Euro 59,00

Servizio lavanderia indumenti personali Ospiti: euro 2,00 al giorno

Note: La categoria per residenza viene fissata all'atto del primo ricovero dell'ospite.

Modificazioni della retta giornaliera:

- nel caso di richiesta di camera singola, la retta viene maggiorata del 20%;

Le assenze saranno regolate nel seguente modo:

- **le assenze temporanee sino a 15 giorni**, non daranno luogo ad alcuna riduzione di retta;
- **assenze superiori a 15 giorni**, dovute a ricoveri ospedalieri, non comportano alcuna riduzione di retta ma non faranno decadere dal diritto di mantenimento del posto;
- **assenze superiori a 15 giorni**, non dovute a ricoveri ospedalieri, faranno decadere dal diritto di ricovero;

CAUZIONE:

E' fissato nella misura di euro 1.500,00 un deposito cauzionale infruttifero a garanzia delle rette, che verrà restituito al momento dell'uscita dell'Ospite dalla struttura, al netto delle eventuali pendenze maturate.

Accoglienza nella Struttura

Dopo lo svolgimento della visita di ingresso, dove è valutato ed impostato il livello di assistenza sanitaria da fornire all’Ospite e dove sono programmati gli accertamenti necessari, l’Ospite è accompagnato nel nucleo di degenza.

All’arrivo nel nucleo di degenza l’Ospite è accolto dall’Infermiera del piano ed accompagnato nella stanza di degenza.

Sono fornite informazioni sulle modalità di utilizzo degli arredi, delle attrezzature e degli spazi a disposizione, sui ritmi del Reparto e sui suoi regolamenti, sui vari servizi esistenti, sulle procedure sanitarie ed alberghiere, sugli orari di ricevimento del Personale Medico di Reparto, la Direzione Sanitaria, gli Uffici Amministrativi.

Materiale necessario all’ingresso in Struttura

Nel reparto di degenza a ciascun ospite saranno assegnati un armadietto e un comodino per riporre il vestiario e gli oggetti personali; considerando che le dimensioni di questi arredi sono limitate, la dotazione deve essere limitata e rispondente alle indicazioni.

Tutti i capi di vestiario dovranno essere consegnati al personale in servizio sul piano affinché si provveda all’applicazione di un microchip finalizzato a garantirne la rintracciabilità.

Si consiglia per la biancheria intima (intimo, pigiama, camicia da notte) e per il vestiario, l’orientamento su capi resistenti ed anallergici (cotone in estate, cotone termico in inverno).

Il materiale necessario per l’igiene personale è facoltativo; la sua utilità dipende dalle capacità residue dell’Ospite nello svolgimento delle attività di igiene personale.

Le calzature dovranno essere comode e pratiche da indossare e togliere, come pure le calzature per la terapia riabilitativa.

Denaro contante ed effetti personali

La gestione del denaro contante può essere effettuata dal Personale degli uffici amministrativi, che registra i movimenti effettuati per le piccole spese.

La Struttura non si assume alcun tipo di responsabilità per il contante e gli eventuali effetti personali (oggetti preziosi, ecc.) custodito personalmente dall’Utente.

Materiale non utilizzabile in Struttura

Non sono ammessi alcolici e super alcolici.

Non è utilizzabile nessun tipo di apparecchiatura elettrica, con l’esclusione degli apparecchi per igiene a batteria (spazzolini, rasoi), come pure ogni tipo arredo (armadi, bauli, quadri, ecc); è garantita la possibilità di arredare con, in quantità limitata dalla superficie del comodino, i soprammobili solo se infrangibili.

Documentazione clinica

L’Ospite ed i parenti sono invitati a portare tutta la documentazione clinica in loro possesso per permettere al Personale Sanitario di effettuare una valutazione corretta con una relativa adeguatezza assistenziale.

In particolare dovrà essere consegnata, contestualmente all'ingresso in Struttura, la terapia in atto e la programmazione di eventuali visite di controllo.

Procedura per riconoscimento invalidità

E' necessario:

- certificato per attivazione della procedura, stilato da un Medico della Fondazione
- bisogna poi recarsi presso un patronato per la compilazione ed invio all'INPS della richiesta di accertamento sanitario per il riconoscimento e l'aggravamento dell'invalidità civile.

Dopo un periodo di tempo variabile, in genere non superiore a due mesi, perviene l'invito a presentarsi alla visita di accertamento; nel caso sia riconosciuta l'indennità di accompagnamento questa viene erogata a partire dal primo giorno del mese successivo a quello di presentazione della domanda.

Rilascio di copia della cartella clinica

All'atto della dimissione, o successivamente, si può richiedere, previo pagamento, fotocopia della cartella clinica per motivi sanitari, medico-legali od assicurativi. Il costo della cartella clinica dipende dal numero di fogli da cui è composta: euro 0,20 per ogni foglio A4, euro 0,40 per ogni foglio A4 fronte/retro, euro 0,45 per ogni foglio A3 ed euro 0,75 per ogni foglio A3 fronte/retro.

Per richiederla è necessario rivolgersi all'URP (che dipende dalla Direzione Sanitaria).

La cartella clinica è un documento personale riservato, pertanto può essere consegnata esclusivamente:

- al titolare purchè maggiorenne;
- al tutore/curatore/amministratore di sostegno;
- a terzi muniti di delega scritta conforme alle disposizioni di legge;

Le spese postali sono a carico del richiedente.

Per ottenere il rilascio della documentazione clinica l'avente diritto deve essere munito di documento di riconoscimento.

Queste limitazioni sono necessarie per garantire la riservatezza della documentazione clinica.

Fondazione “Cecilia Caccia in del Negro”

Carta dei Servizi

Vita quotidiana

- Giornata tipo

Ore 07.00	Sveglia, igiene personale e disallettamento; distribuzione terapia.
Ore 08.00 – 08.40	Colazione.
Ore 09.00 – 09.30	Santa Messa .
Ore 09.00 – 11.00	Completamento attività di igiene. Svolgimento delle attività di animazione (da lunedì a venerdì).
Ore 11.30 – 12.15	Pranzo.
Ore 12.30	Inizio allettamento per riposo pomeridiano.
Ore 14.30	Inizio alzata dal riposo pomeridiano. Svolgimento delle attività di animazione (da lunedì a venerdì).
Ore 15.30	Merenda.
Ore 16.30	Santo Rosario.
Ore 18.15 – 19.00	Cena.
Ore 19.15	Inizio allettamento per riposo notturno.

Dalle ore 20.00 va rispettato il silenzio.

Lo svolgimento delle attività cliniche e di riabilitazione è distribuito nell’arco della giornata, in relazione alle esigenze degli Ospiti e delle loro condizioni generali.



Parcheggi per visitatori

Sono disponibili sei parcheggi nelle immediate vicinanze della Struttura.
E' vietato parcheggiare, per motivi di sicurezza, all'interno della Fondazione.

Servizio posta

Gli Ospiti per i quali è previsto un lungo periodo di ricovero e che hanno particolari difficoltà, possono inoltrare, a proprio spese, la corrispondenza consegnandola all'Infermiere di turno che provvederà all'invio.

La posta in arrivo è smistata agli Ospiti in giornata.

Non si risponde dello smaltimento di plichi.

In particolare non vengono ritirate assicurate e/o atti giudiziari per conto degli Ospiti.

Telefono

E' possibile chiamare un Ospite dall'esterno della struttura.

Giornali

Sono disponibili, forniti dalla Fondazione, presso il Servizio Animazione quattro quotidiani consultabili liberamente.

I Pazienti con specifiche richieste, a proprie spese, possono comunicare le loro necessità al Servizio Animazione o al Personale Infermieristico.

Parrucchiera

E' disponibile il servizio di parrucchiere, a pagamento, con prenotazione del servizio da parte dei parenti degli Ospiti telefonando direttamente alla parrucchiera.

