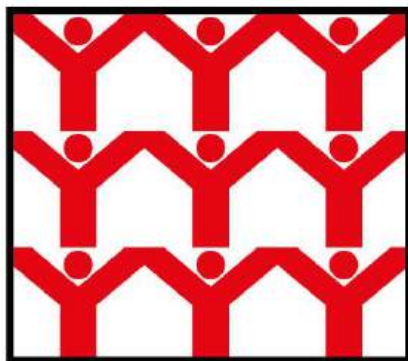




FONDAZIONE PORETTI MAGNANI

Vicolo Poretti Magnani, 4 - 21040 Veduggio (VA)
Tel. 0332/400683 Fax 0332/866310
C.F. 80007050125 - P.IVA 02291510127 - REA n. 289288

Sito: www.porettimagnani.it

Mail: info@porettimagnani.it

PEC: porettimagnani@pec.it



CARTA DEI SERVIZI
(aggiornata al 03/12/2024)

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Marco Bertani

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
Sig. Luciano Battistella

SEZIONE I – PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA E PRINCIPI FONDAMENTALI

1.1 Cenni storici	pag. 3
1.2 Ubicazione della Struttura: dove siamo e come raggiungerci e parcheggio	pag. 4
1.3 Principi Fondamentali	pag. 5

SEZIONE II – INFORMAZIONI SUI SERVIZI

2.1 Prestazioni e servizi di degenza	pag. 6
2.2 Modalità di accesso e documenti necessari	pag. 6
2.3 Ricovero, dimissioni e decesso	pag. 7
2.4 Il soggiorno nella R.S.A.	pag. 8
2.5 Retta	pag. 10
2.6 Servizio di Assistenza Domiciliare	pag. 11
2.7 Cure Domiciliari	pag. 11

SEZIONE III – ORGANIZZAZIONE DELLA STRUTTURA

3.1 Qualità, Programmi e Istanze/Reclami	pag. 12
3.2 Descrizione del Personale e dell'Unità d'Offerta	pag. 13

SEZIONE IV – INFORMAZIONI GENERALI

4.1 Notizie utili	pag. 16
4.2 Diritti e doveri dell'Ospite	pag. 17
4.3 Carta dei Diritti della Persona Anziana	pag. 18
4.4 Polizza di Responsabilità Civile	pag. 20
4.5 Uffici e contatti	pag. 21

SEZIONE V – ALLEGATI

Allegato 1 - Questionario soddisfazione Ospiti/Familiari	pag. 22
Allegato 2 - Questionario soddisfazione del Personale	pag. 28
Allegato 3 - Modulo reclami e/o soddisfazioni e suggerimenti	pag. 33
Allegato 4 - Menu Autunno/Inverno/Primavera/Estate	pag. 34
Allegato 5 - Bozza Contratto d'Ingresso	pag. 50

1.1 Cenni storici

La Struttura, costruita nel 1928, dispone attualmente di 96 posti letto, distribuiti in 56 camere dislocate su tre livelli di piano, tutte dotate di autonomi servizi igienici attrezzati anche per portatori di gravi handicap e di impianto di erogazione di gas medicali.

Al piano seminterrato, sono ubicati la Biblioteca, la Sala di Lettura e Soggiorno, la Sala per la Ristorazione Collettiva, riservata agli Ospiti Anziani che godono di una parziale autosufficienza, la Sala riservata allo svolgimento delle attività di animazione che vede coinvolti tutti gli Ospiti Anziani, gli spazi riservati al Personale, quali spogliatoi, docce, servizi igienici, ecc., la Cucina e la Dispensa, il reparto Stireria e Lavanderia, uno spazio per laboratori, il locale tecnico per l'autoclave, l'Ambulatorio, la Palestra dotata di particolari attrezzature per lo svolgimento dell'attività motoria rivolta alla specificità degli Ospiti Anziani, completa dei servizi igienici e di spogliatoi ed il servizio di Barbieria.

Al piano interrato, con accesso diretto anche dall'esterno, sono dislocati la Centrale Termica e l'Obitorio.

Al piano rialzato, vi sono n. 30 posti letto suddivisi in 19 camere, un'ampia zona ben arredata, riservata all'accoglienza di visitatori e parenti degli Ospiti, una Cappella per lo svolgimento delle attività religiose, l'Ufficio Accettazione destinato anche ad ospitare il Personale direttivo, di controllo e coordinamento del Personale, 1 bagno assistito, 4 zone di soggiorno riservate agli Ospiti, l'infermeria, oltre ad alcuni reparti destinati alla cucinetta di piano, al Personale, ai depositi della lingerie, ecc.

Al piano primo, vi sono n. 46 posti letto suddivisi in 24 camere, due zone riservate a Pranzo/Soggiorno, una zona riservata a Soggiorno esclusivo, 2 bagni assistiti, l'infermeria, i locali per il Personale e la cucinetta di piano.

Il secondo piano ospita n. 20 posti letto suddivisi in 13 camere tutte dotate di impianti di distribuzione dei gas medicali, di impianto di televisione e telefono, di servizi igienici esclusivi; esse sono adeguatamente arredate ed attrezzate. Da questo livello si gode ampia visione della zona Prealpina e lo sguardo può spaziare fino alla Catena del Monte Rosa, in esso vi sono ampie zone riservate a soggiorno e pranzo, al salotto, oltre all'infermeria, ai bagni assistiti ed alla cucina di piano.

La progettazione di questo reparto, è avvenuta a seguito di un'accurata indagine delle condizioni del contesto urbano di contorno e della composizione sociale della popolazione allo scopo di edificare l'ampliamento in argomento, nelle migliori condizioni predisposte a favorire il senso di sicurezza personale dell'anziano e la sua appartenenza all'ambito insediativo.

Tutta la Struttura possiede quindi una qualità architettonica consistente principalmente in un organismo abitativo comune, inteso a favorire forme di integrazione degli anziani alla vita sociale e, nello stesso tempo, in grado di garantire il rispetto di adeguati livelli di riservatezza, di protezione dai rumori provenienti dall'esterno od originati al suo interno nonché di autonomia funzionale nella fruizione dei servizi ad uso comune.

I vari livelli destinati all'accoglienza, ai servizi ed al personale di assistenza, sono serviti da tre impianti elevatori e da diversi gruppi di scale con funzione di collegamento verticale; i percorsi interni ed esterni sono resi agevolmente praticabili essendo stati realizzati con l'abbattimento delle barriere architettoniche.

In una palazzina autonoma e completamente staccata dall'edificio destinato all'accoglienza degli Ospiti Anziani, sono ospitati la Presidenza ed il Consiglio di Amministrazione, gli Uffici operativi e la Direzione Amministrativa.

1.2 Ubicazione della Struttura: dove siamo e come raggiungerci e parcheggio.

La Fondazione “A. Poretti – A. Magnani”, è situata all’interno di una zona riservata a verde privato, tra la Via dei Martiri, la Via Garibaldi e la Via Papa Innocenzo XI, nella porzione urbana centrale di Vedano Olona, a circa 800 metri dalla stazione ferroviaria di Vedano Olona della linea Milano-Laveno delle Ferrovie Nord Milano.

L’ubicazione è da ritenersi ottima soprattutto se considerata in funzione della sola residenza; l’edificio è posto infatti in una zona limitrofa al centro storico, di grande prestigio – in essa si rilevano infatti numerose residenze a ville e giardini e l’assoluta assenza di insediamenti industriali – non lontano, come già indicato, della stazione ferroviaria, ben collegata al sistema viario del Comune di Vedano Olona e nei pressi dei grandi assi di scorrimento veicolare (Strada Statale n. 233 Milano-Varese e Strada Statale n. 342 Bergamo-Varese) che lambiscono – senza per altro comprometterlo – il centro cittadino di Vedano Olona inoltre, a 6 km circa, accesso all’autostrada per Milano, Genova e Gravellona in corrispondenza del casello autostradale di Gazzada e a 15 km circa, accesso all’autostrada per Milano e la Svizzera in corrispondenza del casello autostradale di Lomazzo.

Nelle immediate vicinanze della Struttura, vi sono ampie possibilità di parcheggio ubicati in aree comunali.



1.3 Principi fondamentali

La Fondazione “A. Poretti – A. Magnani”, inquadrata come Residenza Sanitaria Assistenziale, fornisce, agli Ospiti Anziani ricoverati, i servizi e le prestazioni assistenziali necessarie in base al grado di non autosufficienza delle singole persone.

Le prestazioni in argomento comprendono, succintamente, le visite mediche, l’assistenza farmaceutica, l’assistenza infermieristica, l’attività riabilitativa e quella inerente il vitto, l’alloggio e la cura della persona, necessari al mantenimento in buona salute ed alla decorosa esistenza dell’Ospite Anziano, compatibili con il livello di dotazione tecnologico ed assistenziale in essere presso la RSA, erogate nel pieno rispetto delle indicazioni contenute nella legislazione vigente della Regione Lombardia.

Eguaglianza e imparzialità

Nella RSA, tutti gli Ospiti Anziani hanno diritto di ricevere il trattamento più appropriato, in relazione allo stato di salute del singolo Ospite, senza alcuna discriminazione o privilegio derivante dal sesso, età, condizione sociale, origine e professione religiosa.

Il comportamento degli operatori nei riguardi degli Ospiti Anziani sono improntati secondo l’applicazione di criteri di obiettività ed imparzialità.

Gli operatori non debbono intrattenere rapporti economici con gli Ospiti Anziani.

Continuità

La RSA, oltre alle cure assistenziali, assicura la continuità delle cure mediche anche attraverso i necessari rapporti che l’Ospite Anziano avesse in corso con Medici Specialisti esterni alla Struttura.

