CARTA DEI SERVIZI

OGNI GIORNO LAVORIAMO METTENDO AL CENTRO

LA PERSONA



RESIDENZE SANITARIE ASSISTENZIALI PER ANZIANI E DISABILI

RSA APERTA

CENTRO DIURNO INTEGRATO

SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE E SERVIZI TERRITORIALI ALLA PERSONA

SERVIZIO FISIOTERAPIA PER ESTERNI

FONDAZIONE REDENTORE ETS
CASTELVERDE

Ogni giorno vogliamo lavorare mettendo al centro la persona!

Gli operatori della Fondazione Redentore credono davvero che i pazienti meritino i più alti standard di cure.

INDICE

4 PRESENTAZIONE

6 LA STORIA

7 FINALITA' E PRINCIPI FONDAMENTALI

10 LA STRUTTURA E L'ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI

16 SUGGERIMENTI E RECLAMI

18 RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE PER ANZIANI

25 CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

29 RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE PER DISABILI

36 CONVENZIONE DELLE NAZIONI UNITE SUI DIRITTI DELLE PERSONE CON DISABILITA'

40 CENTRO DIURNO INTEGRATO

45 SERVIZI TERRITORIALI

51 QUESTIONARI SODDISFAZIONE FAMIGLIARI, OSPITI/UTENTI

62 MENU'

Presento con viva soddisfazione l'edizione aggiornata della Carta dei servizi della Fondazione Redentore ETS, in un tempo particolarmente significativo: nel 2027, infatti, festeggeremo i 125 anni di fondazione di questa istituzione. Un anniversario che ci invita a guardare con gratitudine alla strada percorsa e con fiducia alle responsabilità che ci attendono, continuando una storia di carità iniziata nel 1902 e cresciuta nell'ascolto dei bisogni delle persone e del territorio.

Questa nuova edizione accompagna una stagione di profondo rinnovamento della nostra struttura. Abbiamo portato a termine un cantiere durato due anni, con importanti interventi per il miglioramento della sicurezza sismica e dell'efficienza termica degli edifici. Un impegno considerevole, affrontato con la consapevolezza che la qualità degli ambienti contribuisce alla qualità della vita di chi li abita e di chi vi lavora.

In questo percorso si inserisce il rifacimento della palazzina tra la cappella e la RSA, che ha messo a disposizione tanti ambienti nuovi: la sala polivalente, luogo di incontro, di festa e di partecipazione; la palestra di fisioterapia per gli Ospiti interni, dedicati alla riabilitazione e al mantenimento delle capacità motorie; l'ampia farmacia; il salone della parrucchiera, per la cura di sé e il benessere personale; la sala per la formazione dei dipendenti, perché competenza e aggiornamento sono parte essenziale di un servizio attento e qualificato.

Abbiamo lavorato sui muri per prenderci cura delle persone. È questo il significato più profondo delle opere realizzate e dell'impegno che le ha rese possibili. Il nostro desiderio è offrire una casa sempre più sicura, accogliente e funzionale, nella quale ogni Utente possa sentirsi riconosciuto nella propria storia, rispettato nella propria dignità e accompagnato nei propri bisogni.

Un ringraziamento sincero va agli Ospiti e ai loro familiari, che hanno condiviso con noi le inevitabili difficoltà del cantiere, e a tutti i dipendenti e collaboratori che, anche durante i lavori, hanno continuato a garantire quotidianamente assistenza, cura e vicinanza. Il risultato raggiunto è frutto di una responsabilità condivisa, di pazienza e di dedizione.

La persona, nella sua dimensione integrale, rimane il centro della nostra missione. Le cure mediche, infermieristiche, assistenziali, riabilitative e animative si intrecciano con l'attenzione alle relazioni, alla vita spirituale, alla socialità e alla partecipazione. Ci impegniamo a valorizzare le capacità di ciascuno, a custodirne le autonomie e a costruire percorsi di cura che tengano conto della sua unicità, in dialogo con i familiari.

Questa vicinanza accompagna ogni fase della vita, anche quella segnata da maggiore fragilità. Nell'ispirazione cristiana che anima la Fondazione, desideriamo prenderci cura di ogni persona fino alla fine, offrendo sollievo, ascolto e conforto, nel rispetto della sua dignità e del valore della vita.

Continuiamo inoltre a coltivare una Fondazione aperta al territorio, nella quale gli Ospiti possano sentirsi parte viva della comunità. La collaborazione con le associazioni, l'unità pastorale "Madonna della Speranza", le scuole e le istituzioni permette di alimentare legami preziosi e di rendere i nostri ambienti luoghi di incontro e di scambio tra generazioni.

La Carta dei servizi esprime questo impegno: presenta ciò che offriamo, orienta le famiglie e rende espliciti i principi che guidano il nostro lavoro. È uno strumento di informazione e di dialogo, che ci richiama ogni giorno alla responsabilità di meritare la fiducia di chi si affida a noi.

Celebrare 125 anni significa anche raccogliere l'eredità di chi ha dato origine a questa opera: l'intraprendente parroco mons. Pietro Gardinali, il mistico dottore Ercolano Cappi e il munifico benefattore Primo Ferrari. Alla loro intuizione e alla generosità di quanti li hanno seguiti dobbiamo una storia che oggi siamo chiamati a continuare, rispondendo con sensibilità e competenza ai bisogni del nostro tempo.

Con gratitudine per il passato e fiducia nel futuro, rinnoviamo dunque il nostro impegno pronti ad affrontare le tante sfide che la società e il progresso tecnico-scientifico ci lanciano.
“Il Redentore, che storia!”.

Castelverde, 29 ottobre 2026
Don Claudio Rasoli
Presidente della Fondazione Redentore ETS

LA STORIA

L'Opera Pia "SS. Redentore" viene fondata in seno alla Società S. Vincenzo dè Paoli nel 1897, per iniziativa del medico condotto del comune dott. Ercolano Cappi, con il sostegno dell'allora Parroco don Pietro Gardinali; tra i fondatori figurano altresì Primo Ferrari, Enrico Ferrari, Secondo Balteri ed il dott. Giuseppe Camerini. Lo scopo originario è quello di offrire ai cronici del comune di Castelverde una sistemazione adeguata, sia in termini di assistenza che di vicinanza con i parenti.

L'opera nasce dalla convinzione che l'anziano malato rappresenta comunque una forza positiva e nonostante le sue fragilità può aiutare a scoprire il valore della vita.
Il 20 marzo 1901 prendono il via i lavori di costruzione dell'ospedale, il cui funzionamento viene autorizzato dal Prefetto di Cremona il 10 giugno 1902, mentre l'apertura seguirà a pochi giorni di distanza il 01 luglio 1902. Un registro di allora conta diciassette ammalati dei comuni di Castelverde e Tredossi. Successivamente il numero degli Ospiti cresce insieme alle esigenze assistenziali.
La struttura viene allargata con la costruzione di due infermerie per cento posti letto ed una cappella per il culto. Fin dall'inizio la presenza di personale religioso si rivela discreta, efficace ed essenziale, prima con l'ordine delle Canossiane (1902/1907), quindi con le suore Adoratrici del SS. Sacramento (dal gennaio 1908 al 2003), congregazione fondata dal Beato Francesco Spinelli (1853 – 1913).

A partire dal 1931, anno in cui l'Opera Pia viene eretta ad ente morale e diventa I.P.A.B. (Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza), si aprono nuove prospettive di azione, prima (1932) con la creazione della "Casa S. Giuseppe" per disabili, poi (1933), su progetto dell'ing. Giulio Ceruti, con la costruzione della Scuola Materna, in capo alla fondazione fino al 2005.
Dal 01/01/2003, con la privatizzazione dell'ente, la gestione delle Residenze Sanitarie Assistenziali per Anziani e delle Residenze Sanitarie Assistenziali per Disabili è affidata alla Fondazione Opera Pia "SS. Redentore" Onlus. Dal dicembre 2010 è stato altresì istituito come servizio per il territorio il Centro Diurno Integrato per anziani ed infine dal luglio 2012 la struttura si è arricchita di un servizio di fisioterapia aperto agli esterni.
A seguire anche il potenziamento dei servizi territoriali: assistenza domiciliare, voucher dimissioni protette. Dal 2019 l'ente ha ottenuto un budget per la gestione della misura regionale RSA Aperta.
Nel 2026 la Fondazione si trasforma in Fondazione Redentore ETS.



FINE ISTITUZIONALE

Da oltre un secolo a servizio della fragilità di anziani e disabili e delle necessità del territorio.

La Fondazione Redentore ETS intende fornire prestazioni sanitarie e socio assistenziali a favore di persone anziane non autosufficienti e portatori di disabilità. La politica perseguita dall'Ente ha un chiaro obiettivo: "… perché ogni ospite possa trovare ATTENZIONE, PROFESSIONALITA', SICUREZZA, TRANQUILLITA', BENESSERE ed essere VALORIZZATO e RISPETTATO in quanto PERSONA."

- **Umanizzazione del servizio** quale principio cui deve ispirarsi tutta l'azione nei confronti degli ospiti, ma anche come stile di condotta da incoraggiare nelle relazioni interpersonali tra colleghi, parenti, operatori, collaboratori, volontari. Il rispetto dell'altro e la cortesia vengono ritenute prioritarie per ridare senso alle relazioni ed imparare a prendere le distanze da ogni forma di frenesia e aggressività che spesso caratterizza il vivere moderno. Umanizzazione anche in funzione del rispetto dell'individualità e delle peculiarità che fanno di ogni persona qualcosa di unico ed irripetibile.

- **Corresponsabilità, partecipazione, informazione** per dare attuazione sia alle disposizioni di legge, ma soprattutto per rendere la struttura sempre più aperta, capace di dare trasparenza al servizio sanitario – assistenziale erogato ed attenta all'ascolto della voce di chi incontra il nostro operato, anche in funzione della responsabilizzazione dei destinatari riguardo gli obiettivi perseguiti. Ciò comporta per l'amministrazione l'obbligo di interpellare e acquisire le valutazioni ed i pareri degli utenti; l'impegno ad avvalersi in modo sempre più competente dei nuovi strumenti di comunicazione. Rimane fermo il pieno rispetto ed il trattamento di tutti i dati sensibili e non, in ottemperanza del Reg. UE 2016/679.

- **Diritto di scelta e diritto all'informazione dell'utente** durante tutta la permanenza presso la nostra struttura. In particolare, il personale medico-sanitario si impegna durante tutto il corso del ricovero a raccogliere la volontà dell'ospite, garantendola il più possibile e fino a quando non sia necessario ricorrere all'intervento sostitutivo di familiari o di terzi. L'ospite ha diritto di conoscere e di essere per quanto possibile **coinvolto nel progetto di assistenza individualizzato.** All'équipe spetta il compito di verificare la possibile partecipazione dell'interessato al progetto medesimo. La responsabilità di informare l'ospite e/o i familiari circa ogni questione clinica grava sul Direttore Sanitario o sul Medico responsabile di nucleo, mentre le altre questioni legate all'ospitalità sono di competenza dell'Ufficio Accoglienza e Relazioni con il Pubblico. L'équipe medico-sanitaria dovrà tener conto, nel limite del possibile, di ogni eventuale direttiva anticipata (c.d. testamento biologico) e di ogni altra disposizione relativa alla propria vita che l'ospite avrà lasciato o reso nota.

- **Imparzialità** secondo quanto previsto dalla Costituzione della Repubblica Italiana agli artt. 2, 3 e 97, per cui il servizio reso a tutti i destinatari deve essere improntato a criteri di obiettività e di non discriminazione.

- **Uguaglianza** intesa come garanzia di parità di trattamento a parità di prestazioni erogate e di condizioni, divieto di ogni forma di distinzione per motivi di sesso, razza, condizioni religiose, politiche ed estrazione sociale. Si ribadisce che l'uguaglianza non va intesa come uniformità di trattamento, posto che situazioni obiettivamente dissimili vengono trattate diversamente, mentre condizioni simili o analoghe esigono, per quanto possibile, un trattamento eguale.

- **Continuità** nella consapevolezza che il servizio reso alla persona non può subire interruzioni e anche in caso di emergenza deve essere garantito con il minore disagio possibile, ma anche nella convinzione che la strada intrapresa verso la qualificazione e il miglioramento continuo della qualità delle prestazioni rese, non può essere abbandonata, bensì attuata con sempre maggiore convinzione e competenza.

- **Efficienza, efficacia, economicità** come valori di riferimento nell'erogazione del servizio e come impegno di tutti gli operatori a tutti i livelli, nella gestione della struttura. Tali principi devono essere assunti sia nel raggiungimento di obiettivi generali che di tipo specifico e rapportati alle singole prestazioni rese. È compito di tutti evitare sprechi di tempi, risorse, energie, denaro e mezzi. È dovere di tutti ottimizzare il proprio lavoro per fare in modo che il servizio reso sia rispondente alle aspettative e qualitativamente efficiente.

- **Formazione integrale permanente** intesa come atteggiamento di crescita continua di tutte le figure professionali e risposta all'inarrestabile esigenza di qualificazione delle risorse umane.