I costi del servizio, che vengono addebitati nella retta del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio sono i seguenti:

taglio capelli uomo € 11,00 + IVA 22%

taglio capelli donna € 13,00 + IVA 22%

taglio capelli donna comprensivo di messa in piega € 22,00 + IVA 22%



Servizio bar

Sono presenti distributori automatici di bevande calde e fredde, con oneri a carico dell'Utente e/o Parente, presso l'apposito locale al Piano Terra.

Servizio podologo

E' disponibile, con un contributo spese di € 5,00, il servizio di podologo che sarà svolto presso l'apposito locale al Piano Terra. L'accesso al servizio viene regolato dagli operatori al fine di garantire a tutti gli ospiti parità di trattamento oppure accesso agevolato agli ospiti che presentano problematiche urgenti.

Radio e televisione

Tutti i reparti di degenza sono dotati di un televisore che si trova nella sala soggiorno.
E' ammesso l'uso di radio o televisori personali nel rispetto della tranquillità dei vicini.
E' quindi consigliabile l'ascolto di apparecchi audiofonici con auricolari.
Gli oneri fiscali per l'uso sono a carico del possessore.

Rilevazione del grado di soddisfazione

Gli ospiti, compilando il "Modulo di lamentela o apprezzamento", in allegato, possono comunicare alla Fondazione in forma anonima il grado di soddisfazione relativamente al Servizio ottenuto e in forma nominativa eventuali lamentele o apprezzamenti motivati su tutti i settori operativi che costituiscono la struttura organizzativa della Fondazione, consegnando la modulistica suddetta alla segreteria della Fondazione, la quale provvederà entro 30 giorni dal ricevimento, nel caso di comunicazione nominativa, a fornire adeguata risposta all'Ospite.

L'amministrazione ogni anno somministra un questionario ai parenti ed ospiti in merito al gradimento dei servizi offerti. I risultati dell'analisi dei questionari vengono redatti annualmente e messi a disposizione presso l'URP ed esposti in bacheca.

Info specifiche con risvolti contrattuali

Vita quotidiana

Visita e presenza di familiari ed amici

La presenza di parenti ed amici costituisce un grande conforto per l'Ospite, ma può parimenti costituire, in determinate fasce orarie, problemi legati alla privacy degli stessi ricoverati ed all'organizzazione delle attività svolte nella Fondazione, con riduzione degli standard qualitativi previsti.

E' possibile accedere alla RSA senza preavviso per tutti i congiunti in possesso di green pass rafforzato con terza dose; in alternativa sarà necessario aver assunto due dosi e poter esibire tampone negativo non antecedente alle 48 ore o guarigione da Covid entro 120 gg. con tampone negativo non antecedente le 48 ore.

Durante la visita sarà necessario indossare mascherina FFP2.

Non è necessario programmare o richiedere l'appuntamento.

Gli orari di accesso sono i seguenti: dalle 9.00 alle 11.00 e dalle 15.15 alle 17.45 tutti i giorni della settimana.

Le uscite a domicilio sono consentite agli ospiti che hanno effettuato la terza dose completando il ciclo vaccinale previa autorizzazione della Direzione Sanitaria o del medico di reparto. L'uscita dovrà essere preceduta dalla sottoscrizione del patto di corresponsabilità da parte del congiunto ed, al momento dell'uscita, dalla verifica che non sussistano necessità assistenziali/cliniche.

La presenza del familiare ha lo scopo esclusivo di fornire conforto morale, mentre l'assistenza è fornita solo dal Personale della Fondazione.

In ogni caso i visitatori, se presenti, devono allontanarsi dalla camera di degenza durante lo svolgimento di tutte le procedure assistenziali effettuate sugli Ospiti.

Rilascio dichiarazione ai sensi della DGR 26316/1997 a fini fiscali

Entro il 30 Aprile di ogni anno e comunque dopo l'approvazione del bilancio la Fondazione rilascia una certificazione intestata all'ospite valida fini fiscali dalla quale si rileva la quota versata per il soggiorno in RSA nel corso dell'anno precedente, suddivisa tra quota totale pagata e quota sanitaria. La Fondazione provvederà a trasmettere il suddetto documento via posta elettronica.

Cartellino di riconoscimento

La Fondazione ha dotato tutto il personale di assistenza e personale alberghiero di un cartellino di riconoscimento provvisto di fotografia, nome e cognome e soprattutto del ruolo svolto all'interno della RSA.

Rispetto regolamenti e divieti

La Fondazione è una struttura privata con organizzazione complessa in cui devono essere rispettate le elementari norme di comportamento di vita comunitaria.

Per questo motivo sono in vigore dei regolamenti che gli Ospiti ed i Visitatori, diversamente strutturati, sono tenuti a rispettare sulla base del contratto stipulato con la Fondazione.

Nel caso di violazioni reiterate dei regolamenti suddetti e dopo aver effettuato colloqui di comunicazione e chiarimento, la Fondazione può procedere alla risoluzione del contratto.

I visitatori non strutturati e che accedono alla Struttura per motivi non collegati alla presenza di un congiunto, possono essere allontanati e qualora non si attenessero alle disposizioni della Fondazione sono, in ogni caso, perseguibili ai sensi di legge.

Mezzi di contenzione

In alcuni casi, le condizioni cliniche o psichiche dell'Ospite indicano l'utilizzo di mezzi di contenzione e ne viene data comunicazione all'ospite o al parente/amministratore di sostegno.

L'utilizzo di questi mezzi è autorizzato solo dal Personale Medico della Fondazione, che, quindi, è l'unica figura professionale con questa responsabilità.

Il Personale Medico dell'Ente è anche l'unica figura professionale che può sospendere l'utilizzo dei mezzi di contenzione.

Orari ricevimento Personale Medico

Il Personale Medico della Fondazione è disponibile per colloqui informativi con i parenti degli Ospiti durante gli orari di ricevimento specificati dall'apposito avviso.

Informazioni mediche a parenti

I parenti autorizzati dall'Ospite, o dal suo rappresentante, possono chiedere informazioni cliniche al Personale Medico della Fondazione, unica figura professionale autorizzata a fornire tali dati, solo durante gli orari di ricevimento. Si specifica che non è possibile fornire informazioni cliniche telefonicamente.

Servizi principali

Servizio medico

Visite mediche

Gli orari di presenza del medico e del Direttore Sanitario sono opportunamente pubblicizzati mediante esposizione in bacheca e sulle porte degli ambulatori medici. Le visite mediche si svolgono in orari prefissati per ogni reparto.

Indagini diagnostiche e cure

L'ospite ha diritto ad essere informato sugli esami diagnostici, le terapie e gli interventi che i Medici del Reparto indicano.

L'ospite ha diritto a non essere sottoposto ad accertamenti non indispensabili; può inoltre rifiutare il consenso ad un qualsiasi intervento o trattamento sanitario. In tal caso è tenuto, su richiesta del medico, a rilasciare a quest'ultimo una dichiarazione liberatoria.

Nei casi in cui il medico debba procedere d'urgenza informerà comunque, se possibile, l'Ospite.

Solo in caso di incoscienza, la legge prevede che il medico debba agire, nell'interesse del Paziente, anche senza consenso.

Terapia del dolore

Il dolore costituisce un grave problema per il malato; con i farmaci disponibili è però possibile effettuare un controllo efficace del dolore.

Il dolore fisico debilita il malato, aggravando le sue condizioni generali di vita, impedendogli di dormire, di parlare, di avere buone relazioni interpersonali e di mantenere alcune abitudini (leggere, vedere la TV ecc.).

E' quindi doveroso non attendere che il dolore scompaia spontaneamente: ritardare la cura del dolore provoca solo sofferenza al malato.

I pazienti affetti da dolore cronico benigno o neoplastico nella ns. Fondazione sono seguiti con la dovuta attenzione e sono sottoposti a tutte le cure del caso.