Partecipazione

L’Ospite Anziano ha diritto ad esaurienti informazioni sul proprio stato di salute, sulla prognosi e sulla terapia prescritta dal personale medico. L’Ospite Anziano potrà accedere alle notizie ed informazioni riguardanti le prestazioni medico/assistenziali fornite dalla RSA, alle modalità di ammissione e potrà esprimere, anche attraverso appositi questionari, il proprio gradimento nonché fornire i propri suggerimenti al fine di ottimizzare il trattamento ed il servizio erogato. Tali possibilità sono estese anche ai congiunti degli Ospiti Anziani.

Rispetto e tutela dell’utente

Nella RSA, l’accoglienza si giustifica in tutti quei casi in cui l’Ospite Anziano non trovi obiettivi riscontri, presso la propria residenza in assenza od in presenza di familiari, di cure ed assistenza adeguate al suo stato di salute ed alla sua normale esistenza.

L’Ospite Anziano ha diritto al rispetto della sua dignità ed il comportamento del Personale della Struttura, è improntato alla massima cura ed attenzione, non disgiunte dalla cortesia e dalla affabilità.

La Fondazione garantisce a tutti gli Ospiti Anziani ricoverati, il diritto alla riservatezza di tutti i dati che li riguardano.

2.1 Prestazioni e degenza

La RSA eroga le prestazioni ed i servizi volti all'accoglimento ed alle cure mediche specifiche per Ospiti con spesa parzialmente a carico della Regione Lombardia, essendo stata accreditata e contrattualizzata per l'accoglienza di n. 96 ospiti con deliberazione n. 13633 del 14 Luglio 2003.

Nella Struttura sono presenti le seguenti principali funzioni: medico/infermieristica, assistenziale, di riabilitazione e di animazione.

Il servizio religioso è svolto con convenzione con la Parrocchia di Vedano Olona.

2.2 Modalità di accesso e documenti necessari

L'accesso degli Ospiti Anziani (maggiori 65 anni) è programmato sulla base di richieste specifiche individuali o su proposte inoltrate dai congiunti.

E' possibile visitare la struttura prima di presentare domanda di ammissione previo appuntamento con l'amministrazione.

L'ammissione avviene nel rispetto delle tempistiche previste dalla gestione della lista d'attesa ed è difficilmente preventivabile per cause di tipo naturale legate alla disponibilità del posto letto.

La gestione della lista d'attesa è affidata al Direttore Generale, sotto la vigilanza del Consiglio di Amministrazione. Le domande vengono ordinate in base alla data di consegna delle stesse, come da Statuto gli anziani residenti a Vedano Olona hanno priorità all'ingresso.

Prima dell'ammissione il Direttore Generale fornisce tutte le indicazioni riguardanti i tempi e le modalità di inserimento.

Resta inteso che la retta della prima mensilità sarà integrata dell'importo corrispondente a numero tre giornate a pagamento della procedura di istruttoria della pratica e accoglienza nuovo Ospite e etichettatura ed inserimento del *microchip* sugli indumenti che verranno consegnato durante la degenza dell'Ospite.

All'ingresso, oltre alla retta del mese, viene chiesto un versamento a titolo cauzionale tramite bonifico bancario alla Tesoreria pari a una mensilità (il mese è considerato di 30 giorni). La cauzione, verrà restituita integralmente alle dimissioni dell'Ospite, previa verifica dell'avvenuto versamento delle rette relative ai mesi di ricovero.

Le rette dei mesi successivi devono essere pagate entro il giorno dieci del mese tramite S.D.D. e/o bonifico bancario.

L'ammissione è vincolata ad un mese di prova al termine del quale, nel caso in cui la Struttura non risulta adeguata ad accogliere l'anziano, si provvede alla dimissione.

I documenti necessari per la formalizzazione della domanda di ammissione sono disponibili presso l'amministrazione oppure scaricabili dal sito: www.poretimagnani.it, e sono:

- Modulo domanda di ammissione;
- Certificazione sanitaria compilata e sottoscritta dal Medico curante;
- Scheda di inserimento compilata da un familiare o dal caregiver;
- Modulo sul trattamento dei dati personali;
- Obbligazione al pagamento;
- Certificazione di Residenza e Stato di Famiglia (anche autocertificazione);
- Copia Carta d'Identità e Tessera Sanitaria dell'Ospite;
- Copia Verbale d'Invalidità se certificata;
- Copia Carta d'Identità e Codice Fiscale della persona che ha sottoscritto l'obbligazione al pagamento;
- Copia Decreto di Nomina di Amministratore di Sostegno/Curatore/Tutore in caso di presenza.

Ricovero

Il giorno dell'inserimento l'Ospite dovrà presentarsi munito della documentazione clinica necessaria e del corredo personale richiesti.

All'ingresso sarà sottoposto ad una visita medica di verifica delle condizioni cliniche che confermeranno l'idoneità al ricovero nella struttura; dopo di che sarà accompagnato dall'Infermiera Responsabile nella camera assegnata e presentato al personale in servizio. La scelta o la modifica successiva della sistemazione dell'Ospite all'interno della RSA è in funzione di esigenze sanitarie od organizzative e non è contrattabile.

La Fondazione si riserva la facoltà di effettuare, per esigenze interne, cambiamenti della camera assegnata all'Ospite al momento dell'ingresso, anche se ciò dovesse determinare spostamenti dal nucleo e/o dal piano. Tale spostamento sarà effettuato nel rispetto del piano tariffario previsto dal contratto sottoscritto all'ingresso.

Dimissioni

La direzione si riserva la possibilità di dimettere un Ospite in caso di incompatibilità con le modalità organizzative della struttura o in caso di danni o lesioni arrecate ad altri.

L'anziano o i suoi parenti richiedono la dimissione dando preferibilmente 5 giorni di preavviso.

Al momento della eventuale dimissione, la R.S.A., attraverso la propria struttura sanitaria ed assistenziale, rilascerà lettera di dimissione che, in base ai contenuti delle leggi in materia, potrà essere consegnata esclusivamente all'interessato o a persona munita di apposita delega scritta rilasciata dal medesimo.

La retta del mese di dimissione viene pagata fino al giorno della dimissione stessa compreso.

Su richiesta scritta dei familiari viene restituita la cauzione qualora la stessa fosse stata versata, al momento dell'ingresso tramite bonifico bancario, previa verifica del versamento dei mesi di ricovero.

Nel caso di dimissioni volontarie dell'Ospite, la camera dovrà esserci rilasciata così come fu trovata al momento dell'ammissione; essa dovrà risultare priva e sgombra di ogni effetto personale contestualmente alle dimissioni.

Decesso

Nel caso di decesso dell'Ospite, la camera ci verrà riconsegnata così come fu trovata al momento dell'ammissione; gli effetti personali dovranno essere ritirati al più presto e comunque entro e non oltre quarantotto ore dall'evento.

In caso di decesso la salma verrà posta nella camera mortuaria (piano interrato). Sarà cura dei familiari contattare l'eventuale impresa funebre. Al personale della Fondazione è vietato fornire indicazioni in merito alla scelta dell'impresa funebre.

In caso di reclami/necessità/esposti è possibile rivolgersi all'Ufficio amministrativo. Si invita anche a segnalare al citato Ufficio eventuali contatti non richiesti da parte di imprese funebri.

Accoglienza

L'accoglienza dell'Ospite Anziano avviene presso l'Ufficio dell'Accettazione ubicato al piano rialzato, nelle vicinanze della zona di attesa.

Gli uffici preposti alla regolare formalizzazione degli atti burocratici inerenti l'inserimento, sono attivi secondo l'orario indicato (paragrafo 4.5 Uffici e contatti).

Informazioni

Al momento dell'inserimento, all'Ospite Anziano (ed agli eventuali parenti accompagnatori) vengono fornite le informazioni necessarie circa le prestazioni erogate dalla RSA, accompagnate da una documentazione illustrativa dei diritti e dei doveri.

Privacy

All'Ospite Anziano viene chiesto il consenso scritto per il trattamento dei dati personali, in conformità della legge 675/96. In ogni caso non saranno mai fornite notizie degli Ospiti o sulle loro condizioni di salute, a mezzo comunicazioni telefoniche.

Camere

Le camere sono ad uno, due, tre posti letto, tutte dotate di servizi igienici di impianto di distribuzione di gas medicali, di avvisatori e di rilevatori oltre che di letti sanitari ospedalieri.

Gli arredi ed i componenti di arredo (quadri e stampe, apparecchi illuminanti, accessori dei servizi igienici, ecc.), la loro consistenza e la loro disposizione negli ambienti, sono frutto di intensa attività progettuale: essi dovranno rimanere inalterati qualitativamente e quantitativamente e mantenuti nella loro posizione originariamente assegnata.

Effetti personali

Tutte le camere sono provviste di adeguati arredi e di capaci armadi muniti di serratura con chiave. E' sconsigliato, tuttavia, trattenere rilevanti valori o gioielli presso di sé, dal momento che la RSA non risponde di eventuali mancanze o sottrazioni riscontrate dalle Ospiti.

Assistenza infermieristica – Ausiliari Socio Assistenziali

Alla figura del Direttore Sanitario, è affidata l'organizzazione dell'attività dell'assistenza infermieristica e degli ASA/OSS.

Alla Coordinatrice dei Servizi Socio-Assistenziali, è affidato il controllo ed il coordinamento del Personale addetto alla cura degli Ospiti (ASA/OSS).

A tali figure, gli Ospiti Anziani ed i loro congiunti, dovranno rivolgersi per le necessità inerenti le diverse Assistenze.

Piano di Assistenza Individualizzato (P.A.I.)

Al momento dell'ingresso in struttura l'Ospite è al centro dell'attenzione di tutti gli operatori nel rispetto della sua dignità personale e della sua privacy.

Un accurato periodo di osservazione, unitamente a visite mediche, consulenze specialistiche, permette all'équipe multidisciplinare socio-sanitaria di comprendere quale sia il performance status dell'Ospite.

L'obiettivo è quello di giungere ad una visione olistica dell'Ospite stesso, attraverso un'osservazione a 360° ed adeguata, in termini di tempo alla tipologia dell'anziano.