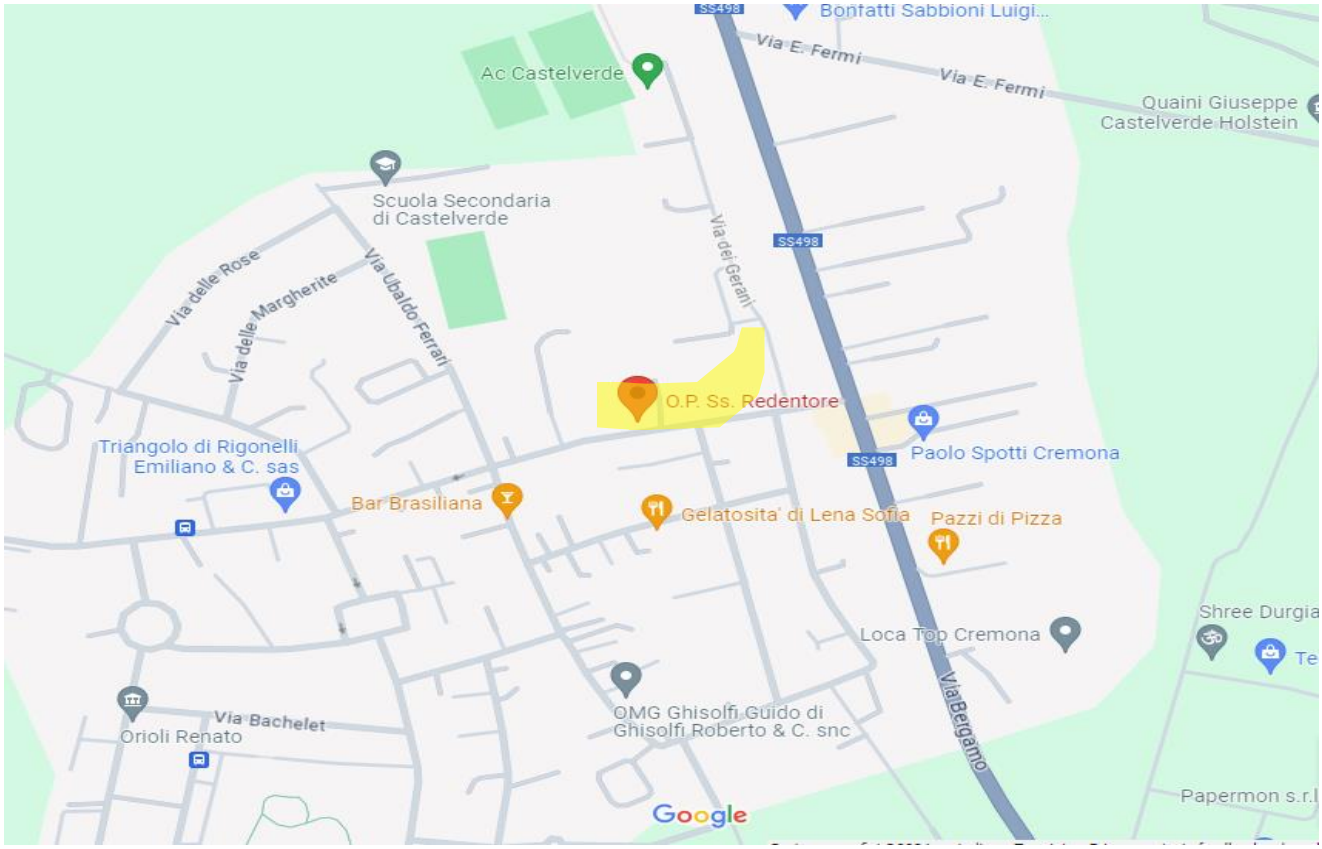
Il Consiglio di amministrazione ha approvato con Delibera n. 38 in data 07/05/2012 il Codice Etico della Fondazione Redentore ETS e, con Delibera n. 47 in data 20/11/2012, il Modello Organizzativo, nominando il proprio Organismo di Vigilanza come previsto dal D. Lgs. n. 231/2001.
Tutti coloro che agiscono per la Fondazione, senza distinzioni ed eccezioni nell'ambito delle proprie funzioni e responsabilità, sono tenuti a osservare e a far osservare i principi contenuti nel Codice Etico e nello Statuto.
La versione integrale del Codice Etico è pubblicata sul sito della Fondazione: **www.fondazioneredentore.it.**



LA STRUTTURA
e l'organizzazione degli spazi

UBICAZIONE

L'ampio complesso degli edifici della Fondazione, sito in posizione centrale nel capoluogo del comune di Castelverde, si presenta oggi interamente rinnovato. Le favorevoli condizioni ambientali determinate dalla quasi totale assenza di fonti di inquinamento acustico, nonché gli ampi spazi verdi che circondano la struttura, la rendono interessante dal punto di vista logistico, data la vicinanza alla città di Cremona, dalla quale dista solo 5 Km.
La Fondazione è raggiungibile dalla Strada Statale n. 498 "Cremona - Bergamo" oppure dalla Strada Statale n. 415 "Cremona - Milano", attraverso la frazione di Costa S. Abramo, ovvero attraverso la rete ferroviaria con fermata a Cremona e trasferimento in bus destinazione Castelverde (autobus di linea a diversi orari del giorno) con fermata innanzi la stessa Fondazione (via Gardinali, 15).



CONTATTI:

Centralino: 0372/427016
E-mail: uarp@fondazioneredentore.it
Sito web: www.fondazioneredentore.it

ORARI DI VISITA

Le visite agli Ospiti sono libere, ossia possono essere effettuate senza prenotazione.
L'orario di visita è senza appuntamento dalle ore 08.00 alle ore 20.00.
Al di fuori di questa fascia oraria, per particolari necessità e urgenze, è necessario contattare la Direzione Sanitaria.
Eventuali restrizioni, commisurate all'entità del rischio, sono ammissibili solo in presenza di contesti epidemiologici che ne giustifichino l'adozione a giudizio del Responsabile Sanitario, al fine di garantire la sicurezza degli ospiti.
L'assistenza al pasto sarà possibile solo per gli Ospiti indicati dai medici.
La Fondazione consiglia, per non interferire con l'attività di reparto, i seguenti orari:

MATTINA	DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 12.00 con permanenza presso la Fondazione fino alle ore 12.30
POMERIGGIO	DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.00 con permanenza presso la Fondazione fino alle ore 18.30

CHIAMATE TELEFONICHE AGLI OSPITI

Per comunicare telefonicamente con i nostri ospiti occorre chiamare il Centralino al numero 0372/427016.
Giorni feriali: dalle ore 9.00 alle ore 11.30; dalle ore 14.00 alle ore 17.00.
Giorni festivi: dalle ore 9.00 alle ore 11.30.

VIDEOCHIAMATE AGLI OSPITI RSA

Nelle residenze sanitarie assistenziali per anziani (RSA), le videochiamate potranno essere una alla settimana, per una durata di 15 minuti, e potranno essere prenotate dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 11.30 e dalle ore 14.00 alle ore 16.00.
Prenotazione diretta presso le animatrici:
Piano terra – verde: Sonia 328 8811134
Piano primo – giallo: Maria Emilia 328 5438104
Secondo piano – arancio: Federica 328 5638902

VIDEOCHIAMATE AGLI OSPITI RSA

Nella residenza assistenziale per disabili (RSD), le videochiamate potranno essere due la settimana, per una durata di 15 minuti, e potranno essere effettuate dal lunedì alla domenica, dalle ore 9.30 alle ore 11.30 e dalle ore 15.15 alle ore 17.45.
Le prenotazioni vanno effettuate attraverso il Centralino: 0372 427016.

CAPACITA' RICETTIVA E STRUTTURA INTERNA

Le Unità di offerta della Fondazione Redentore ETS sono:

- **Residenza Sanitaria Assistenziale per Anziani:** 140 posti letto di cui 133 posti letto accreditati e a contratto e 7 posti letto in solvenza, suddivisi in tre piani (verde -piano terra, giallo - primo piano, arancio - secondo piano), rispettivamente di 40 posti letto a piano terra e 50 posti letto nei restanti piani. Le stanze da letto sono a uno, due, tre o a quattro posti, dotate di bagno autonomo, impianto di chiamata centralizzato e collegato con le guardiole, aria medicale, ossigeno, condizionamento, aspirazione, filodiffusione, predisposizione per cavi tv. Le sale comuni risultano accoglienti e attrezzate e tendono a ricreare quelle condizioni di benessere ambientale che la persona sperimenta nella dimensione domestica. Alle sale da pranzo normalmente con tavoli a quattro posti, si affiancano sale tv e di conversazione, bagni assistiti di nucleo, guardiole per operatori collocate in posizione centrale e idonee al controllo degli ospiti. Viene garantito il diritto alla riservatezza e la possibilità per gli ospiti, in caso di visite, di poter intrattenere conversazioni o incontri appartati con i propri congiunti. È stata creata una zona ristoro dotata di distributori automatici.

- **Residenza Sanitaria Assistenziale per Disabili:** 60 posti letto accreditati e a contratto suddivisi in tre piani (terra, primo, secondo).
  Accreditata dal 2006, è stata fatta oggetto di ampliamento e riqualificazione con la creazione di una zona destinata alle attività educative – riabilitative, privilegiando l'utilizzo delle nuove tecnologie.
  Tutte le stanze sono a due posti letto con bagno, condizionamento, filodiffusione, predisposizione tv, collegamento con impianto centralizzato di ossigeno.

- **Centro Diurno Integrato:** 12 utenti in regime diurno accreditati e a contratto dal sistema sociosanitario regionale.

- **Servizio Assistenza Domiciliare Integrata e Voucher Dimissioni Protette:** dette prestazioni riguardo le quali la Fondazione opera in regime di accreditamento con l'Azienda Sociale del Cremonese, vengono erogate al domicilio dell'anziano e del disabile a seguito di progettualità che definite con valutazione tecnica a cura degli operatori del Servizio Sociale Territoriale o dagli operatori di strutture ospedaliere / cliniche / centri di riabilitazione. Gli interventi di natura assistenziale in supporto alla cura della persona, all'igiene personale quotidiana e/o settimanale, igiene ambientale possono anche essere somministrate in regime privatistico con domanda inoltrata direttamente all'UARP.

- **Misura RSA Aperta:** offre la possibilità di usufruire di servizi sanitari e sociosanitari utili a sostenere la permanenza al domicilio della persona il più a lungo possibile, con l'obiettivo di rinviare nel tempo la necessità di un ricovero in una struttura residenziale. La Misura permette di accedere a un set di prestazioni in modalità flessibile, con domanda diretta all'UARP della Fondazione. Si provvede alla Valutazione Multidimensionale dei bisogni della persona, anche tenendo conto del livello di stress del caregiver e viene redatto un Progetto Individuale che può contemplare servizi di diversa natura: specialistici, educativi, infermieristici, riabilitativi, assistenziali, ... Il cittadino rimane in carico al proprio MMG (medico di medicina generale).

Servizio di fisioterapia per esterni: l'accesso può essere richiesto dagli interessati (senza limiti d'età), mediante la presentazione di richiesta compilata su ricetta bianca da Medico specialista o da parte del Medico di Medicina Generale. Il costo è a totale carico degli interessati, con pagamento diretto presso l'Ufficio Contabilità dell'Ente.

Le figure professionali: vengono identificate attraverso i colori della divisa e con cartellino di riconoscimento, riportante nome e qualifica.

FIGURE PROFESSIONALI	*DIVISE*
MEDICI	CAMICE
COORDINATORE	PANTALONE E CASACCA AMARANTO
INFERMIERE	PANTALONE BIANCO CASACCA BIANCA PROFILO VERDE
OSS	▪ PANTALONE BIANCO CASACCA PROFILO BLU ▪ PANTALONE BLU CASACCA BLU ▪ PANTALONE BIANCO CASACCA PROFILO AZZURRO SCURO
FISIOTERAPISTI	PANTALONE ANICE CASACCA ANICE/BIANCA
ASA	PANTALONE BIANCO CASACCA BIANCA PROFILO AZZURRO CHIARO
EDUCATORE	PANTALONE BIANCO POLO ARANCIO
ANIMATORE	PANTALONE BIANCO POLO FUCSIA
SERVIZIO ALBERGHIERO	PANTALONE BIANCO CASACCA BIANCA CON BOTTONI
ADDETTO PULIZIE	▪ PANTALONE BIANCO E CASACCA PROFILO GIALLO ▪ PANTALONE BIANCO CASACCA CON BOTTONI
MANUTENTORE	PANTALONE BLU E POLO BLU
ADDETTO PULIZIE ESTERNE	PANTALONE BLU E POLO VERDE SCURA

I SERVIZI TRASVERSALI ALLE DIVERSE UNITA' DI OFFERTA



Il servizio di ristorazione curato da una società nella cucina interna soddisfa le esigenze della collettività e il servizio pasti a domicilio. Vengono predisposti menù stagionali a rotazione settimanale, con possibilità di scelta, oltre a diete personalizzate e menù specifici per edentuli. Particolare attenzione è destinata agli ospiti che per svariate ragioni presentino difficoltà nella consumazione dei pasti.
Ogni giorno viene affisso il menù nei locali attigui alle sale pranzo. Vengono quotidianamente servite: prima colazione, pranzo, spuntino pomeridiano, cena.

- **Il servizio di lavanderia** è appaltato all'esterno e assicura quotidianamente il carico di biancheria degli ospiti (indumenti, biancheria personale). Il servizio è incluso nella retta giornaliera. All'accoglienza in struttura viene data un'informativa che contiene suggerimenti pratici sul tipo di indumenti e tessuti consigliabili. Si sottolinea che i frequenti lavaggi e l'utilizzo di detergenti a elevato potere disinfettante potrebbero deteriorare gli indumenti. Durante le ore diurne tutti gli Ospiti non allettati sono invitati ad indossare abiti di uso normale e idonei a garantire il decoro della persona; solo in casi di accertata necessità vengono utilizzati indumenti particolari come ad esempio tute per incontinenti.