Informazioni mediche

Per ottenere le informazioni inerenti lo stato di salute e le cure in corso, l'Ospite può consultare il Medico di Reparto, unica Figura professionale autorizzata ed idonea a svolgere tale funzione, che fornirà tutte le informazioni richieste.

Dimissioni

In occasione della dimissione, sia per motivi personali sia su indicazione della Fondazione, all'Ospite viene rilasciata una relazione da consegnare al nuovo Medico Curante con tutte le informazioni cliniche ed anamnestiche, comprese le informazioni rispetto ad indagini diagnostiche effettuate, terapie in corso ed eventualmente da continuare.

La dimissione su richiesta dell'ospite deve seguire le indicazioni del contratto sottoscritto in sede di ricovero.

Carta dei Servizi

La dimissione su indicazione della Fondazione viene notificata al paziente e/o parente per eccessiva morosità o per la prescrizione medica di invio in struttura specialistica per determinate patologie a termini di contratto e viene preventivamente concordata con il servizio distrettuale dell'ATS e con il Comune di provenienza dell'Ospite.

Entro 30 giorni dalla data di dimissione e verificata la posizione rispetto al pagamento delle rette si procederà alla restituzione della cauzione e della quota parte retta non dovuta.

La Fondazione, su richiesta, può farsi carico dell'organizzazione del trasporto relativo alla dimissione.

Chi, nonostante il parere contrario dei Medici di Reparto, chiede di essere dimesso, deve firmare una dichiarazione che sollevi la Fondazione da ogni responsabilità.

Servizio di Riabilitazione

È attivo dal lunedì al venerdì negli orari 08.00 – 12.00 e 13.00 – 16.00.



Servizio di Psicoterapia

E' attivo con cadenza quindicinale per 10 ore mensili. Il servizio prevede interventi a supporto degli ospiti e congiunti su indicazione del Piano Assistenziale Integrato. Possono beneficiare del supporto psicoterapeutico anche gli operatori che necessitino di supporto.

Per ciò che concerne gli ospiti del Reparto Alzheimer la psicoterapeuta interviene mediante lavori di gruppo volti a potenziare le funzioni intellettive residue.

Servizio Animazione

È attivo nei seguenti orari:

- Lunedì: 09.00 – 12.00 # 13.00 – 17.00
- Martedì: 09.00 – 12.00 # 13.00 – 17.30
- Mercoledì: 09.00 – 12.00 # 13.00 – 17.00
- Giovedì: 09.00 – 12.00 # 13.00 – 17.30
- Venerdì: 09.00 – 12.00 # 13.00 – 17.00

Gli interventi d'animazione sono concepiti e mirati al miglioramento della qualità della vita degli ospiti della Fondazione.

I nuovi ospiti sono accolti e gradualmente inseriti nella vita comunitaria della Struttura attraverso le seguenti attività:

- attività occupazionali finalizzate a riattivare e mantenere le capacità residue, promuovere il protagonismo, sviluppare la creatività e aumentare l'autostima (p.es. creazione di manufatti, vari lavori di bricolage, ecc...)
- attività ludico-creative che favoriscono la relazione dell'Ospite con gli altri Utenti e quindi la sua integrazione nella Struttura migliorando il tono dell'umore (p.es. proiezione di filmati, gioco delle carte, della tombola, ecc....)
- attività all'aria aperta che promuovono la socializzazione dando modo all'Ospite di sentirsi ancora parte attiva della comunità territoriale. Queste attività favoriscono l'incontro e lo scambio con la realtà esterna della Fondazione (p.es. visite al mercato, passeggiate, gite, ecc...).

Gli interventi di animazione sono, inoltre, orientati all'apertura sul territorio ed all'integrazione con la comunità locale attraverso l'incontro con altre agenzie di servizi (p.es. scuole, biblioteche, ecc...)



Altri Servizi

Servizio religioso

Ogni mattina viene svolta la funzione religiosa presso la Cappella della Fondazione, situata al primo piano interrato.

E' possibile, per chi lo desidera, avere incontri di conforto, umano e spirituale, con Personale Religioso, che frequenta la Fondazione quotidianamente.

Nelle bacheche dedicate al Servizio religioso affisse nei Reparti di degenza sono esposti gli orari delle Sante Messe, avvisi e comunicazioni.

Gli ospiti possono ricevere la visita del Ministro del culto o dei religiosi di loro scelta.

Viene celebrata la S. Messa solo al mercoledì mattina trasmessa anche in TV nei reparti ed in filodiffusione).



Volontariato

La figura del Volontario ha caratteristiche di alto valore sociale per la disponibilità fornita e per le modalità con cui svolge il proprio Servizio.

Le modalità di intervento dei Volontari, data la complessità organizzativa della Fondazione, devono integrarsi con quelle del Personale strutturato, che, in ogni caso, deve farsi carico delle principali attività assistenziali.

Per questo motivo i Volontari non svolgono funzioni assistenziali e infermieristiche, che vengono assicurate dal Personale della Fondazione che ne ha la responsabilità.

Il loro ruolo è limitato a prestazioni esclusivamente di tipo sociale (compagnia, intrattenimento, ecc.).

Tirocinanti

La Fondazione Cecilia Caccia, in collaborazione con le scuole del territorio, offre la disponibilità ad accogliere tirocinanti che, sotto la supervisione di un tutor, vengono affidati ad un'equipe di ciascun nucleo della struttura.

Organigramma funzionale della Fondazione

Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione è l'organo politico di amministrazione della Fondazione.

Si occupa dell'andamento generale della Fondazione, definendone le linee d'indirizzo istituzionali e funzionali, oltre a controllarne il buon funzionamento.

I componenti del Consiglio di Amministrazione sono nominati dal Sindaco del Comune di Gandino, dal Parroco di Gandino e dalla Consulta delle Associazioni di Volontariato, per un totale di sette membri che provvedono all'elezione di un Presidente, legale rappresentante della Fondazione.

Ai singoli Consiglieri possono essere delegate funzioni specifiche relative ai diversi settori che costituiscono le varie componenti funzionali della Fondazione.

Personale della Fondazione

Il Personale della Fondazione è tenuto a portare in modo visibile un cartellino con nome, cognome e qualifica; in mancanza è tenuto a qualificarsi.

Organo di Direzione

E' rappresentato dalla figura del Direttore Amministrativo, che sovrintende all'attività dell'Ente in accordo con le direttive emanate dal Consiglio di Amministrazione e dal Presidente e dalla figura del Direttore Sanitario dal quale dipende tutta l'attività sanitaria svolta all'interno della Fondazione.

Personale amministrativo

E' composto da:

Direttore: sovrintende e coordina il Personale degli Uffici amministrativi, relazionandosi con il Consiglio di Amministrazione della Fondazione.

Personale Amministrativo: il Personale Amministrativo, dipende funzionalmente dal Segretario-Direttore della Fondazione, svolge la propria attività negli uffici amministrativi ed adempie a tutte le pratiche burocratiche necessarie al buon funzionamento della stessa.

Personale Sanitario

Le figure professionali che compongono l'équipe sono:

➤ Direttore Sanitario: è responsabile delle modalità di erogazione delle attività sanitarie della Fondazione. E inoltre responsabile dell'organizzazione ed integrazione delle attività del Personale Riabilitativo e del Personale di Animazione.

➤ Medici di Reparto: sono responsabili dell'erogazione di tutta l'attività clinica di cui necessita l'Utente. Dai Medici l'Ospite o i suoi Parenti possono informarsi sull'andamento delle cure e delle condizioni di salute. Anche Medici esterni, autorizzati dall'Ospite o dal Parente referente, possono avere accesso alle informazioni ed alla documentazione clinica.