L'équipe di lavoro procede quindi alla stesura di un Piano Assistenziale Individualizzato (P.A.I.), ponendo obiettivi realistici e verificabili nel tempo per ciascuna Ospite.

In considerazione delle condizioni generali iniziali dell'Ospite, il P.A.I. è volto al mantenimento delle capacità psico-fisiche residue e/o la riabilitazione delle stesse, utilizzando procedure diversificate ma ugualmente empatiche nei confronti della Persona.

Le diverse figure professionali, per tutto il periodo di permanenza dell'Ospite presso la struttura, si confronteranno in merito alla gestione dello stesso, modificando, quando necessario, il P.A.I. e comunque aggiornandolo o confermandolo ogni sei mesi od ogni volta che vi è una situazione di cambiamento per l'Ospite. Ogni volta che verrà elaborato un P.A.I. in sede di equipe multi professionale, sarà chiesta la condivisione e la sottoscrizione del documento anche all'Ospite od al Suo familiare nel caso in cui quest'ultimo fosse impossibilitato.

Bevande

Al piano terra, nella zona di attesa, vicino al salone polifunzionale sono in funzione distributori automatici di bevande.

Televisione

La struttura è dotata di TV posta in ogni soggiorno di nucleo. Tutte le camere possiedono un attacco per la TV, pertanto, si può tenere un apparecchio televisivo ed un apparecchio radio di piccole dimensioni e possibilmente usando cuffie auricolari.

Telefono

Il personale di Struttura è in grado di raggiungere telefonicamente ogni soggiorno al fine di consentire agli ospiti di ricevere telefonate da amici e parenti attraverso la linea interna.

Spazi esterni

La struttura è dotata di adeguati spazi esterni accessibili anche agli ospiti non deambulanti accompagnati.

Visite

Nell'intenzione di fornire la massima umanizzazione delle relazioni sociali, le visite agli Ospiti Anziani sono consentite dalle ore 8,00 alle ore 20,00 di ogni giorno, con l'avvertenza di usare la massima discrezione quando le stesse avvengono negli orari prossimi alla distribuzione dei pasti e nei momenti di riposo.

E' possibile accedere alla struttura in orario diversi da quelli precedentemente indicati previa autorizzazione da richiedere al Direttore Sanitario.

Giornata tipo

- Alzata dalle ore 7.00 alle ore 8.30;
- Colazione dalle ore 8.30 alle ore 9.30;
- Santa Messa e/o momento di preghiera ore 9.30;
- Attività mattutine di Animazione e/o Fisioterapia dalle ore 9.30 alle ore 12.00;
- Pranzo dalle ore 12.00 alle ore 13.00;
- Riposo dalle ore 13.00 alle ore 15.00;
- Merenda ore 15.30;
- Attività pomeridiane di Animazione e/o Fisioterapia dalle ore 15.30 alle ore 18.00;
- Santa Messa e/o momento di preghiera ore 16.30 (al Sabato);
- Cena dalle ore 18.30 alle ore 19.30;
- Allettamento dalle ore 19.30 in poi.

Sicurezza ed emergenze

La RSA è in possesso di tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente ed è dotata di dispositivi atti a prevenire incidenti di ogni tipo.

Nei casi di emergenza occorre attenersi alle istruzioni contenute nella scheda presente in ogni camera e nei locali di attesa e soggiorno, nonché alle direttive impartite dal Personale responsabile presente nella Struttura, senza lasciarsi prendere dal panico.

Durante i turni di lavoro, sono sempre presenti alcuni Dipendenti istruiti anche ai sensi della legge 626/94.

All'interno della RSA è VIETATO FUMARE (legge 11 novembre 1975, n. 584)

2.5 Tariffa posto letto R.S.

La Fondazione “A. Poretti e A. Magnani” ONLUS è autorizzata per il funzionamento di 96 posti letto per anziani non autosufficienti e/o parzialmente autosufficienti. La RSA è inoltre accreditata presso la Regione Lombardia per tutti i 96 posti letto, pertanto al momento dell’ingresso in Struttura il Medico di riferimento diventerà il Direttore Sanitario della Fondazione “A. Poretti e A. Magnani” ONLUS. Il prospetto delle tariffe è il seguente:

TIPOLOGIA CAMERA	TARIFFA GIORNALIERA
Camera a tre posti letto	€ 73,00/giorno
Camera a due posti letto	€ 75,00/giorno
Camera singola con bagno condiviso	€ 76,00/giorno
Camera singola	€ 80,00/giorno

La retta giornaliera a carico è comprensiva di tutti i servizi espletati dalla RSA: assistenziale, sanitario, alberghiero, riabilitativo, ricreativo ed il barbiere. Comprende inoltre la fornitura di farmaci e presidi. Se il reddito dell’ospite o quello dei suoi familiari è insufficiente è possibile chiedere al Comune di residenza dell’ospite di intervenire ad integrare la retta.

La retta deve essere versata in un’unica soluzione entro il 10 di ogni mese. In caso di decesso o dimissione verrà rimborsato l’effettivo dei giorni non goduti.

Sono invece esclusi dalla retta le spese riguardanti:

- Visite specialistiche non convenzionate col SSN;
- Ticket (se dovuti) sulle prescrizioni di esami clinici, sulla diagnostica e specialistica;
- Lavaggio di indumenti personali particolari (es. cappotti, giacche, ecc);
- Parrucchiera;
- Estetista (manicure e pedicure);
- Giornali e riviste;
- Podologia curativa.

Rilascio della certificazione delle rette ai fini fiscali

Ogni anno in tempi utili per la dichiarazione dei redditi, l’Ufficio Amministrativo della struttura rilascia una certificazione ai fini fiscali.

2.6 Servizio di Assistenza Domiciliare

La RSA Poretti e Magnani in convenzione col Piano di Zona di Tradate, eroga il Servizio di Assistenza Domiciliare, che consiste nel poter usufruire dell'assistenza presso la propria abitazione di Ausiliarie Socio-Assistenziali qualificate per supporto ed aiuto al caregiver/famigliare, igiene della persona al letto, assistenza della persona al bagno e disbrigo faccende domestiche. L'attivazione del Servizio passa dal Servizio Sociale del Comune di Residenza della persona ed è tariffato secondo la presentazione dell'ISEE presso il medesimo Servizio.

Per chi avesse un ISEE che non gli permettesse di accedere al voucher erogato dal Servizio Sociale, il costo pieno del Servizio di Assistenza Domiciliare per un intervento di 50 minuti effettivi è di euro 22,00 nei giorni feriali, e di euro 25,90 nei giorni festivi.

2.7 Cure Domiciliari

La RSA Poretti e Magnani è accreditata con Regione Lombardia per l'erogazione del Servizio di Cure Domiciliari sul territorio del Distretto di Tradate. Le prestazioni erogate sono di tipo infermieristico (prelievi, medicazioni, cambio catetere, clismi,...) e di tipo fisioterapico (riabilitazione, mantenimento, attività passiva,...). Tale Servizio, non essendo ancora contrattualizzato con il Sistema Sanitario Nazionale è in regime privato pertanto soggetto da parte dell'utente che ne vuole godere ad una tariffa di 40 euro ad intervento (sia se infermieristico che fisioterapico). Per l'attivazione del Servizio ci si può rivolgere direttamente presso l'accettazione della RSA Poretti e Magnani in orario di Ufficio.

3.1 Qualità, Programmi e Istanze/Reclami

La qualità

Partendo dalle legittime esigenze dell'Ospite Anziano durante la sua permanenza nella Struttura o del suo contatto con gli Operatori, la RSA "A. Poretti - A. Magnani", fornisce i seguenti standard di qualità:

- **Camere:** dotate di servizi per disabili e fornite di avvisatori e rilevatori, luci diurne e notturne e gas medicali oltre che di letti sanitari ospedalieri;
- **Pasti:** il ristoro è vario con cucina interna nel rispetto delle norme igieniche e dietetiche. La distribuzione e somministrazione dei pasti viene fatta in orari fisiologici, con servizio nelle sale da pranzo o al letto nel caso di Ospite ammalato.
L'Ospite ha la possibilità di prenotare i pasti scegliendo tra due proposte. I menù sono organizzati in quattro stagioni e in quattro settimane.
I menù settimanali vengono esposti nelle sale da pranzo.
La cucina, previa richiesta del medico, fornisce diete speciali per chiunque ne avesse la necessità.
Esiste infine la possibilità che i congiunti fruiscano del servizio di ristorazione, previ accordi con l'Accettazione.
- **Pulizia degli ambienti:** viene fatta in maniera accurata giornalmente e secondo programmi di pulizia e sanificazione prestabiliti.
- **Accessibilità degli ambienti e servizi:** la Struttura è stata progettata con assenza di barriere architettoniche e facilità di accessi ad Ospiti in carrozzina.
- **Regolarità delle prestazioni mediche:** la presenza diurna del Personale Medico (con reperibilità 24 h) permette l'esecuzione di diagnosi e terapie in tempi rapidi e legati ai singoli bisogni dell'Ospite.
- **Assistenza infermieristica – Ausiliari Socio Assistenziali:** prestazioni tempestive e corrette. Presenza di un infermiere professionale per 24 ore al giorno.
- **Riconoscibilità del Personale:** tutto il Personale indossa una divisa sulla quale è esposta la tessera di riconoscimento munita di fotografia, nome, cognome e qualifica
Ogni anno a tutto il personale viene consegnato un questionario di soddisfazione e valutazione dell'ambiente lavorativo.
- **Cartella clinica:** la copia della cartella clinica, a domanda dell'interessato o della persona da lui delegata, viene rilasciata entro 5 giorni dalla richiesta
- **Disponibilità dei questionari di valutazione:** annualmente la direzione consegna una scheda di informazione e di soddisfazione, comprensibile e semplice, per la raccolta, anche in forma anonima, di osservazioni inerenti la qualità delle prestazioni erogate.
I risultati del questionario potranno essere visionati dagli anziani e loro parenti presso gli uffici amministrativi.
- **Semplicità di inoltro dei reclami:** sono a disposizione presso la Direzione o presso gli Uffici amministrativi moduli semplici per i reclami, inoltre possono essere contattati direttamente i Responsabili.