- **Il servizio di pulizia e di sanificazione degli ambienti** è garantito da personale dipendente con attrezzature e strumentazione tecnicamente avanzate.

- **Il servizio parrucchiera** è compreso nella retta; viene assicurato secondo una programmazione che consente a ogni ospite un trattamento mensile, salvo alcune eccezioni connesse a condizioni di salute di fatto impeditive. Ulteriori richieste (es. secondo accesso mensile – accesso settimanale – trattamenti particolari) possono essere avanzate all'UARP e avendo carattere aggiuntivo sono addebitate con la retta di degenza.

- **Il servizio religioso e di assistenza spirituale** viene garantito per il culto cattolico, nella cappella interna all'Ente, nella quale sono celebrate ordinariamente le S. Messe (impianto di amplificazione presente in tutte le stanze). L'accesso alla cappella è libero durante l'arco della giornata ed a richiesta può essere utilizzata per le esequie di ospiti. Di norma viene amministrato il sacramento dell'unzione degli infermi, sentito il parere dei familiari e salvo diversa indicazione. L'assistenza spirituale è gestita da un sacerdote. Si assicura il rispetto della libertà religiosa e di culto.

- **Il servizio di camera ardente** può essere utilizzato sia dagli Ospiti sia da persone esterne. I familiari possono scegliere liberamente l'Impresa di pompe funebri, le quali avanzeranno la specifica richiesta al Presidente o al Direttore Generale.
  Per i soli ospiti è consentita la celebrazione della cerimonia funebre, a richiesta dei parenti, nella chiesetta interna.

- **Il servizio manutentivo** è gestito da personale interno riguardo gli interventi ordinari di conservazione degli spazi e degli arredi, oltre che della cura degli impianti e attraverso professionisti esterni per quanto afferisce agli interventi straordinari di manutenzione, nel rispetto di tutte le normative di sicurezza e nel rispetto degli standard di accreditamento.

- **Il servizio di recapito della corrispondenza** viene gestito dall'UARP che riceve la posta in arrivo destinata agli ospiti, provvedendo a darne segnalazione telefonica ai familiari per il relativo ritiro. Un puntuale servizio di comunicazioni scritte è garantito riguardo ad ogni aspetto relativo all'ospitalità, preferibilmente attraverso l'utilizzo della posta elettronica, del quale si incoraggia l'utilizzo.

- **I servizi amministrativi** fanno capo alla Direzione Generale dell'Ente e comprendono l'Ufficio Accoglienza Relazioni con il Pubblico - Compliance Normativa e Affari Legali - Gestione Amministrativa Ospiti e Servizi Territoriali, l'Ufficio Personale, l'Ufficio Contabilità e Bilancio, l'Ufficio Acquisti e Magazzino.

Servizio di portineria "Triage" è aperto con i seguenti orari:
Da lunedì al venerdì: dalle ore 07.30 alle ore 18.30;
Sabato: dalle ore 08.00 alle ore 12.30 – dalle ore 14.00 alle ore 18.30;
Domenica e festivi: dalle ore 09.00 alle ore 12.30 e dalle ore 14.00 alle ore 18.30.

L'UFFICIO ACCOGLIENZA E RELAZIONI CON IL PUBBLICO DELLA FONDAZIONE

L'UARP rappresenta il collegamento tra l'Ente e l'utenza, in particolare:

- Facilita, negli orari di apertura al pubblico, l'accesso alla struttura fornendo informazioni, anche con visite guidate, telefonicamente e con posta elettronica, riguardo le attività e i servizi erogati.

- Cura i procedimenti e le procedure amministrative relative all'ospitalità e, attraverso la posta elettronica, provvede alle comunicazioni di servizio aventi carattere generale rivolte all'utenza.

- Provvede al rilascio delle certificazioni di spesa sanitaria secondo le modalità prescritte dalla D.G.R. XI/1298 del 25/02/2019 e della D.G.R. 6387 del 16/05/2022 che possono essere utilizzate dai familiari per fini fiscali ed in funzione del recupero delle quote di rette di degenza corrisposte e connesse alle prestazioni sanitarie.

- Garantisce il diritto di partecipazione degli ospiti, delle famiglie, di terzi, svolgendo un servizio di raccolta richieste, suggerimenti, reclami. Tali espressioni di partecipazione possono essere manifestate dagli interessati per iscritto in carta libera, ovvero in forma verbale ed in questa seconda ipotesi successivamente annotati. Cura altresì la raccolta del grado di soddisfazione degli ospiti/utenti e dei familiari (Customer Satisfaction), provvede alla rielaborazione dei risultati e alla loro diffusione tramite la pubblicazione sul sito web aziendale.

- Funge da punto di raccolta di tutte le richieste (certificazioni varie, richieste di invalidità, …) e riferisce sullo stato dei procedimenti generali. Su richiesta scritta dei diretti interessati o dei Tutori o Amministratori di Sostegno e a seguito di autorizzazione della Direzione Sanitaria, provvede al rilascio di documentazione sanitaria o estratti di cartelle cliniche.
  Il modulo per la richiesta della cartella clinica può essere ritirato all'UARP o scaricato dal sito internet della Fondazione e deve essere recapitato a mano o a mezzo mail all'ufficio UARP. La domanda viene protocollata e la Direzione Sanitaria stabilisce circa la legittimità della richiesta. Il ritiro della copia conforme potrà essere effettuato preso l'UARP trascorsi 20 giorni dopo la richiesta, previo pagamento di una somma di denaro stabilita sulla base del numero dei fogli.

- Offre un servizio di consulenza legale per la presentazione di ricorsi per la nomina di Amministratori di Sostegno – Istanze diverse al Giudice Tutelare – Supporto nella redazione dei Rendiconti Annuali al Giudice Tutelare.

- Tutti i dati e le notizie raccolte o ricevute dall' UARP sono trattati ai sensi del GDPR 2016/679.
  Tutti gli Ospiti cognitivamente competenti e i familiari di quelli cognitivamente non competenti vengono informati con apposita modulistica, che viene fatta firmare all'atto dell'ingresso in RSA-RSD-CDI, che i loro dati saranno utilizzati per fini diagnostico-terapeutici, limitatamente ai servizi sanitari richiesti e necessari alla tutela della salute, per garantire continuità dei trattamenti sanitari attinenti alla specifica patologia, per i dovuti adempimenti amministrativi e per tutte le altre attività connesse.

Il consenso informato, firmato dal paziente o da un familiare, viene conservato nella cartella clinica.

ORARI DI APERTURA UARP:
Lunedì al venerdì: ore 08:30 - 13:00
Mercoledì: ore 09:00 - 16:00
Sabato: ore 08:00 - 12:00

SUGGERIMENTI E RECLAMI

Le procedure di suggerimento e reclamo sono azionabili nell'ambito dei principi dichiarati e degli standard gestionali descritti e assicurati nella presente carta, secondo il principio della certezza del diritto azionabile. Rimane ferma l'eventuale competenza degli organi giurisdizionali ordinari per altre e diverse forme di accertamento della responsabilità.

Ogni ospite/utente/familiare/ADS/tutore può manifestare il proprio suggerimento e/o reclamo rispetto alla quantità o qualità dei servizi concretamente erogati.
La tutela può esperirsi in forma diretta o attraverso organizzazioni che svolgono attività di tutela a favore di cittadini o di utenti.
La persona assistita, il suo legale rappresentante e i suoi familiari possono chiedere l'intervento del difensore civico regionale e del Comune in cui ha sede l'unità d'offerta in tutti i casi in cui sia negata o limitata la fruibilità delle prestazioni, nonché, per ogni eventuale necessità, anche accedendo all'ufficio relazioni con il pubblico della ATS competente.

Il suggerimento e/o reclamo deve essere presentato all'UARP della Fondazione in forma scritta, in carta libera, oppure compilando l'apposito modulo, ovvero in forma verbale ed in questa seconda ipotesi successivamente annotato dagli addetti dell'UARP.
Ogni suggerimento e/o reclamo deve essere protocollato il primo giorno utile dal ricevimento.
Entro un massimo di 30 giorni dalla presentazione del reclamo, eccetto casi particolari, l'UARP è tenuto a verificare la fondatezza della contestazione, istruendo il relativo procedimento al fine di accertare eventuali responsabilità.
L'UARP, una volta verifica la segnalazione, ha poi il compito di dare un riscontro scritto/telefonico alla persona che lo ha presentato.
Laddove il disservizio fosse di interesse collettivo ne viene data diffusione, nel modo che di volta in volta viene ritenuto più opportuno da parte della Direzione Generale, insieme alle relative azioni di miglioramento.
Rimangono comunque salvi i reciproci diritti e azioni attivabili in altre e diverse sedi.

MODULO PER SUGGERIMENTO O RECLAMO

☐ **SUGGERIMENTO** ☐ **RECLAMO**

☐ RSA ☐ RSD ☐ CDI

Ospite/Utente (cognome e nome) _____

Familiare (cognome, nome, grado di parentela)

_____

Indirizzo mail _____

Telefono _____

Descrizione

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Il Titolare la informa che ai sensi del GDPR 2016/679, i Suoi dati personali formeranno oggetto di trattamenti esclusivamente interni sia mediante supporti cartacei che informatici idonei a garantirne la sicurezza, l'integrità e la riservatezza. Titolare del trattamento dei dati è la FONDAZIONE REDENTORE ETS, via Gardinali n. 15, 26022 Castelverde (CR) – tel. 0372-427016, nella persona del suo Legale Rappresentante residente e domiciliato per la carica presso la sede dell'Ente.

NOTA INFORMATIVA: Vi invitiamo a compilare la scheda e recapitarla a mezzo:

- Posta elettronica all'indirizzo: uarp@fondazioneredentore.it
- Consegna diretta presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico

Data Firma

RSA

La fragilità
non deve essere un problema



UNITÀ DI OFFERTA

Residenza Sanitaria Assistenziale per Anziani

140 posti letto:

133 posti letto accreditati e a contratto
7 posti letto in solvenza

L'accesso **alle RSA interessa soggetti con più di 65 anni, salvo specifiche autorizzazioni a persone di età inferiore.**

L'accesso alla struttura avviene mediante presentazione di domanda diretta presso l'Ufficio Accoglienza e Relazioni con il Pubblico.
La valutazione di gravità e/o compatibilità è affidata esclusivamente alla Direzione Sanitaria dell'Ente.

Con riferimento alla documentazione inviata e alle eventuali ulteriori informazioni raccolte con colloquio, anche telefonico, gli Ospiti vengono prioritariamente accolti sulla base dei seguenti criteri:

- gravità sanitaria e assistenziale;
- gravità sociale.

In caso di uguale priorità sanitaria/assistenziale/sociale si terrà conto dei seguenti ulteriori criteri:

- data di presentazione della domanda;
- residenza nel Comune di Castelverde e limitrofi;
- presenza di coniuge o parente già Ospite in RSA/RSD/CDI.

Nel momento in cui si rende disponibile un posto letto si procede alla chiamata dell'utente, che è tenuto all'accettazione o meno del posto (nella norma si garantisce un tempo congruo di decisione fino a un massimo di 24 ore), pena la cancellazione dalla lista d'attesa.

Se per motivi anche indipendenti dalla propria volontà, l'interessato ritardasse il giorno dell'ingresso definito, si applicherà la quota fermo p.l. corrispondente alla retta di degenza giornaliera applicata, fino alla data dell'ingresso effettivo. Il fermo p.l. può essere garantito fino ad un massimo di 5 giorni.
Dal momento dell'ingresso è compito dell'UARP richiedere all'ospite/familiari la sottoscrizione di un contratto individuale d'ingresso per la definizione dei rapporti giuridici ed economici. Detto contratto descrive nello specifico diritti e obblighi scaturenti dall'ingresso in RSA e le modalità di pagamento delle rette.
All'ingresso è richiesto il versamento di una cauzione, la cui eventuale restituzione viene effettuata, previa regolarizzazione di eventuali pendenze, dopo il pagamento dell'ultima retta di degenza.
L'ospite mantiene il diritto alla conservazione del posto in caso di assenza temporanea dalla struttura sia per ricoveri ospedalieri esterni, che per visite di carattere familiare o periodi di soggiorno; durante tali periodi di assenza il pagamento delle rette è comunque richiesto per l'intero importo.
Le rette vengono deliberate dal Consiglio di amministrazione, in relazione alla tipologia di stanza assegnata. Eventuali variazioni d'importo sono portate a conoscenza degli ospiti con lettera personale e con congruo anticipo rispetto alla loro entrata in vigore.

L'assegnazione del posto letto viene effettuata sulla base dei posti letto disponibili e nel rispetto delle condizioni di gravità dell'ospite. Eventuali spostamenti all'interno dei nuclei, anche per brevi periodi, sia per ragioni di tipo assistenziale che per ragioni di ricettività, vengono disposti ad insindacabile giudizio della Direzione Sanitaria.

Successivamente all'ingresso l'Equipe, composta da medico – infermiere – ausiliario socio-assistenziale – terapista della riabilitazione – animatore predispone il **PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO**, sulla base delle valutazioni effettuate nei confronti dell'ospite. Detto piano è parte integrante del FASAS (Fascicolo sociosanitario assistenziale) e viene fatto oggetto di illustrazione al familiare di riferimento o all'Amministratore di Sostegno / Tutore per la sottoscrizione.