➤ **Infermieri:**

provvedono all'assistenza infermieristica, in particolare all'assistenza diretta degli Ospiti ed alla somministrazione dei farmaci prescritti dai Medici di Reparto.

➤ **ASA:** a loro è affidato il decoro, la sorveglianza, l'igiene dell'Ospite e dei suoi effetti personali (pulizie e riordino di letto, comodino, armadio, protesi, ecc.), la Sua movimentazione nei Reparti di degenza, la distribuzione del vitto. La cadenza e i contenuti operativi dell'attività svolta dagli ASA sono indicati in un piano di lavoro scritto e dettagliato, specifico per ogni Nucleo di degenza, che è rivalutato periodicamente.

➤ **Fisioterapisti:** collaborano con il Medico di Reparto referente ed eseguono le terapie fisiche e riabilitative prescritte.

➤ **Animatori:** operano nell'area socio-assistenziale promuovendo l'inserimento e l'adattamento dell'Utente alla vita comunitaria della Struttura, attraverso la progettazione e lo svolgimento di attività che favoriscono le relazioni sociali, il mantenimento e lo sviluppo delle potenzialità residue dell'Ospite;

Altri Operatori

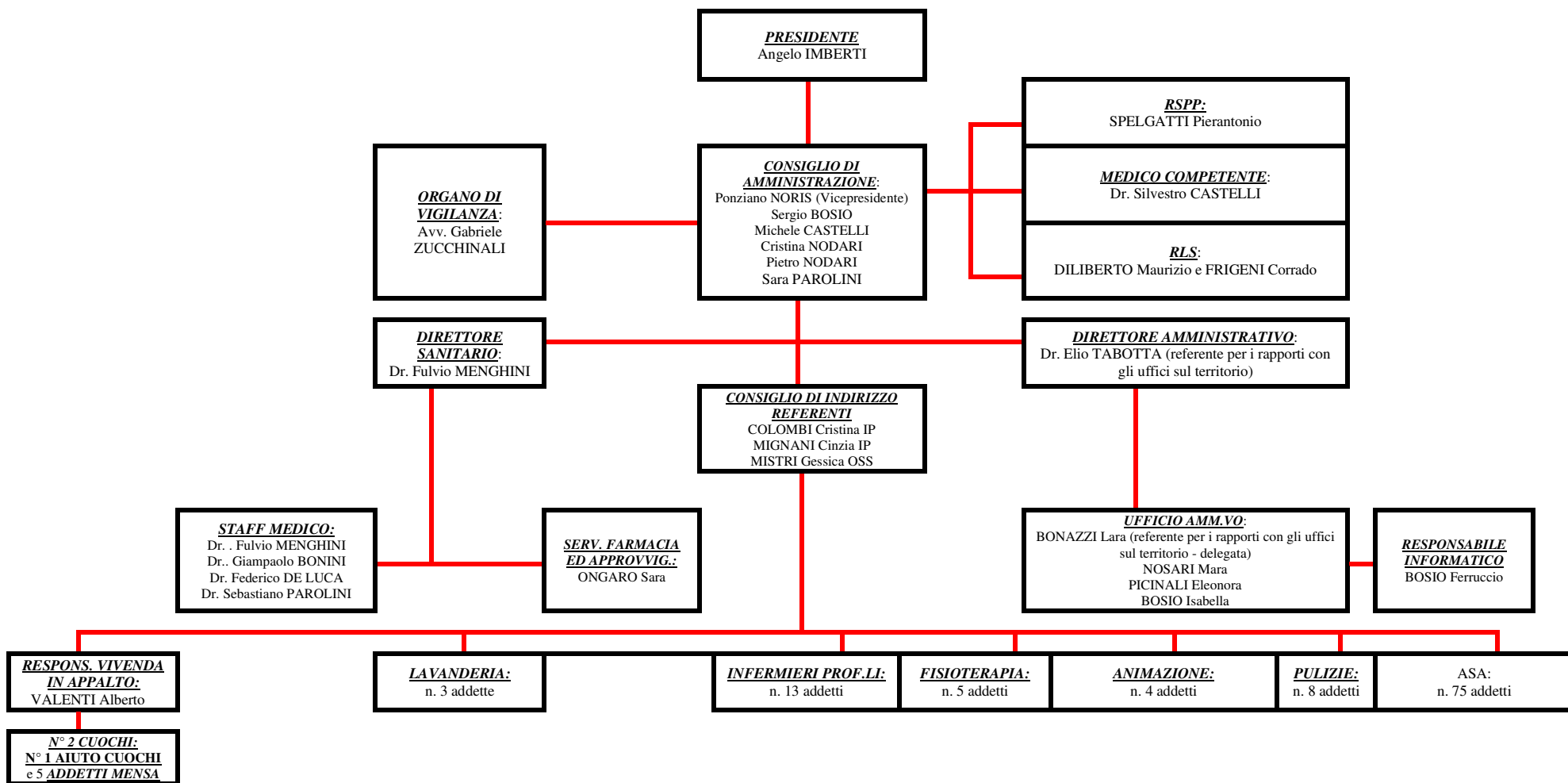
Nella Struttura sono presenti altre figure professionali costituite da:

- **Cuochi:** lavorano in Cucina svolgendo, oltre all'attività di preparazione dei cibi, anche tutte le attività igieniche e di controllo previste dalla normativa vigente dipendenti della Società Vivenda.
- **Addetti mensa:** lavorano in Cucina occupandosi della pulizia delle stoviglie e della cura e dell'igiene dell'ambiente dipendenti della Società VIVENDA di ristorazione.
- **Personale Inserviente:** cura l'igiene dei locali (addetti alle pulizie) e degli effetti personali dell'Ospite (Servizio di lavanderia).
- **Personale tecnico:** lavora nel settore della manutenzione (Reparti di degenza, cucina, lavanderia, gestione riscaldamento ecc.). Questo personale contribuisce alla qualità del soggiorno mediante il controllo del buon funzionamento degli impianti e delle attrezzature. Sulla divisa di ogni operatore sono indicati nome, cognome e funzione.

Fondazione “Cecilia Caccia in del Negro”

Carta dei Servizi

ORGANIGRAMMA FONDAZIONE CECILIA CACCIA IN DEL NEGRO - ONLUS - GANDINO - ANNO 2023



Diritti degli Ospiti

Diritto all'informazione

Il paziente può chiedere al personale medico curante un'informazione completa riguardante l'orientamento diagnostico, la prognosi e la terapia in termini facilmente comprensibili. Il medico fornirà informazioni chiare, esaurienti e continuamente aggiornate di qualsiasi indagine o trattamento anche per quanto concerne il tipo, i disagi, i rischi, la durata, gli eventuali ritardi o variazioni del programma clinico previsto. Il paziente può visionare la sua Cartella Clinica mentre è ricoverato, rivolgendosi ad un medico di reparto

Diritto alla riservatezza

Il paziente ha diritto al rispetto della dignità, dell'intimità e della riservatezza durante tutto il soggiorno in ospedale. La conoscenza dello stato di salute del paziente è riservata ed il personale sanitario, che è tenuto al segreto professionale, si adopererà per garantire la massima segretezza in merito.

Carta dei Diritti del Malato

La carta dei diritti del malato è stata adottata dal Comitato Ospedaliero della Comunità Economica Europea riunito in Assemblea plenaria a Lussemburgo dal 6 al 9 maggio 1979 in base alla relazione della Sottocommissione "Gestione Ospedaliera".