Impegni e Programmi

La RSA “A. Poretti – A. Magnani”, opera in un contesto del tutto particolare in cui i rapporti umani verso gli Ospiti Anziani, tutti afflitti da un generale stato cagionevole di salute oltre che da numerose altre costrizioni fisiche e psichiche, risultano conseguentemente caratterizzati dalla primaria necessità di accoglierli, accudirli, curarli, assisterli, con l’unico obiettivo di far percorrere ad essi il resto della propria esistenza in vita nel modo migliore e, nel contempo di fornire ad essi il maggior numero di stimoli, facendoli vivere in un ambiente sereno e dotato di mezzi e personale adeguati. In particolare gli impegni, riguardano:

- La cura e l’assistenza dell’Ospite Anziano nel pieno rispetto della sua dignità;
- La chiara ed esauriente informazione sul proprio stato di salute;
- La somministrazione di adeguate terapie ed il coinvolgimento dell’Ospite o di suoi congiunti, per il consenso delle cure prestate;
- La completa informazione circa i servizi e le prestazioni erogate;
- La chiarezza e la disponibilità dei questionari di gradimento;
- La soddisfazione degli eventuali reclami, mediante risposta diretta dal parte del Personale Responsabile.

Istanze e Reclami

Nonostante i più accurati e scrupolosi meccanismi di verifica e controllo posti in atto dall’Amministrazione della Fondazione “A. Poretti e A. Magnani” ONLUS, possono, in alcuni casi, risultare insufficienti a garantire la piena soddisfazione dell’Ospite, in relazione alla qualità dei servizi e delle erogazioni offerte. In tali casi, i reclami possono essere presentati per iscritto, ai seguenti Uffici:

Ufficio Direzione Generale – direzione@poretthemagnani.it

Ufficio Direzione Sanitaria – direzionesanitaria@poretthemagnani.it

Ufficio Amministrazione – info@poretthemagnani.it

Entro 15 giorni dall’inoltro del reclamo l’ufficio preposto fornirà una risposta in merito.

3.2 Descrizione dei servizi e del personale

Responsabile dell’intero funzionamento della struttura è il Legale Rappresentante, che coincide con la figura in carica del Presidente Arch. Dott. Savio Binaghi, il quale si avvale a sua volta del supporto di professionisti afferenti ai seguenti servizi:

Servizio di Assistenza medica

La RSA si avvale dell’ausilio di tre medici, di cui uno è Direttore Sanitario, presenti in struttura tutti i giorni della settimana e garantiscono una reperibilità nelle ore notturne e nei giorni festivi.

Presso l’ambulatorio è affissa la turnistica dei medici, con l’indicazione degli orari di presenza.

In caso di urgenze od eventi imprevisti l’Infermiera del reparto, in struttura 24 ore su 24, contatta telefonicamente il medico reperibile il quale, è in grado di raggiungere la RSA entro 30 minuti.

Giunto in struttura il medico valuta il più consono processo diagnostico terapeutico, optando, qualora i mezzi a disposizione non siano adeguati al caso, per il ricovero in Pronto Soccorso.

Servizio di Assistenza infermieristica

In struttura sono presenti Infermieri Professionali, che garantiscono la copertura del turno 24 ore su 24 per tutti i giorni da calendario. Le infermiere garantiscono interventi di ordine infermieristico (prelievi, iniezioni, medicazioni, ecc.) con somministrazione di farmaci prescritti dal medico.

Servizio di Assistenza riabilitativa

Per ogni ospite è approntato un percorso riabilitativo che viene periodicamente verificato ed aggiornato dal Fisioterapista in sinergia col personale medico. La struttura è dotata di un'ampia palestra attrezzata. Il trattamento riabilitativo può essere svolto sia in palestra sia in reparto in relazione alle esigenze individuali. Per gli ospiti necessitanti, la struttura provvede alla fornitura di farmaci, degli ausili per la gestione dell'incontinenza, dei presidi per la prevenzione dei decubiti, degli ausili per la deambulazione e gli spostamenti.

Servizio Assistenziale di base

Consiste nell'aiuto alla persona per lo svolgimento delle normali attività di vita quotidiana (alzata e messa a letto, igiene personale, aiuto nella vestizione, nella deambulazione, somministrazione del pasto). E' espletato da Ausiliari Socio Assistenziali (A.S.A.) o Operatorio Socio Sanitari (O.S.S.) dotati di specifiche qualifica e formazione.

Servizio Socio-Educativo

E' svolto dalle Educatrici Professionali ad integrazione delle attività assistenziali e sanitarie con l'obiettivo di aiutare l'ospite a migliorare la vita di relazione, a mantenere l'interesse per il mondo che lo circonda attraverso il soddisfacimento di interessi culturali e ricreativi. Oltre a momenti ricreativi (attività ludico-espressive) le Educatrici organizzano laboratori di semplici attività artigianali allo scopo di stimolare sia le capacità manuali sia cognitive residue.

Le varie figure professionali che compongono **l'èquipe socio-sanitaria** lavorano in modo integrato con l'obiettivo di migliorare il benessere e la salute dell'anziano, elaborano progetti e programmi generali di servizio e piani individuali di assistenza per gli ospiti.

Servizio Alberghiero

La cucina garantisce la preparazione quotidiana dei pasti secondo menu predisposto dal Medico Dietologo. Il personale dei nuclei/reparti collabora con la cucina segnalando particolari esigenze dietetiche.

Servizio di Lavanderia

La Struttura mette a disposizione i servizi di lavanderia per i capi di biancheria personale, abiti (ad esclusione di cappotti, giacche, piumini, maglioni di lana) e di eventuale rammendo degli stessi.

I servizi assistenziali sono corredati da altri elementi che definiscono maggiormente la qualità dell'intervento fornito all'Ospite, quali:

Servizio religioso

Un Sacerdote garantisce la celebrazione delle funzioni religiose e cura gli aspetti che riguardano la vita di fede dell'ospite.

All'interno della struttura si trova una cappella dove gli ospiti possono pregare e dove è garantita la celebrazione della S. Messa settimanale e celebrazione eucaristica per chi lo desidera.

Il parrucchiere

La Fondazione "A. Poretti e A. Magnani" ONLUS ha una sala adibita ad uso del parrucchiere che può essere utilizzata dal parrucchiere stesso per fornire il proprio servizio. Il parrucchiere opera con propria partita IVA all'interno della struttura, rilasciando ricevute fiscali all'Ospite al termine della prestazione. Nella sala parrucchiera è esposto il listino prezzi praticato.

L'estetista

La RSA ha una sala in cui opera su chiamata un'estetista per la pedicure e la manicure estetica. L'estetista opera con propria partita IVA all'interno della struttura, rilasciando ricevute fiscali all'ospite al termine della prestazione. Nella sala è esposto il listino prezzi praticato.

Trasporti

I trasporti per eventuali visite mediche all'esterno della Struttura vengono garantiti tramite trasporto con mezzo ambulanza, organizzato dal personale della RSA ma il cui costo è a carico dell'Ospite.

Il volontariato

La Struttura promuove e valorizza l'attività del volontariato attivando forme di collaborazione con associazioni di volontariato e con strutture che propongono persone per stage formativo.

4.1 Notizie utili

- Abbigliamento degli Ospiti Anziani: all'accettazione viene fornita una lista di quanto utile
- Si rammenta di dotarsi di cambi della biancheria personale con il relativo numero di identificazione personalizzato che viene rilasciato prima dell'inserimento e di controllare di avere tutto quanto necessario per la pulizia personale
- Per ovvi motivi igienici e sanitari, evitare che i visitatori affollino la camera e portino generi alimentari ad eccezione di dolci debitamente incartati
- E' vietato conservare in camera generi alimentari deperibili e non perfettamente sigillati
- Al fine di evitare pericoli di infezioni o di incidenti a carico degli Ospiti, i fiori e le piante non debbono essere tenuti all'interno della camera o sui davanzali delle finestre
- E' necessario osservare il silenzio, soprattutto nelle ore destinate al riposo
- Evitare di tenere con sé forti somme di denaro od oggetti preziosi
- **Nella struttura è proibito fumare**
- Al piano seminterrato, in corrispondenza della zona di attesa, sono installati i telefoni per le comunicazioni urbane ed in teleselezione.
- Per gli Ospiti di sesso maschile, è disponibile il servizio di barbiere completamente gratuito
- Per gli Ospiti di sesso femminile, è disponibile il servizio di parrucchiere a pagamento
- Per tutti gli Ospiti, è disponibile il servizio di podologia a pagamento
- Anche per non offendere la sensibilità e la professionalità del Personale, è vietato offrire mance o regali; una parola di ringraziamento è il modo migliore per manifestare la propria riconoscenza e soddisfazione
- Ogni anno viene distribuito a tutti gli ospiti la dichiarazione attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie ed alle prestazioni non sanitarie.
- Il Personale della Struttura è a disposizione degli Ospiti; Esso viene tenuto costantemente aggiornato, sostenuto ed affiancato nello svolgimento della propria attività. Costituisce uno dei pilastri dell'operatività, anche se purtroppo è soggetto ad ipercritiche da parte degli Ospiti e dei loro congiunti, circostanza questa che rende ancora più difficile il proprio operare
- Allo scopo di risolvere al meglio ogni problema inerente la permanenza, gli Ospiti Anziani sono invitati a rivolgersi al Responsabile del Servizio Sanitario ed al Responsabile dell'Accettazione, ognuno per le relative competenze.