DIMISSIONE DALLA RSA

Il contratto cesserà per:

a) volontà delle parti beneficiarie di recedere dal presente atto, per cui necessita un preavviso scritto di almeno sette giorni lavorativi o corrisposti in denaro;
b) impossibilità da parte dell'Ente di erogare le prestazioni oggetto del contratto;
c) sopraggiunte condizioni psico-fisiche dell'ospite che non risultino più compatibili con la permanenza in comunità o siano tali da rendere la prosecuzione delle cure incompatibile con i requisiti di appropriatezza del ricovero rispetto a posti letto accreditati;
d) inadempimento all'obbligo di pagamento di due mensilità di retta (o della quota di retta a carico dell'utenza)

In caso di dimissioni dell'Ente provvederà a darne comunicazione scritta ai familiari, e/o ai soggetti preposti (tutore, amministratore di sostegno) indicando le motivazioni, garantendo comunque una dimissione assistita

LA GIORNATA TIPO NELLE RESIDENZA SANITARIA PER ANZIANI

Ore 6.30	Sveglia e igiene degli ospiti con parziale mobilizzazione degli utenti – attività infermieristica ed assistenziale
Ore 8.00 – 9.00	Colazione
Ore 9.00 – 11.30	Attività animativa – fisioterapica – di cura della persona (medica – infermieristica – assistenziale)
Ore 11.30 – 12.00	Pranzo per persone con difficoltà alimentari
Ore 12.00 – 12.30	Pranzo per tutti gli ospiti
Ore 12.30 – 14.30	Riposo
Ore 14.30 -17.30	Mobilizzazione e Attività animativa – fisioterapica – di cura della persona (medica – infermieristica – assistenziale). Spuntino pomeridiano (succo o tè)
Ore 17.30 – 18.00	Cena per persone con difficoltà alimentari
Ore 18.00 – 18.30	Cena per tutti gli ospiti
Ore 18.45 – 20.30	Igiene degli ospiti e preparazione del riposo notturno
Ore 21.00 – 6.30	Assistenza notturna – igiene al bisogno

N.B. Ogni attività specificata ha carattere indicativo ed è soggetta a variazioni collegate all' organizzazione sanitario-assistenziale dei nuclei e allo stato di salute o alle più generali condizioni delle persone.

Il servizio medico è garantito dalla presenza di medici di nucleo la cui responsabilità è collegata ai singoli piani nei quali risultano suddivise le RSA.
Il servizio fa capo alla **Direzione Sanitaria** dell'Ente e si pone come finalità il mantenimento, il recupero dello stato di benessere e della autonomia funzionale di ogni ospite, compatibilmente con le condizioni individuali di ciascuno.



Il lavoro muove dalla valutazione multidimensionale (con somministrazione di test atti a valutare i diversi ambiti di autonomia degli ospiti), fin dall'ingresso in RSA e si traduce nell'elaborazione dei **Piani di Assistenza Individualizzata - Progetti Individualizzati**, che definiscono gli interventi ritenuti più efficaci in risposta ai bisogni terapeutici, riabilitativi, assistenziali, socio-relazionali e occupazionali di ogni utente. Tale progettualità accompagna la permanenza degli ospiti, si traduce in revisioni periodiche e si integra all'attività sanitaria in senso stretto, caratterizzata da visite di routine, accertamenti strumentali, valutazione dei parametri ematochimici, visite specialistiche interne ed esterne, aggiornamento delle cartelle sanitarie, compilazione – tenuta delle scale di gravità, colloqui con personale di nucleo, consulenti specialisti e con familiari.

È presente presso la Fondazione un servizio di farmacia interno gestito dalla Direzione Sanitaria. L'Ente fornisce altresì ausili per l'incontinenza, gas medicali (ossigenoterapia), ausili per la mobilizzazione e deambulazione. I medici provvedono alla prescrizione tramite il S.S.R. di ausili per incontinenza, medicazioni avanzate per il trattamento e la cura delle lesioni da decubito e presidi di tipo ortopedico.

- **Il servizio infermieristico** si adopera nell'applicazione delle prescrizioni mediche e del governo-coordinamento-controllo dell'attività assistenziale di nucleo, con il supporto degli operatori socio-sanitari.

- **Il servizio di fisioterapia** viene realizzato sia in palestra dove sono collocate le attrezzature, che nei nuclei. La valutazione individualizzata di ciascun ospite consente la stesura di un programma riabilitativo personalizzato. Al bisogno vengono assegnati agli ospiti, ausili volti a sostenere l'autonomia ed il recupero della funzionalità motoria.

- **Il servizio socio-assistenziale** è svolto da operatori socio-sanitari e ausiliari socio-assistenziali e ha quale principale scopo la cura degli ospiti in tutte le attività di base correlate alla vita quotidiana: igiene della persona, alimentazione, continenza sfinterica, cura nell'abbigliamento, mobilizzazione, deambulazione. L'attività è coordinata dagli Infermieri in collaborazione con il Coordinatore RSA.

- **Il servizio di animazione in RSA** è funzionale al mantenimento e al recupero delle potenzialità degli ospiti attraverso lo svolgimento di attività ricreative, culturali, sociali sia in forma collettiva che individuale. Vengono proposti anche interventi di stimolazione cognitiva sia in forma individualizzata che nel piccolo gruppo. È a disposizione degli ospiti un locale biblioteca che, oltre a raccogliere diversi testi, è diventato punto di incontro quotidiano per lo svolgimento di attività di carattere ludico – ricreativo - musicale.

DEPOSITO CAUZIONALE

€ 1.700,00

RETTE DEGENZA GIORNALIERE RSA

POSTI LETTO ACCREDITATI E A CONTRATTO

Stanze a 4 posti letto	Stanze a 3 posti letto	Stanza a 2 posti letto	Stanza a 1 posto letto
€ 66,50	€ 67,00	€ 67,50	€ 77,50

POSTI LETTO IN SOLVENZA

Stanze a 2 posti letto	Stanza a 1 posto letto
€ 90,50	€ 100,50

LA RETTA INCLUDE

PRESTAZIONE	CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE
Servizio Medico	Dalle 8.00 alle 20.00: dal lunedì al venerdì, festivi esclusi Dalle 20.00 alle 8.00, il sabato e i festivi: guardia medica attiva presente in struttura o reperibilità
Servizio Infermieristico Diurno	Dalle 6.15 alle 21.15
Servizio Infermieristico Notturno	Dalle 21.00 alle 6.30
Servizio Assistenziale Diurno	Dalle 6.15 alle 21.15 **Igiene dell'ospite quotidiana e bagno assistito settimanale*
Servizio Assistenziale Notturno	Dalle 21.00 alle 6.30
Consulenze medico-specialistiche erogate presso la struttura	Psichiatra, al bisogno, su parere Medico interno
Servizio Fisioterapico	Dalle 8.30 alle 12.30 – Dalle 13.00 alle 16.30: dal lunedì al venerdì, festivi esclusi *Il servizio comprende l'assegnazione di ausili e mezzi per la deambulazione e mobilizzazione

Servizio Alberghiero	Colazione: dalle 8.00 alle 9.00 Pranzo: dalle 12.00 alle 12.30 (dalle 11.30 alle 12.00 per ospiti con difficoltà nell'alimentazione) Cena: dalle 18.00 alle 18.30 (dalle 17.30 alle 18.00 per ospiti con difficoltà nell'alimentazione) Spuntino del mattino e del pomeriggio (di norma a base di bevande calde o fredde) *Acqua gassata e vino ai pasti, caffè, tè e bevande durante la giornata
Consulenze medico-specialistiche presso strutture esterne	Al bisogno, a seguito di valutazione del Medico di struttura. I trasporti a carico degli ospiti vengono gestiti con prenotazione dei mezzi di pubblico soccorso, con addebito in fattura.
Servizio animativo RSA	Dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 Sabato dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.00 (escluso il periodo da giugno a settembre)
Servizio Spirituale	Servizio di Assistenza Spirituale con celebrazione di messe infrasettimanali e festiva
Parrucchiere	Dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.30 dal lunedì a giovedì il venerdì 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.30. *Viene garantito un trattamento mensile a ogni ospite
Servizio Barbe	Quotidianamente a cura degli operatori addetti all'assistenza all'ospite
Trasporti ed uscite	Al bisogno e con mezzi della struttura - salvo si tratti di ospiti non trasportabili con i normali automezzi o nel caso in cui gli stessi non risultino disponibili
Servizio UARP	Dalle 08.30 alle 13.00 il lunedì, martedì, giovedì, venerdì; mercoledì dalle 09.00 alle 16.00 orario continuato; sabato dalle 08.00 alle 12.00. Ricezione e gestione di tutte le attività legate agli ingressi, autorizzazioni, pratiche gestionali e burocratiche di permanenza presso la struttura, presentazione di reclami.

I SERVIZI NON INCLUSI NELLA RETTA

- Trasporti effettuati con mezzi esterni del soccorso (la prenotazione e il relativo costo viene anticipato dall'Ente e addebitato all'ospite con la retta del mese successivo)
- Consulenza legale per presentazione di ricorsi per la nomina di Amministratori di Sostegno – Istanze diverse al Giudice Tutelare – Supporto nella redazione dei Rendiconti Annuali al Giudice Tutelare
- Spese telefoniche personali
- Servizio di utilizzo della camera mortuaria
- Spese per indumenti/vestiario
- Spese per esigenze di carattere strettamente personale
- Spese per protesi dentarie o spese di tipo oculistico (se non a carico del S.S.N. o S.S.R.)
- Spese extra per servizi o prestazioni eventualmente richieste dagli ospiti/familiari e non riconducibili alle voci indicate
- Richieste di accesso aggiuntive al servizio parrucchiera interno (garantito 1 volta al mese)
- Eventuali soggiorni marini o montani



CARTA DEI DIRITTI DELL'ANZIANO

La "Carta dei Diritti dell'anziano", riprodotta integralmente, è inserita nella Delibera della Giunta della regione Lombardia del 14 dicembre 2001 n° VII/7435 – Allegato D

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 e 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 e la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.
Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di:

- istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitario-assistenziali, scuole ,servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici che privati)
- agenzie di informazione e, più in generale, mass media;
- famiglie e formazioni sociali.

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno della attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi. Richiamiamo in questo documento alcuni dei principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano:

- il principio «di giustizia sociale», enunciato nell'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana.

La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita;

- il principio «di solidarietà», enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia della effettiva realizzazione dei diritti della persona;

- il principio «di salute», enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti.

Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro di diritti e di doveri

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i 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 essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di «correggerle» e di «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 di integrazione.
di avere una vita di relazione.	di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
di essere messa in 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

È opportuno ancora sottolineare che il passaggio, dalla individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, e 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 e certamente condizionata da scelte di carattere generale proprie della sfera della politica sociale, non di minor portata e la rilevanza di strumenti di garanzia che quella stessa responsabilità politica ha

voluto: il difensore civico regionale e locale l'ufficio di pubblica tutela (UP T) e l'Ufficio di Relazione con il Pubblico (URP). Essi costituiscono un punto di riferimento informale, immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela. E constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UP T e agli URP e costituita da persone anziane.

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

La Fondazione Redentore ETS aderisce al Comitato Etico “San Giuseppe Moscati”.
Ogni eventuale questione morale attinente alla pratica clinica e all’etica gestionale sarà trattata in collaborazione con detto Comitato.



RSD

Abilitiamo autonomie nascoste

UNITÀ DI OFFERTA

Residenza Sanitaria Assistenziale per Disabili

60 posti letto accreditati e a contratto



L'accesso all'RSD è subordinato ad una condizione di disabilità medio – grave, in soggetti di età superiore a 18 anni.

Le domande vanno presentate direttamente all'UARP della Fondazione da parte degli interessati o dei servizi sociali pubblici o specialistici di riferimento e vanno corredate da una relazione medico–sociale e dal piano terapeutico in atto.
Le domande ritenute idonee per l'inserimento in struttura vengono incluse in una lista d'attesa interna.
La valutazione di gravità e/o compatibilità è affidata esclusivamente alla Direzione Sanitaria dell'Ente.
Con riferimento alla documentazione inviata e alle eventuali ulteriori informazioni raccolte con colloquio, anche telefonico, gli Ospiti vengono prioritariamente accolti sulla base dei seguenti criteri:

- gravità sanitaria e assistenziale;
- gravità sociale.

In caso di uguale priorità sanitaria/assistenziale/sociale si terrà conto dei seguenti ulteriori criteri:

- data di presentazione della domanda;
- residenza nel Comune di Castelverde e limitrofi;
- presenza di coniuge o parente già Ospite in RSA/RSD/CDI.

A disponibilità di un posto letto, si procede a chiamata diretta. L'utente è tenuto all'accettazione del posto letto entro 24 ore dalla chiamata, pena la cancellazione dalla lista d'attesa.
Se per motivi anche indipendenti dalla propria volontà, l'interessato ritardasse il giorno dell'ingresso definito, si applicherà la quota fermo p.l. corrispondente alla retta di degenza giornaliera applicata, fino alla data dell'ingresso effettivo. Il fermo p.l. può essere garantito fino ad un massimo di 5 giorni.