- 1) Il malato ha il diritto di accedere ai servizi ospedalieri adeguati al suo stato ed alla sua malattia.
- 2) Il malato utente dell'ospedale ha il diritto di essere curato nel rispetto della sua dignità umana. Questa prestazione comprende non solo le cure mediche, infermieristiche ed analoghe, ma anche una premura, una ospitalità ed un inquadramento tecnico ed amministrativo appropriati.
- 3) Il malato utente dell'ospedale ha il diritto di accettare o di rifiutare ogni prestazione diagnostica o curativa. Allorché il malato è completamente o parzialmente (in base alla legge o di fatto) incapace di esercitare questo diritto, lo stesso é esercitato dal suo rappresentante o da una persona designata legalmente.
- 4) Il malato utente dell'ospedale ha il diritto di essere informato su ciò che riguarda il suo stato. E' l'interesse del malato che deve essere determinante circa l'informazione da dargli. L'informazione data deve permettere al malato di avere una visione completa di tutti gli aspetti, medici ed altri, del suo stato, e di prendere esso stesso le decisioni che possono avere delle conseguenze sul suo benessere.
- 5) Il malato utente dell'ospedale o il suo rappresentante (come precisato al precedente punto 3) ha il diritto di essere, preventivamente, completamente informato dei rischi che può presentare ogni prestazione inconsueta al fine diagnostico o terapeutico. Simile prestazione deve costituire oggetto di un consenso esplicito del malato: questo consenso può essere revocato in ogni momento. Il malato deve sentirsi completamente libero di accettare o rifiutare la sua collaborazione alla ricerca clinica o all'insegnamento; esso può in ogni momento revocare la sua accettazione.
- 6) Il malato utente dell'ospedale ha diritto, nella misura in cui le condizioni materiali del suo ambiente circostante lo permettano, alla protezione della sua vita privata. Deve essere garantito il carattere riservato dell'informazione o del contenuto della documentazione che lo riguardano specie se di natura medica.
- 7) Il malato utente dell'ospedale ha il diritto al rispetto ed al riconoscimento delle sue convinzioni religiose e filosofiche.

8) Il malato utente dell'ospedale ha il diritto di inoltrare un reclamo, di vederlo esaminato e di essere informato sui conseguenti risultati.

Carta dei Diritti del cittadino utente del Servizio Sanitario Nazionale.

La Legge regionale della Lombardia n. 48/88 ha definito una Carta, la quale prevede che ogni cittadino ha diritto a:

- Essere trattato come un utente pagante per servizio dovuto
- Essere ricoverato in strutture sanitarie che permettono una degenza adeguata e consona alle esigenze
- Non essere ricoverato in ospedale quando ciò non sia realmente necessario
- Essere assistito da personale qualificato
- Ricevere da parte del personale medico e infermieristico una assistenza tempestiva
- Essere assistito da personale sanitario perfettamente identificabile
- Essere ascoltato dal medico, quando è malato
- Vedere riconosciuta la propria soggettività culturale e fisica, conservare il proprio nome e cognome
- Essere ricoverato in strutture sanitarie che permettano la conservazione della propria privacy
- Essere informato, insieme ai suoi parenti, sulla diagnosi
- Essere tutelato nei confronti di violenze e maltrattamenti e da ogni abuso commesso nei suoi confronti
- Non essere oggetto di sperimentazioni per nessun motivo
- Le donne hanno diritto di vivere la gravidanza ed il parto come momenti fisiologici e non patologici
- Gli anziani hanno diritto all'uguaglianza e alla parità nel trattamento assistenziale
- I bambini in età scolare hanno diritto a non interrompere la continuità didattica
- Tutti i cittadini hanno il diritto di disporre all'interno di ogni struttura sanitaria di organi di partecipazione e di essere presenti tramite i propri rappresentanti

Carta dei Diritti dell'Anziano

Art. 1: Diritto degli anziani ad accedere alla "qualità totale" del vivere umano in cui consiste la sostanza del bene comune.

Art. 2: Diritto al mantenimento delle condizioni personali dell'anziano al più alto grado possibile di auto sufficienza sul piano mentale, psichico e fisico.

Art. 3: Diritto alle cure preventive e riabilitative di 1°, 2° e 3° grado.

Art. 4: Diritto di ottenere gratuitamente le cure e gli strumenti necessari a restare in comunicazione con l'ambiente sociale e ad evitare il degrado fisico e psichico: protesi acustiche e dentarie, occhiali ed altri sussidi atti a conservare la funzionalità e il decoro della propria persona.

Art. 5: Diritto a vivere in un ambiente familiare ed accogliente.

Art. 6: Diritto ad essere accolto nei luoghi di ricovero alloggiativo od ospedaliero da tutto il personale, compresi i quadri dirigenti, con atteggiamenti cortesi, premurosi, umanamente rispettosi della dignità della persona umana.

Art. 7: Diritto ad essere rispettato ovunque nella sua identità personale e a non essere offeso nel suo senso di pudicizia, salvaguardando la sua intimità personale.

Art. 8: Diritto ad avere garantito un reddito che consenta non solo la mera sopravvivenza, ma la prosecuzione di una vita sociale normale integrata nel proprio contesto ed in esso il diritto all'autodeterminazione e all'autopromozione.

Art. 9: Diritto a che le potenzialità, le risorse e le esperienze personali degli anziani vengano valorizzate ed impiegate a vantaggio del bene comune.

Art. 10: Diritto a che lo Stato, con il generoso apporto del volontariato e la paritaria collaborazione del settore no-profit, predisponga nuovi servizi informativi-culturali e strutture atte a favorire

l'apprendimento di nuove acquisizioni mirate a mantenere gli anziani attivi e protagonisti della loro vita, nonché partecipi dello sviluppo civile della comunità.

Altre info

Informazioni utili per i familiari delle Persone decedute nella Struttura.

La Fondazione dispone di una camera mortuaria che rimane aperta nella fascia oraria 08.00 – 19.00.

Le onoranze funebri, trasporto compreso, sono a cura dei parenti che devono, perciò, provvedervi in termini da concordare con la Fondazione.

Tutte le pratiche burocratiche sono svolte dalla Fondazione o dall'impresa di pompe funebri, secondo le relative competenze.

Modulo di lamentela o apprezzamento

Il/La sottoscritto/a in data/...../

in qualità di (grado di parentela) del Sig./ ra

Ospite presso la Vostra Struttura, al fine di contribuire al miglioramento del Servizio, segnala:

1) di **non essere** soddisfatto dei seguenti Servizi:

- ☐ UFFICIO AMMINISTRATIVO
- ☐ DIREZIONE SANITARIA
- ☐ COORDINAMENTO SANITARIO
- ☐ ASSISTENZA MEDICA
- ☐ ASSISTENZA INFERMIERISTICA
- ☐ ASSISTENZA ALLA PERSONA
- ☐ TERAPIE RIABILITATIVE
- ☐ SERVIZIO ANIMAZIONE
- ☐ CUCINA
- ☐ LAVANDERIA
- ☐ PULIZIE
- ☐ ALTRO:

Per i seguenti motivi

.....

.....

.....

2) di **essere** soddisfatto dei seguenti Servizi

- ☐ UFFICIO AMMINISTRATIVO
- ☐ DIREZIONE SANITARIA
- ☐ COORDINAMENTO SANITARIO
- ☐ ASSISTENZA MEDICA
- ☐ ASSISTENZA INFERMIERISTICA
- ☐ ASSISTENZA ALLA PERSONA
- ☐ TERAPIE RIABILITATIVE
- ☐ SERVIZIO ANIMAZIONE
- ☐ CUCINA
- ☐ LAVANDERIA
- ☐ PULIZIE
- ☐ ALTRO:

Per i seguenti motivi

.....

.....

.....

Distinti saluti

Gandino, / /

Firma

Modalità di compilazione: barrare i servizi di cui si evidenzia l'insoddisfazione e/o apprezzamento per poi esporre con più chiarezza, ove possibile, i fatti, le date e identificare, se direttamente responsabili, i soggetti di cui è causa la lamentela/apprezzamento.

Il modulo compilato va riconsegnato all'URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico - della Fondazione, che lo esamina e relaziona alla Direzione per gli opportuni provvedimenti ed azioni correttive. Entro 15 giorni la Fondazione risponderà al segnalante, indicando le controdeduzioni e le eventuali azioni correttive intraprese.