- L'Ospite ha il diritto di essere informato del Programma Assistenziale riservatogli;
- L'Ospite ha diritto di essere assistito e curato nel rispetto della dignità umana e delle proprie professioni religiose;
- L'Ospite ha il diritto di identificare facilmente, a mezzo del cartellino personale, i Dipendenti con i quali entra in relazione;
- L'Ospite ha diritto di proporre reclami;
- L'Ospite ha il dovere di collaborare con il Personale al fine di rendere più efficace l'assistenza fornitagli ed è invitato a rispettare le disposizioni impartite dagli Organi di Direzione e Controllo, a tutto vantaggio della serenità degli ambienti e della piena efficienza dei Servizi erogati;
- L'Ospite è tenuto a rispettare gli ambienti, le attrezzature, gli arredi e le suppellettili che si trovano all'interno della Struttura, collaborando anche con il Personale addetto al servizio di pulizia degli ambienti ed a mantenere in ordine la propria camera;
- L'ospite non può tenere nella propria camera fornelli o attrezzature elettriche, né portare degli arredi propri;
- L'ospite non può conservare nella propria camera generi alimentari all'infuori di dolci debitamente conservati;
- L'Ospite è tenuto ad avvisare il Personale quando si allontana dalla Struttura;
- Nei casi di debilitazione, è necessario che chieda l'intervento del Personale, ogni qualvolta ritenga di alzarsi dal letto.

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 e altri servizi alla persona sia pubblici che privati);
- Agenzia 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", 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'uguaglianza 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 dall'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 dei cittadini 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 dall'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	La società e le Istituzioni hanno il dovere
Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.	Di rispettare l'individualità di ogni persona anziana riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essa adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
Di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	Di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
Di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	Di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
Di conservare la libertà di scegliere dove vivere.	Di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
Di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.	Di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale 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 vivere con chi desidera.	Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità d'integrazione.
Di avere una vita di relazione.	Di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.

La persona ha il diritto	La società e le Istituzioni hanno il dovere
Di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.	Di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore anche se soltanto di carattere affettivo.
Di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.	Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
Di essere messa in 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.	Di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

La tutela dei diritti riconosciuti

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

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

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

4.4 Polizza di Responsabilità Civile

La Fondazione "A. Poretti e A. Magnani" ONLUS, ha stipulato un Contratto Assicurativo di Responsabilità Civile a garanzia di sinistri che posso derivare agli Ospiti, ai loro parenti o a terzi nell'ambito dell'espletamento del proprio servizio.

4.5 Uffici e contatti

Regione Sociale: Fondazione “Angelo Poretti e Angelo Magnani” Onlus – Residenza Sanitaria Assistenziale

Indirizzo: Vicolo Poretti e Magnani, 4 – 21040 Vedano Olona (VA)

Telefono: 0332/400683

Fax: 0332/866310

Sito: www.poretthemagnani.it

Mail: info@poretthemagnani.it

PEC: poretthemagnani@pec.it

E’ possibile rivolgersi nello specifico ai seguenti contatti:

UFFICIO	MAIL
Presidente	presidente@poretthemagnani.it
Direttore Generale	direzione@poretthemagnani.it
Direzione Sanitaria	direzionesanitaria@poretthemagnani.it
Amministrazione	info@poretthemagnani.it
Risorse Umane	risorseumane@poretthemagnani.it
Servizio Infermieristico	serviziosanitario@poretthemagnani.it
Servizio Fisioterapico	fisioterapisti@poretthemagnani.it
Servizio Educativo	educatori@poretthemagnani.it

CUSTOMER SATISFACTION ANNO OSPITI E/O LORO FAMILIARI

Egr. Sig./Gentile Sig.ra

La invitiamo a compilare il presente questionario con il quale intendiamo raccogliere dati riferiti all'esperienza di vita nella nostra Struttura.

La Sua opinione e le indicazioni che vorrà fornirci ci permetteranno di progettare e attivare alcuni cambiamenti per rendere più confortevole e qualificante la permanenza in RSA.

Il questionario compilato dovrà essere inserito nell'apposito contenitore presente all'ingresso in Struttura in prossimità dell'Ufficio Accettazione.

Le ricordiamo infine che il questionario è anonimo e la invitiamo pertanto ad esprimere liberamente la Sua opinione a quanto richiesto.

Indicazioni per la compilazione: segnare una croce sopra l'emoticon corrispondente al giudizio che si intende esprimere.

MOLTO SODDISFATTA	SODDISFATTA	POCO SODDISFATTA	INSODDISFATTA
			

Vi ringraziamo per il tempo dedicatoci.

LA DIREZIONE

1) E' soddisfatta dell'atmosfera che si vive in Struttura

			
---	---	---	---

2) La pulizia e la manutenzione degli spazi comuni:

			
---	---	---	---

3) La qualità degli spazi in cui ricevere i propri cari:

			
---	---	---	---

4) La possibilità di poter godere della propria privacy quando lo si desidera:

			
--	--	--	--

5) L'organizzazione della vita quotidiana (orari, abbigliamento,...):

			
---	---	---	---

6) L'assenza di barriere architettoniche e la facilità di movimento all'interno della Struttura:

			
---	---	---	---

1) E' soddisfatta della ristorazione nel suo insieme:

			
---	---	---	---

2) Il sapore delle pietanze:

			
---	---	---	---

3) La quantità servita per ogni pasto:

			
---	---	---	---

4) L'orario dei pasti:

			
--	--	--	--

5) La qualità del servizio nella sala da pranzo o del servizio in camera nel caso in cui il pasto venga servito al letto:

			
---	---	---	---

6) La varietà delle pietanze:

			
---	---	---	---

7) La possibilità di sostituire una pietanza e di adattare il menu alle proprie esigenze:

			
---	---	---	---

8) Il Suo posto a tavola ed i suoi commensali abituali

			
---	---	---	---

1) E' soddisfatto delle cure nel loro insieme:

			
---	---	---	---

2) Le sue relazioni con il personale socio-sanitario:

			
---	---	---	---

3) La disponibilità degli Operatori di giorno

			
---	---	---	---

4) La disponibilità degli Operatori di notte

			
--	--	--	--

5) La rapidità di risposta al campanello

			
---	---	---	---

6) Il tempo e l'attenzione che vengono dedicati quotidianamente alla Sua igiene personale

			
---	---	---	---

1) E' soddisfatta della Sua camera

			
---	---	---	---

2) Il modo in cui ha potuto personalizzare la Sua camera

			
---	---	---	---

3) La pulizia della camera e del bagno

			
---	---	---	---

4) La pulizia della biancheria da letto e da bagno

			
---	---	---	---

LA VITA SOCIALE

1) E' soddisfatto dell'ambiente di vita della Struttura

			
---	---	---	---

2) La scelta delle attività che le vengono proposte

			
---	---	---	---

3) Il modo in cui i Suoi desideri vengono presi in considerazione

			
---	---	---	---

PER CONCLUDERE

1	Mi sento al sicuro	SI	NO
2	Mi sento ben curata	SI	NO
3	Raccomanderebbe la Struttura ad una dei Suoi familiari/amici/conoscenti?	SI	NO

C.A.

Tutto il Personale

- SEDE -

OGGETTO: Questionario di indagine sul benessere organizzativo nella RSA “Angelo Poretti e Angelo Magnani”.

Si chiede cortesemente di voler restituire il questionario compilato inserendolo presso la cassetta che si trova all’ingresso vicino all’Ufficio Accettazione.

Si resta a disposizione per eventuali chiarimenti.

Si ringrazia per la collaborazione.

LA DIREZIONE

Vedano Olona (VA)

QUESTIONARIO DI INDAGINE SUL BENESSERE ORGANIZZATIVO RSA “ANGELO PORETTI E ANGELO MAGNANI

Questo questionario è uno strumento finalizzato ad indagare i livelli di benessere organizzativo percepito dal personale della RSA “Angelo Poretti e Angelo Magnani”. Tale strumento è stato realizzato dal CREMS (Centro di Ricerca in Economia e Management in Sanità e nel Sociale dell’Università LIUC).

L’obiettivo dell’indagine è quello di individuare criticità ed aree di miglioramento su cui poter intervenire per accrescere il benessere psico-fisico del personale operante in RSA “Angelo Poretti e Angelo Magnani”.

Attraverso le Sue risposte, quindi, può dare un importante contributo a questa indagine.

Il questionario è del tutto anonimo ed i dati saranno elaborati esclusivamente dall’Ufficio Amministrativo.

Può rispondere a ciascuna domanda indicando con “X” la risposta che ritiene più corrispondente alla Sua situazione attuale.

Nel ricordarLe che la risposta migliore è quella che sente più vicina alla Sua esperienza e che non esistono risposte giuste o sbagliate, La ringraziamo per la Sua preziosa collaborazione.