Al momento dell'ingresso è compito dell'UARP richiedere all'ospite/familiari la sottoscrizione di un contratto individuale d'ingresso per la definizione dei rapporti giuridici ed economici. Detto contratto descrive nello specifico diritti e obblighi scaturenti dall'ingresso in RSD e le modalità di pagamento delle rette.
All'ingresso è richiesto il versamento di una cauzione, la cui eventuale restituzione viene effettuata, previa regolarizzazione di eventuali pendenze, dopo il pagamento dell'ultima retta di degenza. L'ospite mantiene il diritto alla conservazione del posto in caso di assenza temporanea dalla struttura sia per ricoveri ospedalieri esterni, che per visite di carattere familiare o periodi di soggiorno; durante tali periodi di assenza il pagamento delle rette è comunque richiesto per l'intero importo.
Le rette vengono deliberate dal Consiglio di amministrazione; eventuali variazioni d'importo sono portate a conoscenza degli ospiti con lettera personale e con congruo anticipo rispetto alla loro entrata in vigore

L'assegnazione del posto letto nella norma viene effettuata sulla base del posto letto disponibile ed in relazione alle condizioni di gravità dell'ospite. Eventuali spostamenti all'interno dei nuclei, anche per brevi periodi, sia per ragioni di tipo assistenziale che per ragioni di ricettività, vengono disposti ad insindacabile giudizio della Direzione Sanitaria.

Ad ingresso avvenuto l'equipe composta da medico – infermiere ausiliario socio-assistenziale – educatore, fisioterapista predispone il ***PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO - PROGETTO INDIVIDUALIZZATO***, sulla base delle valutazioni effettuate nei confronti dell'ospite e l'equipe socio-sanitaria compila la scheda S.I.D.I. (Scheda Individuale Disabile).
Detto piano è parte integrante del FASAS (fascicolo sociosanitario assistenziale) e viene fatto oggetto di illustrazione al familiare di riferimento o all'Amministratore di Sostegno / Tutore per la sottoscrizione.

DIMISSIONE DA RSD

Il contratto cesserà per:

a) volontà delle parti beneficiarie di recedere dal presente atto, per cui necessita un preavviso scritto di almeno sette giorni lavorativi o corrisposti in denaro;

b) impossibilità da parte dell'Ente di erogare le prestazioni oggetto del contratto;

c) sopraggiunte condizioni psico-fisiche dell'ospite che non risultino più compatibili con la permanenza in comunità o siano tali da rendere la prosecuzione delle cure incompatibile con i requisiti di appropriatezza del ricovero rispetto a posti letto accreditati;

d) inadempimento all'obbligo di pagamento di due mensilità di retta (o della quota di retta a carico dell'utenza)

In caso di dimissioni dell'Ente provvederà a darne comunicazione scritta ai familiari, e/o ai soggetti preposti (tutore, amministratore di sostegno) indicando le motivazioni, garantendo comunque una dimissione assistita.

LA GIORNATA TIPO NELLA RESIDENZA SANITARIA PER DISABILI

Ore 6.30	Sveglia e igiene degli ospiti con mobilizzazione degli utenti – attività infermieristica e assistenziale
Ore 8.00 – 9.00	Colazione
Ore 9.00 – 12.00	Attività educativa. Attività di cura della persona (medica – infermieristica – assistenziale). Attività fisioterapica.
Ore 11.30 – 12.00	Pranzo per persone con difficoltà alimentari
Ore 12.00 – 12.45	Pranzo per tutti gli ospiti
Ore 12.45 – 14.00	Riposo e attività di relax
Ore 14.30 - 18.00	Attività educativa presso i laboratori. Attività di cura della persona (medica – infermieristica – assistenziale). Attività fisioterapica. Spuntino pomeridiano
Ore 17.30 – 18.00	Cena per persone con difficoltà alimentari
Ore 18.00 – 18.30	Cena per tutti gli ospiti
Ore 19.45 – 20.45	Igiene degli ospiti e preparazione del riposo notturno. Attività di relax nel rispetto delle abitudini e del livello di autonomia degli ospiti
Ore 21.00 – 6.30	Assistenza notturna – igiene al bisogno

N.B. Ogni attività specificata ha carattere indicativo ed è soggetta a variazioni collegate all' organizzazione sanitario-assistenziale dei nuclei ed allo stato di salute o alle più generali condizioni delle persone



Il servizio medico è garantito dalla presenza di un medico interno RSD. Il servizio fa capo alla Direzione Sanitaria dell'Ente e si pone come finalità il mantenimento e il recupero dell'autonomia di ogni disabile, compatibilmente con le condizioni individuali di ciascuno. Il lavoro muove dalla valutazione multidimensionale (con somministrazione di test atti a valutare i diversi ambiti di autonomia degli ospiti), fin dall'ingresso in RSD, e si traduce nell'elaborazione dei **Piani di Assistenza Individualizzati - Progetti Individualizzati,** che definiscono gli interventi ritenuti più efficaci in risposta ai bisogni terapeutici, assistenziali, socio-relazionali e occupazionali di ogni utente. Tale progettualità accompagna la permanenza degli ospiti, si traduce in revisioni periodiche e si integra all'attività sanitaria in senso stretto, caratterizzata da visite di routine, accertamenti strumentali, valutazione dei parametri ematochimici, visite specialistiche interne ed esterne, aggiornamento delle cartelle sanitarie, compilazione – tenuta delle scale di gravità, colloqui con personale di nucleo, consulenti specialisti e con familiari.
E' presente presso la Fondazione un servizio di farmacia interno gestito dalla Direzione Sanitaria. L'Ente fornisce altresì ausili per l'incontinenza, gas medicali (ossigenoterapia), ausili per la mobilizzazione e deambulazione.
I medici provvedono alla prescrizione tramite il S.S.R. di ausili per incontinenza, medicazioni avanzate per il trattamento e la cura delle lesioni da decubito e presidi di tipo ortopedico.

Il servizio infermieristico si adopera nell'applicazione delle prescrizioni mediche e del governo-coordinamento-controllo dell'attività assistenziale di nucleo, con il supporto degli operatori socio-sanitari.

Il servizio socio-assistenziale è svolto da operatori socio-sanitari e ausiliari socio-assistenziali, e ha quale principale scopo la cura degli ospiti in tutte le attività di base correlate alla vita quotidiana: igiene della persona, alimentazione, continenza sfinterica, cura nell'abbigliamento, mobilizzazione, deambulazione. L'attività è coordinata dagli Infermieri in collaborazione con il Coordinatore RSD.

Il servizio educativo in RSD è funzionale al mantenimento e al recupero delle potenzialità degli ospiti attraverso lo svolgimento di attività educative e sociali sia in forma collettiva che individuale. Le attività educative–ricreative individuali si svolgono nei nuclei e nei laboratori RSD, sotto la guida e con il supporto degli educatori. Sono disponibili laboratori e sala snoezelen per la stimolazione sensoriale. Altri laboratori già attivi sono: artistico, informatico, cucina. Anche all'esterno è possibile la realizzazione di momenti di carattere ludico, che vanno a inserirsi in percorsi guidati. In particolare, nei nuclei residenziali trovano concretizzazione gli interventi educativi mirati al potenziamento delle autonomie individuali cosiddette nella vita di ambiente domestico, che scaturiscono dall'applicazione delle schede SIS (Supports Intensity Scale).

Il servizio di fisioterapia viene realizzato sia in palestra dove sono collocate le attrezzature, che nei nuclei. La valutazione individualizzata di ciascun ospite consente la stesura di un programma riabilitativo personalizzato. Al bisogno vengono assegnati agli ospiti ausili volti a sostenere l'autonomia e il recupero della funzionalità motoria.

DEPOSITO CAUZIONALE

€ 1.800,00

RETTE DEGENZA GIORNALIERE RSD

POSTI LETTO ACCREDITATI E A CONTRATTO

Stanze a 2 posti letto
€ 82,00

LA RETTA INCLUDE

PRESTAZIONE	CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE
Servizio Medico	Dalle 8.00 alle 20.00: dal lunedì al venerdì, festivi esclusi Dalle 20.00 alle 8.00, il sabato e i festivi: guardia medica attiva presente in struttura o reperibilità
Servizio Infermieristico Diurno	Dalle 6.15 alle 21.15 (tutti i giorni della settimana)
Servizio Infermieristico Notturno	Dalle 21.00 alle 6.30
Servizio Assistenziale Diurno	Dalle 6.15 alle 21.15 **Igiene dell'ospite quotidiana e bagno assistito settimanale*
Servizio Assistenziale Notturno	Dalle 21.00 alle 6.30

Consulenze medico-specialistiche erogate presso la struttura	Psichiatra, al bisogno, su parere Medico interno
Servizio Fisioterapico	Ospiti trattati ciclicamente **Al bisogno assegnazione di ausili e mezzi per la deambulazione e mobilizzazione*
Servizio Alberghiero	Colazione: dalle 8.00 alle 9.00 Pranzo: dalle 12.00 alle 12.30 (dalle 11.30 alle 12.00 per ospiti con difficoltà nell'alimentazione) Cena: dalle 18.00 alle 18.30 (dalle 17.30 alle 18.00 per ospiti con difficoltà nell'alimentazione) Spuntino del mattino e del pomeriggio (di norma a base di bevande calde o fredde) **Acqua gassata e vino ai pasti, caffè, the e bevande durante la giornata*
Snoezelen	In relazione al progetto individualizzato definito dall'equipe
Consulenze medico-specialistiche presso strutture esterne	Al bisogno a seguito di valutazione del Medico di struttura. I trasporti a carico degli ospiti vengono gestiti con prenotazione dei mezzi di pubblico soccorso, con addebito in fattura.
Servizio educativo RSD	Tutti i giorni dalle 7.00 alle 20.15
Servizio Spirituale	Servizio di Assistenza Spirituale con celebrazione di Messe infrasettimanali e festiva assistenza ai morenti e accompagnamento dei familiari
Parrucchiere	Dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00 dal lunedì al venerdì **Viene garantito un trattamento mensile ad ogni ospite*
Servizio Barbe	Quotidianamente a cura degli operatori addetti all'assistenza all'ospite
Trasporti ed uscite	Al bisogno e con mezzi della struttura - salvo si tratti di ospiti non trasportabili con i normali automezzi o nel caso in cui gli stessi non risultino disponibili
Servizio UARP	Dalle 08.30 alle 13.00 il lunedì, martedì, giovedì, venerdì - mercoledì dalle 09.00 alle 16.00 orario continuato – sabato dalle 08.00 alle 12.00. Ricezione e gestione di tutte le attività legate agli ingressi, autorizzazioni, pratiche gestionali e burocratiche di permanenza presso la struttura, presentazione di reclami

I SERVIZI NON INCLUSI NELLA RETTA

- Trasporti effettuati con mezzi esterni del soccorso (la prenotazione ed il relativo costo viene anticipato dall'Ente e addebitato all'ospite con la retta del mese successivo)
- Consulenza legale per presentazione di ricorsi per la nomina di Amministratori di Sostegno – Istanze diverse al Giudice Tutelare – Supporto nella redazione dei Rendiconti Annuali al Giudice Tutelare
- Spese telefoniche personali
- Servizio di utilizzo della camera mortuaria
- Spese per indumenti/vestiario
- Spese per esigenze di carattere strettamente personale
- Spese per protesi dentarie o spese di tipo oculistico (se non a carico del S.S.N. o S.S.R.)
- Spese extra per servizi o prestazioni eventualmente richieste dagli ospiti/famigliari e non riconducibili alle voci indicate
- Richieste di accesso aggiuntive al servizio parrucchiera interno (garantito 1 volta al mese)
- Eventuali soggiorni marini o montani



La Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità

Approvata dall'Assemblea delle Nazioni Unite il 13 dicembre 2006 a New York, la Convenzione rappresenta il testo di riferimento per tutte le normative e le politiche successive, volte a migliorare la qualità della vita delle persone con disabilità, tanto da essere stata definita "il primo grande trattato sui diritti umani del XXI Secolo". Non promuove nuovi diritti ma, con i suoi 50 articoli, afferma con forza la necessità che tutti i diritti umani e le libertà fondamentali siano pienamente goduti anche dalle persone con disabilità, alle quali va sempre garantito il rispetto della dignità. Il fine ultimo è la rimozione di tutti gli ostacoli, sia ambientali che culturali, alla piena uguaglianza.

La Convenzione Internazionale sui diritti delle persone con disabilità è stata ratificata dal Parlamento Italiano il 24 febbraio 2009 e si prefigge di "promuovere, proteggere e assicurare il pieno paritario godimento di tutti i diritti umani e delle libertà fondamentali da parte delle persone con disabilità, nonché di promuovere il rispetto della loro intrinseca dignità".