Carta dei Servizi



Menù invernale – 1° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Risotto ai funghi* 6,9 Arista al vino bianco 1,7,12 Piselli* Frutta fresca di stagione	Zuppa di pasta e verdure* 1,6,9 Formaggio fresco spalmabile 3,7 Contorno Mediterraneo Frutta cotta
Martedì	Pasta con salsiccia, pomodori e rucola 1,12 coscia di pollo * 1,9 Finocchi* gratinati 1,7 Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* 6,9,12 Piadina 3,4 Cavolfiori* all'olio extravergine d'oliva Frutta cotta
Mercoledì	Tortellini in brodo 1,3,6,8,9,12 Gorgonzola 7 Polenta Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* e pasta 1,6,9 4 Fettuccine di Totani* e piselli* in umido 1,2,4,7,1 Frutta cotta
Giovedì	Risi e bisi 1,12 Tacchino* ai funghi* Barbabietole Frutta fresca di stagione	Crema di porri e patate 6,9,12 Salame e formaggio 3 Broccoli* Dessert 1,3,6,7,8,12
Venerdì	Gnocchetti al pomodoro* 1,14 (2,4) Sogliola* alla mugnaia 1,4,7 Zucchine* trifolate Frutta fresca di stagione	Zuppa* di farro 1,6,9 frittata al prosciutto Spinaci* al vapore Frutta cotta
Sabato	Ravioli burro e salvia* 1,6,7,9 Stracotto di manzo 1 polenta 1 Frutta fresca di stagione	Vellutata di spinaci* 6,9,12 Uova sode 7 Fagiolini* all'olio extravergine d'oliva Frutta cotta
Domenica	Crespelle* al prosciutto 1,3,7 cotolette di pollo 1,12 Patate* al forno Torta della casa* 1,3,6,7,8,12	Minestrone* di pasta 1,6,9 Ricotta 7 Verdure* al vapore Frutta cotta
	* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:	

- 1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
 4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
 7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
 10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
 13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Carta dei Servizi



Menù invernale – 2° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Tortelli in brodo ^{1,3,6,8,9,12} Stracotto di manzo ^{1,12} Polenta ¹ Frutta fresca di stagione	Crema di piselli* ^{6,9,12} Hamburger vegetariani* ^{1,7,12} Bietole* all'olio extravergine d'oliva Frutta cotta
Martedì	Risotto al Radicchio ^{6,9} Tacchino alla pizzaiola ^{1,12} Purè di patate ^{7,12} Frutta fresca di stagione	Minestrone* con Farro ^{1,6,9} Crescenza Broccoli* saltati Frutta cotta
Mercoledì	Gnocchetti al Gorgonzola ¹ Arrosti di tacchino al vino bianco ^{1,12} Fagiolini Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* ^{1,6,7,9,12} Prosciutto cotto Spinaci* Frutta cotta
Giovedì	Pasta Pomodoro e olive ^{1,7} Cotechino con lenticchie ^{7 (1)} Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta ^{1,6,9} Nugget di Pollo ⁷ Piselli* in umido Dessert ^{1,3,6,7,8,12}
Venerdì	Risotto alla zucca ^{1,3,7,8,12} Cotoletta di pesce* ^{1,3,4,7,9} Carote* lesse Frutta fresca di stagione	Crema di ceci ^{6,9,12(1)} wurstel al forno Finocchi ^{1,7} Frutta cotta
Sabato	Ravioli burro e salvia* ^{6, 3,7} Salsiccia in umido Polenta Frutta fresca di stagione	Minestrone con orzo ^{1,6,9} Robiola ⁷ Cavolfiori Frutta cotta
Domenica	Lasagne* alla bolognese ^{1,3,7,9} Arrosti di Coniglio Patate* al forno Gelato alla vaniglia ^{1,3,6,7,8,12}	Vellutata di zucca* ^{6,9} Piadina ⁷ Zucchine* all'olio Frutta cotta
	* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:	

1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Menù invernale – 3° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Risotto crescenza e rosmarino 6,7,9 Tacchino al vino bianco 12 Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Minestrone con verdure* 6,7,9,12 mortadella Finocchi* gratinati 1,7 Frutta cotta
Martedì	Pasta Capperi e olive 1,7 Arista al forno 1,12 Barbabietole Frutta fresca di stagione	Crema di cannellini 6,9,12 (1) Uova sode 3,7,12 Fagiolini* all'olio extravergine d'oliva Frutta cotta
Mercoledì	Tortellini in brodo 1,3,6,8,9,12 Straccetti di manzo alle verdure* 1,9,12 Polenta Frutta fresca di stagione	Minestrone con lenticchie e pasta 6,9,12 Spinacini 1,7 Cavolfiori* all'olio extravergine d'oliva Frutta cotta
Giovedì	Risotto ai Funghi* 1 coscia di pollo 1 Purè di patate 7,12 Frutta fresca di stagione	Passato di Verdure 1,6,9 Caprino olio e pepe 7 Erbette* all'olio extravergine d'oliva Dessert 1,3,6,7,8,12
Venerdì	Gnocchetti al salmone* 1,4,7,12 Platessa Panata 1,4,7 Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone con farro* 6,9,12 Piadina 3,7,12 Spinaci* al grana 3,7 Frutta cotta
Sabato	Ravioli burro e salvia Gorgonzola Polenta Frutta fresca di stagione	Vellutata di piselli 1,6,9 polpette della casa Carote all'olio Frutta cotta
Domenica	Pizzoccheri 1,7 Arrosto di Vitello Patate al Forno Torta della casa* 1,3,6,7,8,12	Minestrone con orzo e pasta 6,9 Hamburger vegetariani 1,7 Verdure* al vapore Frutta cotta
	* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:	

1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
 4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
 7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
 10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
 13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Menù invernale – 4° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Ravioli burro e salvia ^{1,7,12 (3,8)} Stracotto di manzo ^{1,10,12} Polenta Frutta fresca di stagione	Crema di carote* ^{6,9,12} Hamburger vegetariani* ^{1,7,12} Broccoli al vapore ¹ Frutta cotta
Martedì	Gnocchi al pomodoro ¹ Arrosto di lonza al forno ^{1,12} Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Wurstel di pollo e Patate ^{1,12} Cavolfiori* Frutta cotta
Mercoledì	Risotto alla parmigiana ^{6,7,9} Tacchino al vino bianco ^{1,12} Zucchine* al forno Frutta fresca di stagione	Passato verdure* ^{6,9,12} Prosciutto cotto Cime di rapa* al vapore Frutta cotta
Giovedì	Pasta all'amatriciana ^{1,6,7,9} coscia di pollo ^{1,12} Finocchi* gratinati ^{1,7} Frutta fresca di stagione	Minestra alla contadina* con pasta ^{1,6,9} Frittata con patate ³ Ratatouille di verdure* Dessert ^{1,3,6,7,8,12}
Venerdì	Risotto Mari e Monti* ^{2,6,9,12,14(1,3,4)} Cotoletta di pesce* ^{1,3,4,7,9} Erbette* all'olio extravergine d'oliva Frutta fresca di stagione	Crema di porri e patate ^{6,9,12} hamburger di manzo ^{1,3,7} Fagiolini* Frutta cotta
Sabato	Tortellini in brodo ^{1,3,6,8,9,12} Cassoeula* ¹ con polenta Frutta fresca di stagione	Zuppa di legumi ^{6,9 (1)} Robiola ⁷ Cavolfiori* al vapore Frutta cotta
Domenica	Casoncelli alla bergamasca ^{1,3,7,8,9,12} Arrosto di vitello ^{1,12} Patate al Forno ^{7,12} Gelato alla Vaniglia* ^{1,3,6,7,8,12}	Passato di verdure* ^{6,9,12} Piadina* cotto e fontina ^{1,7} Zucchine* Frutta cotta
	* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:	

1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sono poi previste, su prescrizione medica, diete speciali per persone che evidenziano particolari allergie o patologie.