Servizio nel quale svolge il proprio ruolo:

- ☐ Socio-Sanitario (Medici, Infermieri, ASA/OSS, Educatori e Fisioterapisti)
- ☐ Integrati (Lavanderia, Pulizia, Manutentore/Autista e Amministrazione)

Orario: ☐ part-time ☐ tempo pieno

Lei è soggetto a turnazione: ☐ Sì ☐ No

Anni di lavoro:

- ☐ meno di 3 anni ☐ da 3 a 10 anni ☐ da 11 a 20 anni ☐ da 21 a 30 anni ☐ oltre 30 anni

Anni di lavoro nell'attuale Ente:

- ☐ meno di 3 anni ☐ da 3 a 10 anni ☐ da 11 a 20 anni ☐ da 21 a 30 anni ☐ oltre 30 anni

Tempo impiegato per recarsi al posto di lavoro (un tragitto non andata e ritorno):

- ☐ meno di 15 min ☐ da 16 a 30 min ☐ da 31 a 45 min ☐ da 45 a 60 min ☐ oltre 60 min

Esprima il Suo grado di accordo o disaccordo in relazione a tutte le seguenti affermazioni:

	Totale disaccordo	Abbastanza in disaccordo	Abbastanza in accordo	Totale accordo
Nel gruppo di lavoro esiste collaborazione coi colleghi	☐	☐	☐	☐
Io conosco quali sono le mie responsabilità	☐	☐	☐	☐
Nello svolgimento delle mie attività ho il pieno sostegno dei miei superiori	☐	☐	☐	☐
Per il mio lavoro esistono degli obiettivi chiari e pianificati	☐	☐	☐	☐
Sono premiato/a equamente in considerazione della mia professionalità	☐	☐	☐	☐
Il mio lavoro mi dà completa responsabilità su come e quando un'attività deve essere svolta	☐	☐	☐	☐
Io so cosa la mia organizzazione si aspetta da me	☐	☐	☐	☐
Nella mia organizzazione posso avanzare di carriera in maniera rapida	☐	☐	☐	☐
Non ho abbastanza per fare quello che mi è richiesto dal mio lavoro	☐	☐	☐	☐
Con il mio lavoro sento di contribuire al benessere psico-fisico dell'Ospite	☐	☐	☐	☐
E' facile avere le informazioni di cui si ha bisogno	☐	☐	☐	☐
Io e i miei colleghi siamo informati su come promuovere la sicurezza dell'Ospite e su come evitare che succedano possibili errori	☐	☐	☐	☐
Gli obiettivi di questa organizzazione mi sono chiari	☐	☐	☐	☐
La mia organizzazione si interessa della mia soddisfazione per il lavoro	☐	☐	☐	☐
La mia organizzazione si interessa del mio benessere	☐	☐	☐	☐
Il mio carico di lavoro è pesante	☐	☐	☐	☐
La mia relazione con i Residenti mi dà soddisfazione	☐	☐	☐	☐
Quando ho bisogno di un'informazione per il mio lavoro so a chi rivolgermi	☐	☐	☐	☐
Nel gruppo di lavoro chi ha un'informazione la mette a disposizione di tutti	☐	☐	☐	☐

	Totale disaccordo	Abbastanza in disaccordo	Abbastanza in accordo	Totale accordo
Io ho fiducia nei miei colleghi	☐	☐	☐	☐
I miei superiori argomentano le loro decisioni sul mio lavoro con spiegazioni esaurienti	☐	☐	☐	☐
Per le prestazioni principali, l'organizzazione ha definito linee guida e/o protocolli e/o procedure	☐	☐	☐	☐
Vengo interpellato/a per gli acquisti dei materiali e delle attrezzature che dovrò utilizzare	☐	☐	☐	☐
Sono premiato/a equamente per le responsabilità che ho	☐	☐	☐	☐
Spesso sento di essere d'aiuto ai Familiari degli Ospiti	☐	☐	☐	☐
Il mio lavoro è organizzato in maniera tale da ricevere costante feed-back sulle mie prestazioni	☐	☐	☐	☐
La richiesta di maggiori risorse per il mio lavoro viene soddisfatta	☐	☐	☐	☐
La mia organizzazione non apprezza gli sforzi ulteriori fatti da me	☐	☐	☐	☐
Sono premiato/a equamente per gli sforzi che compio	☐	☐	☐	☐
Nel gruppo di lavoro le risorse vengono condivise	☐	☐	☐	☐
I miei superiori non investono adeguate risorse per lo sviluppo delle mie attività	☐	☐	☐	☐
Qualora capiti un errore, so come comunicarlo al paziente/familiare perché esiste una linea guida che mi indica cosa fare	☐	☐	☐	☐
Per svolgere tutti i miei compiti, devo lavorare in maniera molto veloce	☐	☐	☐	☐
La mia organizzazione cerca di rendere il mio lavoro il più interessante il possibile	☐	☐	☐	☐
Penso di poter fare affidamento sui miei colleghi	☐	☐	☐	☐
Dispongo di tutte le risorse per fare bene il mio lavoro	☐	☐	☐	☐
Il mio lavoro non mi dà molte possibilità per conoscere il livello delle mie prestazioni	☐	☐	☐	☐
Per le opportunità di promozione, mi trovo in un "vicolo cieco"	☐	☐	☐	☐
L'organizzazione valorizza il mio contributo al raggiungimento dei risultati parziali	☐	☐	☐	☐

	Totale disaccordo	Abbastanza in disaccordo	Abbastanza in accordo	Totale accordo
Facendo quello che mi è richiesto, ho la possibilità di capire in che modo sto svolgendo il mio lavoro	☐	☐	☐	☐
Nel mio gruppo di lavoro c'è elevata conflittualità	☐	☐	☐	☐
Nella mia organizzazione ho buone opportunità di avanzamento	☐	☐	☐	☐
Ho un rapporto collaborativo con i Familiari degli Ospiti	☐	☐	☐	☐
Per svolgere tutti i miei compiti, devo lavorare molto duramente	☐	☐	☐	☐
L'organizzazione invita me ed i miei colleghi ad analizzare insieme gli errori fatti e quelli evitati per migliorare ed apprendere da queste esperienze	☐	☐	☐	☐

A causa del Suo lavoro, con che frequenza nell'ultimo mese si è sentito/a:

	Mai	Raramente	Spesso	Sempre
Triste	☐	☐	☐	☐
Calmo/a	☐	☐	☐	☐
Ansioso/a	☐	☐	☐	☐
Entusiasta	☐	☐	☐	☐
Motivato/a	☐	☐	☐	☐
Preoccupato/a	☐	☐	☐	☐
Riposato/a	☐	☐	☐	☐
Teso/a	☐	☐	☐	☐
Depresso/a	☐	☐	☐	☐
Ottimista	☐	☐	☐	☐
Rilassato/a	☐	☐	☐	☐
Avvilto/a	☐	☐	☐	☐

Modulo per reclami e/o apprezzamento per Ospite o Familiari.

Gent.ma/o Ospite, Gen.mo Familiare,
condividiamo che il miglioramento dei “servizi” debba avvenire tenendo conto del Vostro giudizio. Le saremmo, perciò, grati se volesse farci conoscere le sue proposte migliorative, segnalazioni di disservizio, valutazioni positive delle prestazioni ricevute, ecc.....
Per facilitarla abbiamo predisposto il presente modulo da consegnare in busta chiusa.

La Direzione

N.B. Saranno presi in considerazione soltanto i moduli completi in ogni loro parte ai quali daremo risposta entro una settimana dalla consegna.

Grazie.

Alla **C.A.** Presidente
nella persona dell'Arch. Dott. Savio Binaghi

Il/la sottoscritto/a

Fa presente a codesto Ufficio quanto segue:

Specifica: ☐ lamentela ☐ apprezzamento

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Vedano Olona (VA),.....

Firma.....

MENU' AUTUNNALE 1° SETTIMANA – PRANZO

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Pizzoccheri della Valtellina	Rotolo con spinaci Verdure ripiene	Zucchine trifolate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Ravioli di magro pomodoro e basilico	Platessa gratinata Tortino al prosciutto	Carote al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Risotto con la zucca e caprino	Medaglioni farciti Cassoeula	Fagiolini e patate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Pennette al pesto siciliano	Brasato con polenta Involtini caldi con prosciutto	Finocchi gratinati	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti ai frutti di mare	Merluzzo alla veneta Arrosto di Tacchino	Mix di verdure cotte	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Gnocchi al gorgonzola	Polpettine al pomodoro Arrosto in salsa di noci	Piselli al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Lasagne alla bolognese	Spezzatino con piselli Frittata con spinaci	Patate al forno	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata Dolce

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' AUTUNNALE 1° SETTIMANA – CENA

35

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Stracciatella alla romana	Arrosto di tacchino Mozzarella	Fagiolini alla provenzale	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Zuppa patate carote piselli	Fettine alla valdostana Crescenza	Purè di zucca	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Tortellini in brodo	Frittata alle verdure Taleggio	Piselli in umido	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Minestrone d'orzo	Rotolo di coniglio al forno Crescenza	Cavolfiori gratinati	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Passato di verdure	Polpettine di pollo allo speck Formaggi misti e grana	Erbette al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Zuppa di legumi	Formaggi Tortino di verdure	Finocchi	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Riso e prezzemolo	Scaloppina al limone Gorgonzola	Purè di cavolfiore	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Risotto crema di lattuga e caprino	Arrosto di tacchino Hamburger cipolla e bacon	Fagioli alla messicana	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pizza	Merluzzo alla livornese Cotechino e lenticchie	Broccoli al vapore	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Orecchiette con broccoli	Salsiccia di pollo in umido Torta salata	Piselli al prosciutto	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Pasta ai 4 formaggi	Polpettone con spinaci Cotoletta alla milanese	Carote cotte	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti alle vongole	Bollito misto in salsa verde Filetto di platessa alla mugnaia	Erbette al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Risotto salsiccia e radicchio	Scaloppine al vino bianco Omelette prosciutto e formaggio	Verze stufate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Crespelle prosciutto e formaggio	Spezzatino ai funghi Pollo arrosto	Patate e peperoni al forno	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata Dolce

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Crema di carote	Involtini al vino bianco Caciotta	Cavolfiori	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Zuppa di ceci	Polpette e verdure Mozzarella	Purè di zucca	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Crema di ortaggi	Verdure ripiene Taleggio	Patate prezzemolate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Ravioli in brodo	Frittata al formaggio Primo sale	Zucchine al forno	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Pasta e patate	Tortino di prosciutto formaggio Crescenza	Biete a coste saltate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Passato di verdure	Hamburger Formaggi	Fagiolini olio e limone	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Riso e latte	Arrosto di tacchino Formaggi misti e grana	Spinaci	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Risotto ai funghi	Polpette e verdure Crocchette di pollo	Zucchine trifolate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta al ragu' di verdura	Scaloppina al limone Seppioline con piselli	Peperonata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Gnocchi al pomodoro	Carne alla pizzaiola Frittata con cipolla	Cavoletti di Bruxelles	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Pasta alla boscaiola	Goulash alla paprika Polenta e formaggio	Piselli	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Carbonara di zucchine	Merluzzo al limone Salsiccia di pollo ai funghi	Carote	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Risotto alla milanese	Ossobuco con gremolada Rollè di tacchino	Cavolfiori gratinati	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Pasta pasticciata	Arista al pepe verde Medaglioni di manzo al formaggio	Patate e cipolle al forno	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata Dolce