Preambolo

Gli Stati Parti alla presente Convenzione,

A) – Richiamando i principi proclamati nello Statuto delle Nazioni Unite che riconoscono la dignità ed il valore connaturati a tutti i membri della famiglia umana ed i diritti uguali e inalienabili come fondamento di libertà, giustizia e pace nel mondo,

B) – Riconoscendo che le Nazioni Unite, nella Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e nei Patti internazionali sui diritti umani, hanno proclamato e convenuto che ciascun individuo è titolare di tutti i diritti e delle libertà ivi indicate, senza alcuna distinzione,

C) – Riaffermando l'universalità, l'indivisibilità, l'interdipendenza e interrelazione di tutti i diritti umani e libertà fondamentali e la necessità di garantirne il pieno godimento da parte delle persone con disabilità senza discriminazioni,

D) – Richiamando il Patto Internazionale sui diritti economici, sociali e culturali, il Patto internazionale sui diritti civili e politici, la Convenzione internazionale sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione razziale, la Convenzione internazionale sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne, la Convenzione contro la tortura e altre pene o trattamenti crudeli, inumani o degradanti, la Convenzione sui diritti del fanciullo e la Convenzione internazionale per la tutela dei diritti di tutti i lavoratori migranti e dei membri delle loro famiglie,

E) – Riconoscendo che la disabilità é un concetto in evoluzione e che la disabilità é il risultato dell'interazione tra persone con menomazioni e barriere comportamentali ed ambientali, che impediscono la loro piena ed effettiva partecipazione alla società su base di uguaglianza con gli altri,

F) – Riconoscendo l'importanza dei principi e delle linee guida contenute nel Programma mondiale di azione riguardante le persone con disabilità e nelle Regole standard sulle pari opportunità delle persone con disabilità e la loro influenza sulla promozione, formulazione e valutazione delle politiche, dei piani, dei programmi e delle azioni a livello nazionale,

regionale ed internazionale al fine di perseguire pari opportunità per le persone con disabilità,

G) – Sottolineando l'importanza di integrare i temi della disabilità nelle pertinenti strategie relative allo sviluppo sostenibile,

H) – Riconoscendo altresì che la discriminazione contro qualsiasi persona sulla base della disabilità costituisce una violazione della dignità e del valore connaturati alla persona umana,

I) – Riconoscendo inoltre la diversità delle persone con disabilità,

J) – Riconoscendo la necessità di promuovere e proteggere i diritti umani di tutte le persone con disabilità, incluse quelle che richiedono un maggiore sostegno,

K) – Preoccupati per il fatto che, nonostante questi vari strumenti ed impegni, le persone con disabilità continuano a incontrare ostacoli nella loro partecipazione alla società come membri eguali della stessa, e ad essere oggetto di violazioni dei loro diritti umani in ogni parte del mondo,

L) – Riconoscendo l'importanza della cooperazione internazionale per il miglioramento delle condizioni di vita delle persone con disabilità in ogni paese, in particolare nei paesi in via di sviluppo,

M) – Riconoscendo gli utili contributi, esistenti e potenziali, delle persone con disabilità in favore del benessere generale e della diversità delle loro comunità, e che la promozione del pieno godimento dei diritti umani e delle libertà fondamentali e della piena partecipazione nella società da parte delle persone con disabilità accrescerà il senso di appartenenza ed apporterà significativi progressi nello sviluppo umano, sociale ed economico della società e nello sradicamento della povertà,

N) – Riconoscendo l'importanza per le persone con disabilità della loro autonomia ed indipendenza individuale, compresa la libertà di compiere le proprie scelte,

O) – Considerando che le persone con disabilità dovrebbero avere l'opportunità di essere coinvolte attivamente nei processi decisionali relativi alle politiche e ai programmi, inclusi quelli che li riguardano direttamente,

P) – Preoccupati delle difficili condizioni affrontate dalle persone con disabilità, che sono soggette a molteplici o più gravi forme di discriminazione sulla base della razza, colore della pelle, sesso, lingua, religione, opinioni politiche o di altra natura, origine nazionale, etnica, indigena o sociale, patrimonio, nascita, età o altra condizione,

Q) – Riconoscendo che le donne e le minori con disabilità corrono spesso maggiori rischi nell'ambiente domestico ed all'esterno, di violenze, lesioni e abusi, di abbandono o mancanza di cure, maltrattamento e sfruttamento,

R) – Riconoscendo che i minori con disabilità dovrebbero poter godere pienamente di tutti i

diritti umani e delle libertà fondamentali su base di uguaglianza rispetto agli altri minori, e richiamando gli obblighi assunti a tal fine dagli Stati Parti alla Convenzione sui diritti del fanciullo,

S) – Sottolineando la necessità di incorporare la prospettiva di genere in tutti gli sforzi tesi a promuovere il pieno godimento dei diritti umani e delle libertà fondamentali da parte delle persone con disabilità,

T) – Riaffermando che la maggior parte delle persone con disabilità vive in condizioni di povertà, e riconoscendo a questo proposito la fondamentale necessità di affrontare l'impatto negativo della povertà sulle persone con disabilità,

U) – Consapevoli che le condizioni di pace e sicurezza basate sul pieno rispetto degli scopi e dei principi contenuti nello Statuto delle Nazioni Unite e che l'osservanza degli strumenti applicabili in materia di diritti umani sono indispensabili per la piena protezione delle persone con disabilità, in particolare durante i conflitti armati e le occupazioni straniere,

V) – Riconoscendo l'importanza dell'accessibilità alle strutture fisiche, sociali, economiche e culturali, alla salute, all'istruzione, all'informazione e alla comunicazione, per consentire alle persone con disabilità di godere pienamente di tutti i diritti umani e delle libertà fondamentali,

W) – Consapevoli che ogni individuo, in ragione dei propri obblighi nei confronti degli altri individui e della comunità di appartenenza, ha una responsabilità propria per la promozione e l'osservanza dei diritti riconosciuti dalla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e dai Patti internazionali sui diritti civili e politici e sui diritti economici, sociali e culturali,

X) – Convinti che la famiglia sia il nucleo naturale e fondamentale della società e che abbia diritto alla protezione da parte della società e dello Stato, e che le persone con disabilità ed i membri delle loro famiglie debbano ricevere la protezione ed assistenza necessarie a permettere alle famiglie di contribuire al pieno ed uguale godimento dei diritti delle persone con disabilità,

Y) – Convinti che una convenzione internazionale globale ed integrata per la promozione e la protezione dei diritti e della dignità delle persone con disabilità potrà contribuire in modo significativo a riequilibrare i profondi svantaggi sociali delle persone con disabilità e a promuovere la loro partecipazione nella sfera civile, politica, economica, sociale e culturale, con pari opportunità, sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo.

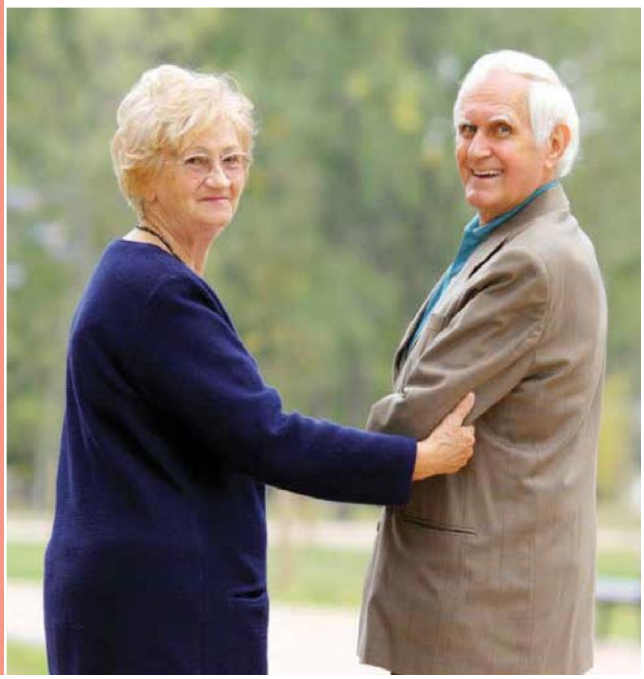
La versione completa della Convenzione della Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità è consultabile sul sito o è possibile richiederne una copia all'ufficio UARP.

CDI

Per condividere momenti sereni

UNITÀ DI OFFERTA
Centro Diurno Integrato

12 posti accreditati e a contratto



Il CDI accoglie soggetti con più di 65 anni in condizioni di compromissione dell'autosufficienza

Il Centro Diurno Integrato ponendosi nella rete di servizi per anziani, con funzione intermedia tra l'assistenza domiciliare e le strutture residenziali, in quanto servizio semiresidenziale che offre prestazioni alberghiere, sociali e sanitarie integrate, accoglie soggetti con più di 65 anni in condizioni di compromissione dell'autosufficienza, trasportabili e residenti in Regione Lombardia.

Nello specifico sono da considerare destinatari di tale unità d'Offerta:

- Persone con compromissione parziale o totale dell'autosufficienza caratterizzate da deficit cognitivo lieve o moderato non associato a gravi disturbi comportamentali;
- Persone sole anche con un discreto livello di autonomia ma a rischio di emarginazione dalle cure o comunque inserite in un contesto familiare o solidale insufficiente.

Non sono ammissibili:

- Persone autosufficienti o che già fruiscano di servizi residenziali socio-sanitari;
- Persone con elevate esigenze clinico-assistenziali;
- Persone con problematiche psichiatriche attive o con demenza associata a gravi disturbi comportamentali;
- Persone in età giovane o giovane-adulta con disabilità.

L'accesso al CDI avviene con presentazione di domanda diretta presso l'UARP, anche mediante i servizi sociali territoriali del comune di residenza. L'accettazione della domanda e l'inserimento nella lista d'attesa è affidata esclusivamente alla Direzione Sanitaria.
Con riferimento alla documentazione inviata e alle eventuali ulteriori informazioni raccolte con colloquio, anche telefonico, gli utenti vengono prioritariamente accolti sulla base dei seguenti criteri:

- fragilità sociale;
- fragilità clinica.

In caso di uguale priorità si terrà conto dei seguenti ulteriori criteri:

- data di presentazione della domanda;
- residenza nel Comune di Castelverde e limitrofi;
- presenza di coniuge o parente già Ospite in RSA/RSD/CDI.

In caso di disponibilità di posto presso il CDI si procede alla chiamata dell'utente con priorità in lista d'attesa, che è tenuto all'accettazione del posto (nella norma si garantisce un tempo congruo di decisione fino ad un massimo di 24 ore), pena la cancellazione dalla lista d'attesa.

Se per motivi anche indipendenti dalla propria volontà, l'interessato ritardasse il giorno dell'ingresso definito, si applicherà l'intera quota fissa giornaliera (esclusa la quota pasto), fino alla data dell'ingresso effettivo.
Il fermo posto può essere garantito fino ad un massimo di 10 gg.
Una volta manifestata l'accettazione telefonicamente, si procede al completamento della pratica d'ingresso di competenza dell'UARP. Qualora, causa eventi imprevedibili, la rinuncia avvenga immediatamente prima della data di accoglienza all'interno del CDI, o il giorno stesso, all'interessato verrà richiesto il pagamento corrispondente a 5 gg. di retta di quota fissa.

Dal momento dell'accettazione, l'ingresso deve avvenire nelle successive 24 ore.
Al momento dell'ingresso è compito dell'UARP richiedere all'ospite/familiari la sottoscrizione di un contratto individuale d'ingresso per la definizione dei rapporti giuridici ed economici. Detto contratto descrive nello specifico diritti e obblighi scaturenti dall'ingresso in CDI e le modalità di pagamento delle rette.
All'ingresso è richiesto il versamento di una cauzione, la cui eventuale restituzione viene effettuata, previa regolarizzazione di eventuali pendenze, dopo il pagamento dell'ultima retta di degenza.
Prima dell'inserimento definitivo dell'utente nel CDI si prevede un periodo di prova di un mese, finalizzato a verificare la compatibilità del servizio con le caratteristiche sanitarie e sociali della persona. In tale arco di tempo e comunque non oltre il termine massimo del mese si procederà all'inserimento definitivo o alle eventuali dimissioni dell'utente.

L'ospite mantiene il diritto alla conservazione del posto in caso di assenza temporanea dal CDI per ricoveri ospedalieri, riabilitativi o permanenza al domicilio o periodi di soggiorno; durante tali periodi di assenza, che vanno comunicati per iscritto (anche mediante trasmissione di documentazione idonea), deve essere corrisposta all'Ente la quota fissa giornaliera, mentre non sarà fatta oggetto di addebito la quota legata al pasto e ai trasporti. In caso di mancata o insufficiente documentazione o informativa in merito all'assenza, sarà richiesto il pagamento per intero della quota giornaliera.

Le rette vengono deliberate annualmente del Consiglio di amministrazione. Eventuali variazioni d'importo sono portate a conoscenza degli ospiti con lettera personale e con congruo anticipo rispetto alla loro entrata in vigore.
La retta è costituita da una quota fissa legata all'iscrizione al CDI e da una quota variabile determinata in relazione agli accessi (pasti ed eventuale servizio di trasporti).
La retta giornaliera comprende: colazione, pranzo e spuntini con bevande calde o fredde, consulenza medica, assistenza infermieristica, attività di animazione e socializzazione, tutela igienico sanitaria ed eventuale somministrazione di terapie fisiche a ciclo breve, servizio di trasporto se richiesto.

DIMISSIONE DAL CDI

È consentito il recesso unilaterale dal contratto, da parte del/dei sottoscrittori. In tal caso la volontà dovrà manifestarsi per iscritto con un preavviso di 5 gg. lavorativi, ed in caso di non rispetto dei termini l'Ente procederà all'addebito della retta per i giorni mancanti. Il recesso si perfezionerà solo con l'effettiva uscita dell'ospite dalla struttura. Fino a quella data gli obbligati sono tenuti al pagamento delle rette deliberate dalla Fondazione, oltre all'eventuale pagamento delle rette di degenza rispetto dei gg. di mancato preavviso.

CAPACITA' RICETTIVA E ORARIO DI APERTURA

Il CDI è in grado di accogliere un numero massimo di 12 persone a tempo pieno, l'apertura è garantita per nove ore e mezza al giorno (dalle ore 08.00 alle ore 17.30) per sei giorni settimanali (dal lunedì al sabato). Il CDI rimane chiuso la domenica e nei giorni festivi dell'anno solare. Ad ammissione presso il CDI, l'equipe composta da medico, infermiere, ausiliario socioassistenziale, fisioterapista, animatore, predispone il **PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO.** Ad ingresso avvenuto, il medico compila altresì la scheda SOSIA CDI (scheda utente regionale). Detto piano è parte integrante del FASAS (Fascicolo sociosanitario assistenziale) e viene illustrato al familiare di riferimento o all'Amministratore di Sostegno / Tutore per la sottoscrizione.