Carta dei Servizi



Menù estivo – 1° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Risotto alla milanese ^{3,6,7,9,12} Tacchino al marsala ¹² Carote* prezzemolate Frutta fresca di stagione	Crema di piselli* ^{6,9} Ricottina fresca ⁷ Spinaci* Prugne cotte
Martedì	Gnocchi di patate ai 4 formaggi ^{1,7,12 (3,8)} Arista al vino bianco ¹² Zucchine* trifolate Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* e orzo con pasta ^{1,6,9} Hamburger vegetali ^{1,3,7} Erbette* all'olio extravergine d'oliva Frutta cotta
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia ^{1,3,7} Stracotto di manzo* Polenta Frutta fresca di stagione	Crema di cipolle ^{1,6,9} Mozzarella Caprese ⁷ Finocchi* al vapore Frutta cotta
Giovedì	Pasta capperi e olive ¹ Sovracoscia di pollo* ^{1,3,6,7,9} Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Frittata zucchine e prosciutto ³ Cime di rapa* Dessert ^{1,3,6,7,8,12}
Venerdì	Risotto mari e monti* ^{2,6,9,12,14(1,3,4)} Carne tonnata* ^{1,3,4} Cavolfiori* gratinati ^{3,7} Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* ^{6,9} Tacchino all'estiva Fagiolini* all'olio Frutta cotta
Sabato	Ravioli in brodo ^{1,3,6,7,9} Gorgonzola ⁷ Polenta Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Nuggets di pollo ^{1,7} Broccoli* al vapore Frutta sciroppata
Domenica	Pizzoccheri ^{1,7} Polpette in umido ^{1,6,9,12} Purè di patate ^{3,7} Gelato alla vaniglia ^{1,3,6,7,8}	Crema di ceci ⁽¹⁾ Prosciutto cotto con contorno mediterraneo* Frutta cotta
* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:		

- 1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Carta dei Servizi



Menù estivo – 2° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Risotto gorgonzola e pere ^{3,6,7,9,12} Arrosto di tacchino ^{1,7} Cavolfiori* Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* e farro con pasta ^{1,6,9} Mozzarella Caprese Prugne cotte
Martedì	Tortellini in brodo ^{1,7,9} Spezzatino di pollo ai funghi* ^{9,12} Polenta Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* ^{6,9} Bresaola Contorno mediterraneo* Frutta cotta
Mercoledì	Gnocchi di patate al pesto * ^{1,3,7} Arrosto alle mele ¹² Finocchi* al vapore Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Piadina ^{1,7} Carote* Frutta cotta
Giovedì	Risotto al ragù ^{3,6,7,9,12} Polpette in umido ^{1,3,7} Purè di patate ^{3,7} Frutta fresca di stagione	Crema di zucca* ^{6,9} Salame e formaggio ⁷ Broccoli* Dessert ^{1,3,6,7,8,12}
Venerdì	Pasta all'amatriciana ¹ Cotechino Lenticchie Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Tacchino arrosto Fagiolini* all'olio Frutta cotta
Sabato	Ravioli al burro e salvia ^{1,3,7} Manzo in umido Polenta Frutta fresca di stagione	Crema di fagioli cannellini ^{1,6,9} Crescenza ⁷ Spinaci* Frutta sciroppata
Domenica	Crespelle al prosciutto ^{1,3,7} Arrosto di vitello ¹² Patate* al forno Gelato alla vaniglia ^{1,3,6,7,8}	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Hamburger vegetariani ³ Zucchine* al vapore Frutta cotta
* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:		

- 1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Menù estivo – 3° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Risotto alla parmigiana ^{6,7,9,12} Spezzatino di manzo alla pizzaiola ^{1,6,9} Purè di patate ^{3,7} Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* ^{6,9} Primosale ⁷ Erbette* al vapore Prugne cotte
Martedì	Tortelli in brodo con verdure* ^{1,3,6,7,9} Gorgonzola ⁷ Polenta Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Mortadella Fagiolini* Frutta cotta
Mercoledì	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico ^{1,3,6,7,9} Arrosto di tacchino al vino bianco ¹² Cipolline* gustose Frutta fresca di stagione	Crema di cipolle ^{1,6,9} Crescenza ⁷ Zucchine* trifolate Frutta cotta
Giovedì	Pasta al pesto ^{1,3,7,8} Polpettine* in umido ^{1,3,7} Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* e orzo con pasta ^{1,6,9} Hamburger vegetariani ³ Contorno mediterraneo* Dessert ^{1,3,6,7,8,12}
Venerdì	Risotto zucchine e zafferano* ^{2,3,6,7,9,12,14(1,4)} Carne tonnata ⁴ Broccoli* Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* ^{6,9} Arrosto tacchino Cime di rapa* Frutta cotta
Sabato	Ravioli di magro burro e salvia ^{1,3,7} Cassoeula Polenta Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Caprese ⁷ Spinaci* Frutta sciroppata
Domenica	Lasagne alla bolognese ^{1,3,7,9} Arrosto di coniglio ¹² Cavolfiori* gratinati ^{3,7} Gelato alla vaniglia ^{1,3,6,7,8}	Crema di ceci ⁽¹⁾ Cotolette di pollo agli spinaci ^{1,7} Finocchi* al vapore Frutta cotta
* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:		

- 1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Menù estivo – 4° settimana



Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus

	PRANZO	CENA
Lunedì	Risi e bisi* ^{6,9} Arrosti di tacchino ¹² Ratatouille di verdure* Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Prosciutto cotto Erbette* al vapore Prugne cotte
Martedì	Tortelli in brodo ^{1,3,6,7} Spezzatino di manzo Polenta Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* ^{6,9} Uova sode ³ Finocchi* Frutta cotta
Mercoledì	Pasta alla carbonara ^{1,3,7} Sovracoscia di pollo al forno Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* e farro con pasta ^{1,6,9} Quick spalmabile ⁷ Spinaci* all'olio Frutta cotta
Giovedì	Gnocchi di patate ai 4 formaggi ^{1,3,7} Carne tonnata ^{9,12} Purè di patate ^{3,7} Frutta fresca di stagione	Crema di patate e porri ^{6,9} Polpette in umido ³ Broccoli* Dessert ^{1,3,6,7,8,12}
Venerdì	Risotto crescenza e rosmarino ^{3,7} Arista al forno Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* con pasta ^{1,6,9} Caprino olio e pepe ⁷ Cavolfiori* al vapore Frutta cotta
Sabato	Ravioli burro e salvia ^{1,3,7} Salsiccia in umido* Polenta* Frutta fresca di stagione	Crema di fagioli cannellini ^{1,6,9} Bresaola Barbabietole Frutta sciroppata
Domenica	Casoncelli alla bergamasca ^{1,3,7} Arrosti di vitello ¹² Zucchine* gratinate ^{3,7} Gelato alla vaniglia ^{1,3,6,7,8}	Crema di ceci ⁽¹⁾ Piadina cotta e fontina ^{1,7} Fagiolini* al vapore Frutta cotta
	* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:	

1- Cereali contenenti glutine 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei 3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi 6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte 8- Frutta a guscio 9- Sedano e prod. a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo 12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e prodotti a base di lupini 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sono poi previste, su prescrizione medica, diete speciali per persone che evidenziano particolari allergie o patologie.

CUSTOMER SATISFACTION

Di seguito vengono riportati i questionari di soddisfazione dei parenti degli Ospiti e degli Operatori, che vengono somministrati con cadenza annuale.