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di carote e porri	Verdure ripiene Mozzarella	Purè di zucca	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta e patate	Pollo arrosto Crescenza	Cavolfiori	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Crema di asparagi	Frittata al prosciutto Taleggio	Coste olio e limone	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Celestine in brodo	Bon roll farcito Caciotta	Finocchi	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Minestrone con pasta	Cotoletta di pesce Robiola	Fagiolini	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Zuppa di cannellini	Tortino di verdure Formaggi misti e grana	Spinaci	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Raviolini in brodo	Involtini di prosciutto e formaggio Gorgonzola	Piselli in umido	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Penne speck zucchine e zafferano	Svizzera alla valdostana Pollo alla cacciatora	Peperonata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Cannelloni ricotta e spinaci	Lonza ai funghi Crocchette di tonno	Piselli	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Ravioli burro e salvia	Spezzatino Ricotta al forno	Verze stufate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Gnocchetti sardi zucca e rosmarino	Rollè di tacchino Trippa fagioli e patate	Fagiolini olio e limone	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti al tonno	Merluzzo e polenta Pollo al forno	Carote	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Risotto alla trevisana fume'	Hamburger di tacchino Involtini di carne	Tris di verdure	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Tagliatelle al ragù	Arrosto di vitello Polpettine con crema di funghi	Patate e zucca	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata Dolce

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Crema di carote	Arrosto di tacchino Caciotta	Erbette all'olio	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Tortellini in brodo	Involtini di prosciutto e formaggio Formaggio spalmabile	Zucchine all'agro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta e fagioli	Frittata alle verdure Taleggio	Coste al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Minestrone	Salame cotto Primo sale	Spinaci	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Zuppa di cipolle e patate	Polpettine alle verdure formaggio	Verdura cotta	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Passato di verdura con crostini	Tonno Crescenza	Piselli al prosciutto	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Pasta e patate	Tortino di verdura Formaggi misti e grana	Broccoli	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' ESTIVO 1° SETTIMANA - PRANZO

42

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Pasta alla Contadina	Tonnato Tortino broccoli e taleggio	Fagiolini e patate fredde Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Fusilli pomodoro e ricotta	Scaloppine al limone Cotoletta di pesce	Carote al burro Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Penne alla genovese (Patate e fagiolini)	Manzo all'inglese Torta di verdure	Spinaci al vapore Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Pasta zucchine e zafferano	Polpettine con verdure Involtini di prosciutto capricciosi	Insalata Finocchi	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti al tonno	Merluzzo olio e limone Tortino con verdure	Zucchine trifolate Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Insalata di riso	Bocconcini di pollo alle verdure Pomodori ripieni al formaggio	Verdure grigliate Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Cannelloni di magro	Arrosto di vitello Frittata con zucchine	Patate al forno Insalata	Frutta fresca di stagione Dolce/Gelato

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' ESTIVO 1° SETTIMANA - CENA

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Crema di carote	Arrosto di tacchino freddo Frittata di cipolle	Piselli stufati	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta e fave	Crescenza Affettati misti	Biete	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Riso e prezzemolo	Hamburger vegetali Taleggio	Broccoli	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Minestrone d'orzo	Zucchine ripiene di magro Julienne di tacchino in insalata	Cavolfiori gratinati	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Crema di piselli	Bastoncini di pesce Formaggi misti e grana	Erbette al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Zuppa di verdure	Caprese Uova sode farcite	Finocchi	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Tortellini in brodo	Caprino all'olio Bresaola olio e limone	Spinaci	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' ESTATE 2° SETTIMANA - PRANZO

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Risotto con zucchini	Medaglioni di melanzana Crocchette di manzo e ricotta	Fagioli in insalata Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta integrale alla Portofino	Platessa alla mugnaia Tortino con verdure	Broccoli calabresi Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Gnocchi al pesto di rucola	Straccetti di tacchino in insalata Morbidele al formaggio	Piselli al prosciutto Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Riso freddo in insalata	Petto di pollo agli aromi Prosciutto e melone	Carote cotte Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti ai molluschi	Fiori di merluzzo gratinati Polpettine di patate e zucchini	Melanzane al pomodoro Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Pennette alla pizzaiola	Bollito di manzo in salsa verde Parmigiana di verdure	Fagiolini Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Lasagne alla ligure (fagiolini e pesto)	Bon Roll di tacchino Nuvolette di ricotta e radicchio	Patate al forno Insalata	Frutta fresca di stagione Dolce/Gelato

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' PRIMAVERA 2° SETTIMANA - CENA

45

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Crema di lenticchie	Bologna Frittata al pomodoro	Cavolfiori	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Zuppa di ceci	Polpette e verdure Taleggio	Cipolle al forno	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Panzanella della casa	Affettato misto Gateau di patate	Finocchi cotti	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Ravioli in brodo	Primo sale Uova strapazzate al pomodoro	Zucchine al forno	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Pasta e fave	Pollo lesso Crocchette di verdure	Erbette	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Zuppa di verdure	Bastoncini di pesce Formaggi	Patate e cipolle	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Minestra con orzo	Arrosto di tacchino freddo Formaggi misti e grana	Spinaci	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' ESTATE 3° SETTIMANA - PRANZO

46

	<i>PRIMI</i>	<i>SECONDI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>FRUTTA / DESSERT</i>
L	Pasta all'amatriciana	Frittata con prezzemolo Cotoletta alla milanese	Zucchine trifolate Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta integrale in salsa di tonno e capperi	Petto di pollo ai peperoni Portafoglio di prosciutto	Finocchi Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Risotto al pomodoro e basilico	Medaglione di manzo con verdure Verdura ripiena di magro	Tris di verdure Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Ravioli di magro	Fesa di tacchino tonnata Arista alle mele	Caponata di verdure Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Merluzzo al limone Insalata di pollo e verdure	Erbette Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Pizza con verdura	Scaloppa di vitellone al vino bianco Morbidelle di verdure dorate	Fagiolini Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Casarecce salmone e zucchine	Prosciutto e melone Peperone ripieno	Patate Insalata	Frutta fresca di stagione Dolce/Gelato

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' ESTATE 3° SETTIMANA- CENA

47

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di verdura	Crescenza Coppa	Finocchi al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta e patate	Verdure ripiene Tortino con pollo e verdure	Broccoletti	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Minestrone di riso	Bastoncini di pesce Emmental	Coste olio e limone	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Zuppa toscana	Formaggi misti Caprese	Finocchi	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Riso e prezzemolo	Involtino di prosciutto capriccioso Robiola	Carote e piselli	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Crema di zucchine	Tortino di verdure Uova strapazzate al formaggio	Cavolfiori	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Raviolini in brodo	Pomodori ripieni alla crema di formaggio Ricottina	Spinaci	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

MENU' ESTATE 4° SETTIMANA PRANZO

48

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Pasta pomodoro e olive	Insalatina di carne di manzo Parmigiana di verdure	Fagiolini e carote Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Insalata di riso	Hamburger di merluzzo alla livornese Tortino spinaci e brie	Verdure miste al vapore Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta alla ricotta	Zucchine farcite Scaloppa di pollo agli aromi	Melanzane a funghetto Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Fusilli con crema di peperoni	Caprese Cotoletta di tacchino alla milanese	Spinaci Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Spaghetti alla marinara	Scaloppine di vitellone alla pizzaiola Platessa gratinata	Zucchine Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Risotto con verdure	Arista alle erbe Torta zucchine e ricotta	Patate al forno Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Gnocchi alla romana	Bon roll agli spinaci Cosce di pollo al forno	Piselli al prosciutto Insalata	Frutta fresca di stagione Dolce/Gelato

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Riso e bisi	Naggy di pesce Formaggio	Erbette	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Minestrone di pasta	Pancetta Polpettine di verdure	Zucchine gratinate	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
M	Pasta e fave	Hamburger di manzo con patate Formaggio latteria	Barbabietole	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
G	Pizza margherita	Frittata con spinaci Involtini di bresaola con caprino	Fagiolini	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
V	Crema di verdure	Tonno Formaggio spalmabile	Cavolfiore in insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
S	Minestrone d'orzo	Affettato Uova sode	Spinaci al burro	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata
D	Crema di porri	Tortino Ricotta e spinaci Formaggi misti e grana	Zucchine	Frutta fresca di stagione Frutta cotta Frutta fresca frullata

Saranno sempre disponibili ALTERNATIVE FISSE per primi, secondi e contorni come da composizione della giornata alimentare.