LA GIORNATA TIPO NEL CDI

Ore 8.00 – 9.00	Ammissione al CDI e colazione. Servizio di trasporto per gli utenti che ne hanno fatto richiesta.
Ore 9.00 – 12.00	Attività di cura della persona (medica – infermieristica – assistenziale). Attività fisioterapica. Attività di socializzazione e di coinvolgimento diretto degli utenti riguardo la vita in contesto comunitario
Ore 11.30 – 12.45	Pranzo per tutti gli ospiti
Ore 12.45 – 14.00	Riposo e attività di relax
Ore 14.30 - 16.00	Attività culturali, ludico ricreative, laboratori manuali. Spuntino pomeridiano.
Ore 16.00 – 17.30	Uscita dal CDI per rientro al domicilio e servizio di trasporto per gli utenti che hanno fatto richiesta

N.B. Ogni attività specificata ha carattere indicativo ed è soggetta a variazioni collegate all' organizzazione sanitario-assistenziale del CDI ed allo stato di salute o alle più generali condizioni delle persone.

ARTICOLAZIONE DEGLI SPAZI

Gli spazi del Centro Diurno integrato sono costituiti da: area per mescita-zona bar, zona per il pranzo, zona per il riposo, zona per l'attività socio-animativa e la terapia occupazionale, zona per la lettura e la conversazione, bagno assistito.
Dall'interno del CDI si può accedere agli altri servizi integrativi quali: la palestra di riabilitazione e il reparto di fisiochinesiterapia, i laboratori di animazione, il salone polifunzionale per proiezioni filmiche e intrattenimenti musicali. A ulteriore corredo del CDI esistono vasti spazi esterni attrezzati a parco.

DEPOSITO CAUZIONALE

€ 500,00

RETTE DEGENZA GIORNALIERE CDI

Quota fissa € 25,00		**Quota pasto** € 5,70
Prestazioni extra	**PARRUCCHIERA**	**TRASPORTI**
	€ 20,00 taglio piega donna € 15,00 taglio uomo € 20,00 colore piega € 30,00 permanente	Variabile da/a € 0,50 - 1,50 Ad ogni trasporto in relazione al luogo di residenza

In caso di assenza viene richiesto il pagamento della quota fissa giornaliera pari ad € 25,00.
Se l'assenza è determinata da ragioni di carattere sanitario comunicate per iscritto all'UARP (ricovero ospedaliero, malattia certificata dal MMG, ricovero in Istituto di Riabilitazione) viene richiesto il pagamento della quota fissa ridotta del 50% (€ 12,50).

LA RETTA INCLUDE

PRESTAZIONE	CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE
Servizio Medico	Consulenza geriatrica Follow-up clinico Assessment geriatrico multidimensionale

Servizio Infermieristico	Assistenza infermieristica con misurazione dei parametri vitali Somministrazione della terapia ad orari stabiliti
Servizio Assistenziale	Prestazioni di tipo igienico (bagni assistiti) Assistenza alla deambulazione Assistenza per l'alimentazione durante il pranzo Assistenza al momento della toilet
Servizio Fisioterapico	Se contemplato nel PAI-PI
Servizio Alberghiero	Colazione: dalle 08.30 alle 9.00 Pranzo: dalle 12.00 alle 12.30 Spuntino del mattino e del pomeriggio (a base di bevande calde o fredde) **Acqua gassata e vino ai pasti, caffè, tè e bevande durante la giornata*
Servizio Spirituale	Servizio di Assistenza Spirituale con celebrazione di Messe infrasettimanali
Servizio UARP	Dalle 08.30 alle 13.00 il lunedì, martedì, giovedì, venerdì - mercoledì dalle 09.00 alle 16.00 orario continuato – sabato dalle 08.00 alle 12.00. Ricezione e gestione di tutte le attività legate a pratiche gestionali di permanenza presso il CDI, presentazione di reclami
Servizio di animazione e socializzazione	Attività culturali Attività ludico-ricreative Laboratori manuali

I SERVIZI NON INCLUSI NELLA RETTA

- Trasporti da e per il CDI (quota variabile per i residenti e i non residenti secondo quanto stabilito dal Consiglio di Amministrazione)
- Consulenza legale per presentazione di ricorsi per la nomina di Amministratori di Sostegno – Istanze diverse al Giudice Tutelare – Supporto nella redazione dei Rendiconti Annuali al Giudice Tutelare

I Servizi Territoriali

Sicuri con noi



UNITÀ DI OFFERTA

Servizio di Assistenza Domiciliare

Il SAD risponde al principio della umanizzazione dei servizi alla persona e assicura il miglioramento della qualità della vita a quanti necessitano di cure domiciliari e si trovano in condizioni di ridotta autonomia.

Il S.A.D. consente di approntare una strategia sistematica nell'affrontare problemi del singolo e della sua famiglia così come rilevati dal Comune di competenza, in modo da mettere in campo gli strumenti di intervento più idonei per il benessere dei soggetti coinvolti, valorizzando le funzionalità residue dell'anziano nonché le risorse familiari e della comunità più estesa.

Il servizio assicura inoltre l'accessibilità alle prestazioni, l'integrazione con la rete dei servizi territoriali, la partecipazione attiva della comunità alla quale si rivolge e la collaborazione fattiva fra più professionalità che intervengono a livello delle cure primarie sia sanitarie che sociali e delle prestazioni specialistiche.
Le attività del S.A.D. partono da una visione globale della persona all'interno del suo ambiente di vita. Questo scenario è presente in ogni aspetto del nostro essere con l'anziano e per l'anziano, e si traduce concretamente in obiettivi e modalità di lavoro a livello organizzativo e formativo, così come a livello operativo e di relazione.
Oggetto degli interventi sono le prestazioni elencate che potranno essere effettuate e garantite per gli interventi del mattino tra le ore 07.00 e le ore 11.30 di tutti i giorni dell'anno, festivi esclusi.
La famiglia potrà esprimere un indirizzo di massima circa l'orario di intervento, la cui definizione avviene a cura dei Responsabili del servizio.

- Aiuto alla persona comprendente igiene personale, aiuto nella vestizione, mobilizzazione, anche con l'eventuale impiego di ausili se presenti al domicilio dell'utente, acquisto di generi di prima necessità, sostegno nella deambulazione, stimolazione verbale.
  Per raggiungere l'obiettivo di mantenimento dell'autonomia, particolare attenzione sarà posta nello svolgimento di ciascuna attività in modo che, quando possibile, l'utente intervenga autonomamente utilizzando le proprie capacità residue.

- Aiuto nella cura dell'ambiente domestico comprendente la sanificazione degli ambienti di vita domestica e pulizia in genere, il riordino degli arredi e dei soprammobili, supporto nel bucato, stiratura, cucito e nella tenuta del guardaroba personale con specifica attenzione sia ai cambi stagionali che al guardaroba di casa (lenzuola, salviette, coperte).

- Attività di segretariato comprendente il disbrigo e/o l'accompagnamento per pratiche burocratiche anche in collaborazione con i Servizi Sociali territorialmente competenti e con eventuali associazioni di volontariato operanti sul territorio, per visite mediche, piccole commissioni, attività semplici di gestione e tenuta degli interessi personali.

- Attività di sostegno psico-fisico svolte anche all'esterno dell'abitazione.
  L'operatore che attua il suo intervento sulla base di un progetto individualizzato proposto dall'Assistente Sociale o Servizio Sociale Territoriale del Comune di competenza e sulla scorta del Piano di Assistenza Individualizzato condiviso all'interno dell'equipe operativa interna alla Fondazione, diventa protagonista e responsabile della gestione dell'utente, rafforzando così le proprie motivazioni professionali.
  La Fondazione appronta annualmente, all'interno del Piano della Formazione destinato a tutti i dipendenti ed approvato dal Consiglio di amministrazione, un percorso ad hoc volto a rafforzare le competenze e la professionalità degli operatori destinati al servizio S.A.D., anche con specifico riguardo ai temi oggetto delle prestazioni ed affondo ai temi della efficace gestione e comunicazione relazionale ed emotiva.

IL COORDINAMENTO DEL SERVIZIO E GLI OPERATORI/DIPENDENTI INDIVIDUATI

La Fondazione Redentore ETS realizza il S.A.D. in regime di accreditamento con l'Azienda Sociale del Cremonese.
Il servizio S.A.D. è gestito dal Coordinatore RSD e dalla Responsabile della Gestione Amministrativa Ospiti ed Accreditamento con funzioni di accreditamento, relazioni istituzionali con i diversi soggetti interessati, corrispondenza, rendicontazione, gestione e coordinamento delle figure operative addette al servizio, informazioni sull'attività tramite sportello-telefono-internet. Tali figure posseggono una consolidata esperienza nelle funzioni relative all'organizzazione dei servizi e delle risorse umane, nonché riguardo la cura domiciliare alle persone anziane e/o alle persone con disabilità di carattere pluriennale e continuativo. Inoltre, sono stati individuati e selezionati andando a costituire un'equipe specifica, alcuni operatori socio-assistenziali A.S.A – O.S.S. assegnati a tale funzione.
L'assistente sociale di Azienda Sociale Cremonese interagirà con l'Ente per la risoluzione dei problemi legati al lavoro di cura e per la condivisione delle criticità legate ai rapporti con le famiglie o, in assenza della rete parentale, collaborerà per l'individuazione ed il coinvolgimento di altre figure di riferimento per es. vicini, volontari, MMG, ecc.

VOUCHER DIMISSIONI PROTETTE

La domanda di accesso al servizio avviene attraverso i Servizi Sociali, cui il cittadino può rivolgersi.
La Fondazione realizza il servizio in regime di accreditamento con l'Azienda Sociale del Cremonese.
Ricevuta la richiesta, l'Ente attiva l'organizzazione della prestazione a domicilio.
I voucher rappresentano uno strumento di risposta al bisogno dell'anziano al domicilio a seguito di eventi acuti quali ricoveri ospedalieri o periodi riabilitativi; essi hanno sempre carattere temporaneo: da una fino a due settimane, eventualmente estensibili a tre.
Le prestazioni sono analoghe a quelle somministrabili all'interno del SAD e possono avere carattere quotidiano, anche per due interventi al giorno e/o infrasettimanale.

RSA APERTA - MODALITÀ DI ACCESSO ALLA MISURA



L' RSA Aperta è una misura regionale che permette di usufruire di servizi sanitari e sociosanitari finalizzati a sostenere la permanenza al domicilio della persona il più a lungo possibile, con l'obiettivo di rinviare nel tempo la necessità di un ricovero in una struttura residenziale.
In relazione alla tipologia di bisogno di ciascun utente, è possibile accedere a un insieme di prestazioni in modalità flessibile. Per accedere alla RSA Aperta gli utenti - o i loro familiari - devono presentare domanda direttamente presso l'UARP della Fondazione.
La verifica dei requisiti di accesso alla valutazione deve essere effettuata entro 5 giorni lavorativi dalla data di presentazione della domanda, completa di tutta la documentazione richiesta. In caso di verificata idoneità, la valutazione multidimensionale al domicilio dovrà essere effettuata entro i successivi 10 giorni lavorativi. In caso di esito positivo della valutazione, la stesura del PI dovrà indicare la data prevista per l'attivazione degli interventi che, di norma, dovrà avvenire entro i

successivi 30 giorni. E' dalla data di erogazione della prima prestazione che decorre il computo delle risorse economiche previste per lo specifico budget a disposizione della persona.

LA PRESA IN CARICO E LA DEFINIZIONE DI UN "PROGETTO INDIVIDUALIZZATO"

In caso di esito positivo alla valutazione, l'equipe definisce per la persona un "Progetto Individualizzato" nel quale è indicata la durata del servizio (comunque non superiore a 3 mesi). Il P.I. prevede obiettivi, aree di intervento, tempi e figure professionali coinvolte; esso viene condiviso con la persona o il suo Amministratore di Sostegno e con il caregiver di riferimento.

EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI

La misura è di norma incompatibile con la frequenza/utilizzo di altre unità d'offerta residenziali e semiresidenziali della rete sociosanitaria e con altri interventi o misure regionali. L'eventuale erogazione di ADI (Assistenza Domiciliare Integrata) comporta la sospensione della misura, mentre le Cure Palliative domiciliari possono essere erogate contestualmente alla misura. La misura è inoltre compatibile con l'erogazione dell'ADI prestazionale (per prestazioni quali prelievi, cambio catetere, ecc.).

Le prestazioni possono essere destinate a:

- persone affette da demenza certificata da un medico specialista geriatra o neurologo;
- anziani non autosufficienti di età pari o superiore a 75 anni, riconosciuti invalidi civili al 100%.

Per le persone affette da demenza certificata sono possibili interventi che all'interno del Progetto Individuale possono riguardare:

- interventi di stimolazione cognitiva;
- interventi di consulenza alla famiglia per gestione disturbi del comportamento;
- interventi di supporto psicologico al caregiver;
- ricoveri di sollievo;
- interventi di stimolazione/mantenimento delle capacità motorie;
- igiene personale completa;
- interventi di sostegno in caso di disturbi del comportamento;
- consulenza e addestramento del caregiver/famiglia per l'adattamento degli ambienti abitativi;
- interventi di riabilitazione motoria;
- assistenza infermieristica;
- interventi per problematiche legate alla malnutrizione/disfagia;
- consulenza e addestramento del caregiver/famiglia per l'adattamento degli ambienti abitativi.