I risultati vengono poi presentati al Consiglio di Amministrazione, messi a disposizione di ospiti e parenti presso l'URP, esposti in bacheca e poi condivisi con i parenti degli Ospiti in ambito assembleare, con conseguente discussione per l'attuazione di eventuali azioni di miglioramento.

QUESTIONARIO FAMILIARI 2022

Indagine sulla soddisfazione delle famiglie degli ospiti della Fondazione Cecilia Caccia di Gandino.

Cari Familiari,

Vi proponiamo questo questionario come strumento utile per conoscere meglio la vostra opinione circa il servizio dalla Struttura. Le vostre risposte saranno analizzate in un quadro generale circa la soddisfazione di parenti e visitatori e diventeranno preziosi spunti per migliorare ulteriormente il servizio offerto ai vostri cari e alle famiglie.

Il questionario sarà trattato in modo ANONIMO. Se avete bisogno di supporto alla compilazione potete rivolgervi al personale dell'accoglienza al piano terra.

Vi ringraziamo per la vostra collaborazione.

Inserisca i SUOI dati anagrafici (NON dell'ospite della struttura)

Coniuge

Fratello/sorella

Figlio/figlia

Altro familiare

Altro

Sesso

Femmina

Maschio

Qual è l'età del suo familiare OSPITE in struttura?

fino ai 64 anni

65-74 anni

75-85 anni

più di 85 anni

Da quanto il suo familiare risiede in struttura?

Da meno di un anno

Da più di un anno

Perché ha scelto questa struttura?

Per vicinanza territoriale

Perché non c'erano altre strutture disponibili

Perché mi è stata consigliata

Altro:

Le informazioni ricevute all'arrivo sono state? NON COMPILARE SE L'OSPITE RISIEME IN STRUTTURA DA PIU'DI UN ANNO

Molto buone

Buone

Sufficienti

Insufficienti

Si ritiene soddisfatto della gestione al momento dell'accoglienza in struttura? NON COMPILARE SE L'OSPITE RISIEME IN STRUTTURA DA PIU' DI UN ANNO

Molto buona

Buona

Sufficiente

Insufficiente

Altro:

Carta dei Servizi

Si ritiene complessivamente soddisfatto circa il servizio offerto dalla Struttura?

Molto

Abbastanza

Poco

Per nulla

E' soddisfatto delle informazioni che riceve sulle condizioni del suo familiare dal personale

medico/infermieristico?

Molto

Abbastanza

Poco

Per niente

Si sente coinvolto dal personale medico/infermieristico nelle cure del suo familiare?

Molto

Abbastanza

Poco

Per niente

In generale desidererebbe essere:

Più coinvolto di adesso

Meno coinvolto di adesso

Va bene così

Sarebbe interessato a partecipare al Piano Assistenziale Individuale (PAI)?

Sì

No

Non so di cosa si tratta

Solitamente come segnala eventuali problematiche riscontrate?

Mi rivolgo al personale di reparto

Mi rivolgo alla Direzione della Struttura

Scrivo una mail

Mi rivolgo in Ufficio

Altro

Si ritiene soddisfatto dei seguenti aspetti assistenziali che il suo familiare riceve?

Cure mediche

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

per nulla soddisfatto

Non usufruisce del servizio

Cure infermieristiche

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

per nulla soddisfatto

Non usufruisce del servizio

Carta dei Servizi

Cure assistenziali (ASA/OSS)

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

per nulla soddisfatto

Non usufruisce del servizio

Cure fisioterapiche

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

per nulla soddisfatto

Non usufruisce del servizio

Animazione, socializzazione e culturali

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

per nulla soddisfatto

Non usufruisce del servizio

Supporto psicologico (individuale o di gruppo)

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

per nulla soddisfatto

Non usufruisce del servizio

Come valuta i seguenti servizi generali ed alberghieri?

Segreteria

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

insoddisfatto

non ne usufruisce

Lavanderia

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

insoddisfatto

non ne usufruisce

Podologo

molto soddisfatto

soddisfatto

poco soddisfatto

insoddisfatto

non ne usufruisce

Carta dei Servizi

Parrucchiere
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Ristorazione
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Segreteria
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Lavanderia
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Podologo
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Parrucchiere
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Ristorazione
molto soddisfatto
soddisfatto
poco soddisfatto
insoddisfatto
non ne usufruisce

Carta dei Servizi

Come valuta l'accoglienza e il comfort degli ambienti comuni?

Molto buona

Buona

Poco

Per nulla

Come valuta la possibilità di personalizzare la camera?

Molto buona

Abbastanza buona

Poco

Per niente

E' soddisfatto degli orari di visita dei parenti?

Molto soddisfatto

Soddisfatto

Poco soddisfatto

Per niente soddisfatto

E' soddisfatto delle modalità di uscite degli ospiti con i parenti?*

Molto soddisfatto

Soddisfatto

Poco soddisfatto

Per nulla

Non vengono effettuate uscite

Ha delle proposte da fare relativamente alle visite/uscite con i parenti?

Suggerimenti

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE
SODDISFAZIONE DEGLI OPERATORI**

Struttura **FONDAZIONE CECILIA CACCIA
ONLUS** **Periodo
rilevazione**

DATI FACOLTATIVI

**Ruolo
professionale** **Sesso** ☐ M ☐ F
(pulizie, ristorazione, assistenza, infermiere, fisioterapista,
ecc.)

**1.1 - Conosce la Fondazione ed i servizi gestiti dalla
stessa ?**

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

1.2 - I suoi responsabili sono disponibili alla discussione in caso di problemi lavorativi ?

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

1.3 - A chi si rivolgerebbe per parlare di suoi problemi personali riguardanti il lavoro ?

☐ Psicologo di
struttura ☐ Direzione (Capo Servizio)
☐ Al proprio responsabile
diretto ☐ Ai colleghi

Altro

**1.4 - E' soddisfatto della mansione da Lei
svolta ?**

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

**1.5 - Le sue condizioni di lavoro sono
buone ?**

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

1.6 - Si ritiene soddisfatto dell'organizzazione della struttura ?

(numero operatori, turnazione, strumenti e attrezzature, procedure operative, ecc.)

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

1.7 - Su quali di questi argomenti si dovrebbe intervenire per migliorare

il funzionamento del servizio ?

☐ Orari e/o turni ☐ Riunioni operative e formazione
☐ Attrezzature e/o materiali ☐ Procedure operative

Altro

2.1 - All'interno del suo servizio, ritiene di lavorare con colleghi professionali e motivati ?

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

2.2 - E' soddisfatto del rapporto con i colleghi ?

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

2.3 - C'è una buona comunicazione con i colleghi del proprio servizio ?

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

2.4 - C'è una buona comunicazione con le altre figure professionali ?

☐ SI ☐ NO ☐ ABBASTANZA

Commenti

3.1 - In quale modo affronta i problemi che incontra nel fare il suo

Carta dei Servizi

lavoro ?

☐ confrontandomi con i colleghi di lavoro

☐ cercando di risolverli autonomamente

☐ confrontandomi con altre figure professionali

☐ rivolgendomi ai responsabili

Cosa potrebbe essere fatto per agevolare il suo lavoro?

3.2 - Ritiene che il suo lavoro venga riconosciuto ?

Dai colleghi del proprio servizio

☐ SI

☐ NO

Dai colleghi di altri servizi

☐ SI

☐ NO

Dai responsabili (coordinatori/direzione)

☐ SI

☐ NO

Dagli ospiti

☐ SI

☐ NO

3.3 - Generalmente ha le risorse e il tempo per eseguire le sue mansioni ?

☐ SI

☐ NO

Se NO perché ?

3.4 - E' avvenuto qualche cambiamento che ha migliorato la situazione ?

☐ SI

☐ NO

Commenti

4.1 - Vorrebbe partecipare a corsi di aggiornamento riguardanti la sua professione ?

☐ SI

☐ NO

NOTE / SUGGERIMENTI

Grazie per la collaborazione