CONTRATTO D'INGRESSO

Tra

La RSA – “FONDAZIONE ANGELO PORETTI e ANGELO MAGNANI” ONLUS con Sede in Vedano Olona in Vicolo Poretti Magnani, n. 4, gestita da “FONDAZIONE ANGELO PORETTI e ANGELO MAGNANI” ONLUS con Sede in Vedano Olona in Vicolo Poretti Magnani, n. 4, iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche Private (Provvedimento Deliberazione Giunta Regionale n. VII/15575 del 12 dicembre 2003, numero di iscrizione 1657 del 13 dicembre 2003, data di costituzione 01 gennaio 2004), della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Varese con sede legale in Vedano Olona, Vicolo Poretti Magnani, n. 4, in persona del Sig. Luciano Battistella, in qualità di Presidente, domiciliato per la carica ove sopra indicato, di seguito per brevità indicato come **Ente**;

E

il/la Sig./Sig.ra c.f ,
nato/a il
residente a
in via , in qualità di Richiedente, di seguito per brevità indicato come **Ospite**;

E/o

(da compilare solo se l'obbligazione economica è assunta in via solidale da un terzo e dall'ospite)

il/laSig./Sig.ra c.f ,
nato/a il
residente a
in via , in qualità di Richiedente, di seguito per brevità indicato come **Terzo**”;

E/o

(da compilare in caso di tutela / curatela / amministrazione di sostegno)

il/laSig./Sig.ra c.f ,
nato/a il
residente a
in via , in qualità di tutore/curatore/amministratore di sostegno, di seguito per brevità indicato come **“tutore / curatore / amministratore di sostegno”**;

Si conviene e si stipula quanto segue:

Articolo n. 1

A seguito dell'accettazione della domanda presentata unitamente alla documentazione clinica in data....., con il presente atto il sottoscritto/a **Ospite** chiede per sé l'ammissione presso la RSA che è fissato in datadichiarando che: - l'obbligazione economica viene assunta in via solidale dal **Terzo** che sottoscrive il presente contratto di ingresso per accettazione e assunzione solidale delle correlative obbligazioni; - e/o il **tutore / curatore / amministratore di sostegno** chiede in nome e per conto dell'**Ospite** l'ingresso presso la RSA in conformità al provvedimento del Tribunale di che si allega al presente contratto quale parte integrante dello stesso; Eventuali ritardi all'ingresso e/o all'avvio delle prestazioni saranno disciplinati come di seguito indicato e precisato. L'Ente ha verificato al momento dell'ingresso che l'Ospite ha le caratteristiche e manifesta le condizioni di bisogno previste per le Residenze Sanitarie Assistenziali, assicurando per l'inserimento in struttura che la presa in carico avviene secondo criteri di appropriatezza, favorendo la continuità assistenziale e precisando che eventuali situazioni complesse saranno comunicate alla ASL o al Comune di provenienza.

L'Ospite e/o il Terzo si obbliga / obbligano al pagamento della retta di inserimento con emissione di bonifico bancario o SDD bancario. L'Ospite e/o il Terzo dichiara / dichiarano inoltre di farsi carico delle eventuali spese sanitarie non comprese nella retta giornaliera (visite specialistiche ed esami non riconosciuti dal SSR) e delle spese personali (abbigliamento e/o generi voluttuari).

Articolo n. 3

L'Ospite e/o il Terzo si impegna / impegnano altresì:

- Al pagamento della somma di Euro pari a una mensilità (30 giorni) a titolo di deposito cauzionale che sarà restituito al termine di permanenza nella Struttura, salvo quanto previsto dai successivi articoli 7 e 8;
- Al rispetto del regolamento di unità di offerta che è parte integrante del presente contratto.

Articolo n. 4

L'Ospite e/o il Terzo prendono atto che nel corso della permanenza nella Struttura l'importo della retta potrà subire delle variazioni. L'Ente si riserva la facoltà di aumentare la retta sulla base dell'aumento dell'indice ISTAT, dei maggiori oneri derivanti dagli aumenti contrattuali del personale, dei maggiori oneri derivanti dagli adeguamenti a normative nazionali e regionali, nonché per cause dipendenti dello stato di salute dell'Ospite.

Dette variazioni saranno comunicate per iscritto, ai sensi del successivo art. 11, all'Ospite e/o al Terzo almeno 10 (dieci) giorni prima dell'applicazione delle nuove tariffe, dando quindi allo stesso la facoltà di recedere dal presente contratto nei termini di cui all'art. 8.

La Fondazione si riserva la facoltà di effettuare, per esigenze interne, cambiamenti della camera assegnata all'Ospite al momento dell'ingresso, anche se ciò dovesse determinare spostamenti dal nucleo e/o dal piano. Tale spostamento sarà effettuato nel rispetto del piano tariffario previsto dal contratto sottoscritto.

Articolo n. 5

La retta giornaliera a carico dell'Ospite e/o del Terzo, attualmente ammonta ad Euro al netto del contributo sanitario regionale; non appena sarà completato l'esame medico che preciserà la classe definitiva di appartenenza, sarà comunicato per iscritto il corrispondente importo qualora risulti essere differente da quello sopra indicato. Nella retta sono inclusi i seguenti servizi: alberghieri, assistenza medica e infermieristica, animazione, fisioterapia, lavanderia e barbiere per uomo. Nella retta sono esclusi i seguenti servizi: parrucchiere per donna, podologo ed ambulanza per visite ed esami specialistici. A fronte del pagamento della retta l'Ente si impegna, ai sensi della normativa vigente, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Alla stipula e al mantenimento dell'assicurazione per la responsabilità civile conforme alla normativa vigente nazionale e regionale;
- Al rispetto della privacy dell'ospite ai sensi del D.lgs 196/2003 e s.m.i.;
- Alla predisposizione e aggiornamento della documentazione sanitaria e socio sanitaria;
- Alla diffusione della carta dei servizi.

Ai sensi dell'art.1783-1786 c.c. l'Ente risponde quando le cose dell'ospite gli sono state consegnate in custodia.

L'Ente ha l'obbligo di accettare le carte-valori, il danaro contante e gli oggetti di valore che può rifiutarsi di ricevere soltanto se si tratti di oggetti pericolosi o che, tenuto conto dell'importanza e delle condizioni di gestione dell'RSA, abbiano valore eccessivo o natura ingombrante. L'Ente può esigere che la cosa consegnatagli sia contenuta in un involucro chiuso o sigillato, a cui sarà allegato un elenco del contenuto controfirmato dalle parti per verifica ed accettazione.

L'Ente si impegna, in conformità alla normativa nazionale e regionale vigente, a rilasciare la certificazione della retta ai fini fiscali, per i servizi che prevedono la compartecipazione al costo da parte dell'utente, entro i tempi utili per la presentazione della dichiarazione dei redditi.

L'Ente si impegna, altresì, ad assolvere tutti gli obblighi che, a prescindere dal richiamo nel presente contratto, derivino dalla L.R. 3/2008 s.m.i. e/o dalla normativa vigente.

Il pagamento della retta dovrà avvenire a cadenza mensile entro e non oltre il decimo giorno del mese incorso, tramite bonifico bancario o SDD bancario. Ogni altra modalità di pagamento diversa da quelle indicate dovrà essere concordata con l'Ente.

Articolo n. 7

In caso di mancato pagamento nei termini stabiliti sopra, l'Ospite e/o il Terzo è/sono tenuto/tenuti a corrispondere gli interessi di ritardato pagamento nella misura del tasso legale e comunque, in caso di mancato pagamento entro 45 (quarantacinque) giorni dalla scadenza, il contratto si intende risolto di diritto e l'Ospite ha l'obbligo di lasciare la RSA entro 15 (quindici) giorni, fatto salvo il diritto dell'Ente di trattenere il deposito cauzionale a soddisfazione totale o parziale di eventuali suoi crediti nei confronti dell'Ospite e/o del Terzo ed eventualmente di agire presso le competenti sedi per il recupero dei crediti stessi.

Qualora l'ospite venga dimesso per ritardato o mancato pagamento, in ottemperanza alla normativa vigente, l'Ente si attiva affinché le dimissioni avvengano in forma assistita dal Comune di provenienza o dalla ASL.

Articolo n. 8

Qualora l'Ospite e/o il Terzo intenda / intendano recedere dal presente contratto, dovrà/dovranno dare preavviso all'Ente con comunicazione scritta almeno 5 (cinque) giorni prima della data determinata ed entro il medesimo termine l'Ospite dovrà lasciare la RSA. Il mancato rispetto del termine testè indicato comporta comunque il pagamento degli obbligatori 5 (cinque) giorni di preavviso.

In caso di decesso la retta sarà calcolata fino al giorno dell'esistenza in vita.

Resta fermo l'obbligo da parte dell'Ospite e/o del Terzo di corrispondere le eventuali rette arretrate e maturate fino alla data indicata nella disdetta come termine della sua presenza; in caso di ritardo nell'allontanamento dell'Ospite, l'importo della retta giornaliera da corrispondere sarà raddoppiato fino al giorno della effettiva dimissione.

Articolo n. 9

L'Ente ha facoltà di recedere dal presente contratto e di dimettere l'Ospite nei casi di incompatibilità con la Struttura e/o di interruzione del necessario rapporto fiduciario.

Articolo n. 10

Il calcolo dell'importo della retta decorre dalla data di ingresso dell'Ospite nella RSA, quale risultante dalla data riportata nel fascicolo socio assistenziale, più tre giorni destinati alla preparazione degli ambienti ed alla attività preordinata all'accoglienza dell'Ospite.

Articolo n. 11

Eventuali modifiche al presente contratto avranno efficacia solo se apportate per iscritto e sottoscritte da entrambe le parti. Resta inteso che eventuali modifiche alla normativa vigente dovranno intendersi automaticamente recepite dal presente contratto.

Articolo n. 12

Il presente contratto ha durata pari a quella del periodo corrispondente alla presenza dell'Ospite nella Struttura. Tutte le obbligazioni assunte con il presente Contratto, si intendono solidali ed indivisibili per l'Ospite e per i suoi aventi causa a qualsiasi titolo. E' vietato all'Ospite e/o al Terzo di cedere il presente Contratto, nonché di rilasciare procure che non siano state autorizzate dall'Ente.

Articolo n. 13

In caso di controversie sul contenuto, sulla esecuzione e sull'eventuale risoluzione del presente contratto, ivi compresi i rapporti di natura economica, è competente il Foro di Varese.

Letto, confermato, sottoscritto in duplice originale

Vedano Olona, li ...

L'Ospite

Il Terzo

Il tutore/curatore/AdS in nome e per conto dell'Ospite

L'Ente

Il sottoscritto Ospite e/o Terzo, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.1341 e 1342 del Codice Civile, dichiara/dichiarano di approvare specificatamente gli articoli:

- 2);
- 3);
- 4);
- 5);
- 6);
- 7);
- 8);
- 9);
- 10);
- 13)

Vedano Olona, li

L'Ospite

Il Terzo

Il tutore / curatore / amministratore di sostegno in nome e per conto dell'Ospite

L'Ente