Riguardo gli anziani non autosufficienti con invalidità civile al 100%, la misura può caratterizzarsi per le seguenti prestazioni:

- interventi per il mantenimento delle abilità residue;
- consulenza e addestramento del caregiver/famiglia riguardo l'adattamento degli ambienti abitativi;
- consulenza alla famiglia/caregiver per la gestione di problematiche specifiche relative all'alimentazione (esempio disfagia…);

- consulenza alla famiglia/caregiver per la gestione di problematiche specifiche relative all'igiene personale;
- interventi al domicilio occasionali e limitati nel tempo in sostituzione del caregiver;
- accoglienza nel CDI per supporto al caregiver.

SOSPENSIONI E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO RSA APERTA

Interruzioni superiori a 15 giorni comportano la formale sospensione della presa in carico, mentre quelle superiori a 30 giorni prevedono la chiusura della presa in carico.

GRATUITÀ DELLA MISURA

L'RSA Aperta è una misura regionale che viene erogata a titolo gratuito.

SERVIZIO LEGALE A SUPPORTO DELLA FRAGILITA'

Appartengono alla categoria le seguenti prestazioni:

- consulenza legale a supporto della fragilità e del bisogno di tutela giuridica; eventuale
- istruzione di ricorsi e atti finalizzati.

Il tema della protezione giuridica è espressione del diritto al rispetto della libertà del singolo, strumento di tutela che deve collocarsi e/o integrarsi nel più generale progetto di vita dell'individuo. Spesso le famiglie oppongono resistenze, determinate dalla "preoccupazione" di **divenire oggetto** di "controllo" o di attenzione da parte di professionisti terzi e da parte dei Giudici. Trattandosi di percorsi culturali e di assunzione di responsabilità significativi, la Fondazione intende assumere un ruolo culturale nei riguardi delle famiglie, oltre a svolgere attività di divulgazione e di crescita della cultura delle legalità.

SERVIZIO DI FISIOTERAPIA APERTO AGLI ESTERNI



Il servizio, in regime privatistico a totale pagamento dei cittadini, può essere richiesto con presentazione diretta di prescrizione già emessa a cura di specialisti del settore oppure attraverso la richiesta da parte del medico di medicina generale.
Una volta stabilito il piano terapeutico, l'utente esterno, previo pagamento anticipato delle prestazioni / trattamenti, concorda con il Fisioterapista assegnato un calendario personalizzato.
I pagamenti sono accettati in contanti o con le carte di pagamento dei principali circuiti bancari.
Gli interventi possono essere destinati a tutte le possibili categorie di utenti esterni di qualunque età (compresi minori d'età purché accompagnati da genitori e/o adulti delegati da chi esercita la responsabilità genitoriale), nonché a persone anziane e/o disabili in condizioni di autosufficienza o parziale autosufficienza o con limitazioni, che si trovino al domicilio in condizioni di solitudine e/o in presenza di caregiver e/o persone di riferimento.

Le prestazioni erogabili agli utenti esterni sono:

- **VALUTAZIONE FUNZIONALE**
- **TRATTAMENTI RIABILITATIVI**
- **MASSOTERAPIA**
- **TERAPIE FISICHE STRUMENTALI**

RSA
QUESTIONARIO ANONIMO DI GRADIMENTO

Data di compilazione	Anno di inserimento ospite

(compila ogni campo per rendere più efficaci le azioni di miglioramento continuo – l'anonimato è comunque garantito)

VALUTAZIONE STRUTTURA

Come valuta complessivamente la struttura?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la stanza di degenza dell'ospite?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta gli spazi comuni: soggiorni, sale pranzo, salottini, cappella, biblioteca, zona ristoro, parco?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la temperatura negli ambienti di questa struttura (camera, spazi comuni, sala da pranzo, …) in riferimento alle diverse stagioni?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la qualità dell'aria (es.: odore, areazione, …) nella struttura?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta lo sforzo comunicativo della Fondazione verso l'esterno (mass media, social media…)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta l'interazione della Fondazione con il territorio?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta gli eventi (festa del volontariato, festa delle famiglie, festa di dicembre)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO ASSISTENZIALE

SERVIZIO MEDICO

Come valuta la capacità di ascolto e di comunicazione da parte dei medici nei confronti dell'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta la disponibilità all'ascolto nei confronti dei familiari, care-giver, Amministratori di Sostegno, Tutori, da parte del personale medico?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta la disponibilità a fornire spiegazioni esaustive e comprensibili?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

SERVIZIO INFERMIERISTICO

Come valuta complessivamente la capacità di ascolto e di comunicazione da parte del personale infermieristico nei confronti dell'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta l'attenzione degli infermieri rispetto alla presa in carico delle criticità relative all'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

PERSONALE ASA/OSS
Come valuta i livelli di igiene e di cura garantiti dal personale ausiliario nei confronti dell'ospite?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la sollecitudine e l'attenzione del personale ausiliario nel rispondere alle richieste dell'ospite?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO FISIOTERAPICO
Come valuta complessivamente la capacità di ascolto e di comunicazione da parte del personale fisioterapico nei confronti dell'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta l'attenzione dei fisioterapisti rispetto alla presa in carico delle criticità relative all'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

SERVIZIO ANIMAZIONE
Come valuta la disponibilità all'ascolto e alla comunicazione da parte degli animatori?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta le attività di gruppo proposte dagli animatori?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta le attività individuali proposte dagli animatori?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

SERVIZI ALBERGHIERI

Come valuta la pulizia degli spazi comuni?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la pulizia delle stanze di degenza?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di parrucchiera?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di ristorazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di guardaroba – lavanderia?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZI AMMINISTRATIVI

Come valuta il supporto amministrativo offerto al momento dell'ingresso e nei passaggi successivi?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Nel corso degli ultimi 6 mesi Le è capitato di rivolgersi all'UARP?
□ si, spesso □ si, qualche volta □ no, mai

* * *

1. Consiglierebbe ad altri questa struttura assistenziale? ☐ si ☐ no ☐ non so

2. Si ritiene soddisfatto del livello del servizio fornito? ☐ si ☐ no ☐ non so

3. Aspetti del servizio particolarmente positivi: _____

4. Aspetti del servizio da migliorare: _____

Grazie per la collaborazione.

OSPITI RSA
QUESTIONARIO ANONIMO DI GRADIMENTO

Data di compilazione	Anno di inserimento ospite

(compila ogni campo per rendere più efficaci le azioni di miglioramento continuo – l'anonimato è comunque garantito)

VALUTAZIONE STRUTTURA e SERVIZI ALBERGHIERI

Come valuta complessivamente la struttura e la stanza di degenza?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la pulizia degli ambienti?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di parrucchiera?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di ristorazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di guardaroba – lavanderia?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO ASSISTENZIALE

Come valuta il Servizio Medico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Infermieristico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio del Personale Ausiliario (ASA/OSS)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Fisioterapico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio di Animazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

* * *

1. Consiglierebbe ad altri questa struttura assistenziale? ☐ si ☐ no ☐ non so

2. Si ritiene soddisfatto del livello del servizio fornito? ☐ si ☐ no ☐ non so

3. Aspetti del servizio particolarmente positivi: _____

4. Aspetti del servizio da migliorare: _____

Grazie per la collaborazione.

RSD
QUESTIONARIO ANONIMO DI GRADIMENTO

Data di compilazione	Anno di inserimento ospite

(compila ogni campo per rendere più efficaci le azioni di miglioramento continuo – l'anonimato è comunque garantito)

VALUTAZIONE STRUTTURA

Come valuta complessivamente la struttura?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la stanza di degenza dell'ospite?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta gli spazi comuni: soggiorni, sale pranzo, salottini, zona ristoro, parco?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la temperatura negli ambienti di questa struttura (camera, spazi comuni, sala da pranzo, …) in riferimento alle diverse stagioni?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la qualità dell'aria (es. odore, areazione, …) nella struttura?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta lo sforzo comunicativo della Fondazione verso l'esterno (mass media, social media…)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta l'interazione della Fondazione con il territorio?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta gli eventi (festa del volontariato, festa delle famiglie, festa di dicembre)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO ASSISTENZIALE

SERVIZIO MEDICO

Come valuta la capacità di ascolto e di comunicazione da parte dei medici nei confronti dell'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta la disponibilità all'ascolto nei confronti dei familiari, care-giver, Amministratori di Sostegno, Tutori, da parte del personale medico?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta la disponibilità a fornire spiegazioni esaustive e comprensibili?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

SERVIZIO INFERMIERISTICO

Come valuta complessivamente la capacità di ascolto e di comunicazione da parte del personale infermieristico nei confronti dell'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta l'attenzione degli infermieri rispetto alla presa in carico delle criticità relative all'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

PERSONALE ASA/OSS
Come valuta i livelli di igiene e di cura garantiti dal personale ausiliario nei confronti dell'ospite?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la sollecitudine e l'attenzione del personale ausiliario nel rispondere alle richieste dell'ospite?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO FISIOTERAPICO
Come valuta complessivamente la capacità di ascolto e di comunicazione da parte del personale fisioterapico nei confronti dell'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta l'attenzione dei fisioterapisti rispetto alla presa in carico delle criticità relative all'ospite?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

SERVIZIO EDUCATIVO
Come valuta la disponibilità all'ascolto e alla comunicazione da parte degli educatori?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta le attività di gruppo proposte dagli educatori?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

Come valuta le attività individuali proposte dagli educatori?
□ *ottimo* □ *buono* □ *sufficiente* □ *scarso* □ *molto scarso*

SERVIZI ALBERGHIERI

Come valuta la pulizia degli spazi comuni?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la pulizia delle stanze di degenza?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di parrucchiera?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di ristorazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di guardaroba – lavanderia?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZI AMMINISTRATIVI

Come valuta il supporto amministrativo offerto al momento dell'ingresso e nei passaggi successivi?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Nel corso degli ultimi 6 mesi Le è capitato di rivolgersi all'UARP?
□ si, spesso □ si, qualche volta □ no, mai

*** * ***

1. Consiglierebbe ad altri questa struttura assistenziale? ☐ si ☐ no ☐ non so

2. Si ritiene soddisfatto del livello del servizio fornito? ☐ si ☐ no ☐ non so

3. Aspetti del servizio particolarmente positivi: _____

4. Aspetti del servizio da migliorare: _____

Grazie per la collaborazione.

OSPITI RSD
QUESTIONARIO ANONIMO DI GRADIMENTO

Data di compilazione	Anno di inserimento ospite

(compila ogni campo per rendere più efficaci le azioni di miglioramento continuo – l'anonimato è comunque garantito)

VALUTAZIONE STRUTTURA e SERVIZI ALBERGHIERI

Come valuta complessivamente la struttura e la stanza di degenza?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la pulizia degli ambienti?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di parrucchiera?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di ristorazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di guardaroba – lavanderia?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO ASSISTENZIALE

Come valuta il Servizio Medico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Infermieristico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio del Personale Ausiliario (ASA/OSS)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Fisioterapico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Educativo?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

* * *

1. Consiglierebbe ad altri questa struttura assistenziale? ☐ si ☐ no ☐ non so

2. Si ritiene soddisfatto del livello del servizio fornito? ☐ si ☐ no ☐ non so

3. Aspetti del servizio particolarmente positivi: _____

4. Aspetti del servizio da migliorare: _____

Grazie per la collaborazione.

CDI
QUESTIONARIO ANONIMO DI GRADIMENTO

Data di compilazione	Anno di inserimento utente

(compila ogni campo per rendere più efficaci le azioni di miglioramento continuo – l'anonimato è comunque garantito)

VALUTAZIONE STRUTTURA e SERVIZI ASSISTENZIALI

Come valuta la struttura ove risulta inserito il CDI?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta lo sforzo comunicativo della Fondazione verso l'esterno (mass media, social media…)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta l'interazione della Fondazione con il territorio?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta gli eventi (festa del volontariato, festa delle famiglie, festa di dicembre)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Medico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Infermieristico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio del Personale Ausiliario (ASA/OSS)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Fisioterapico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio di Animazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la progettualità specifica nei riguardi del singolo utente del CDI?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZI ALBERGHIERI

Come valuta la pulizia degli ambienti?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di parrucchiera?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di ristorazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di trasporto gestito per conto della Fondazione da Associazione esterna?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZI AMMINISTRATIVI

Come valuta il supporto amministrativo offerto al momento dell'ingresso nel CDI e nei passaggi successivi?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Nel corso degli ultimi 6 mesi Le è capitato di rivolgersi all'UARP?
□ si, spesso □ si, qualche volta □ no, mai

*** * ***

1. Consiglierebbe ad altri questa struttura assistenziale? ☐ si ☐ no ☐ non so

2. Si ritiene soddisfatto del livello del servizio fornito? ☐ si ☐ no ☐ non so

3. Aspetti del servizio particolarmente positivi: _____

4. Aspetti del servizio da migliorare: _____

Grazie per la collaborazione.

UTENTI CDI
QUESTIONARIO ANONIMO DI GRADIMENTO

Data di compilazione	Anno di inserimento utente

(compila ogni campo per rendere più efficaci le azioni di miglioramento continuo – l'anonimato è comunque garantito)

VALUTAZIONE STRUTTURA e SERVIZI ALBERGHIERI

Come valuta la struttura ove risulta inserito il CDI?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta la pulizia degli ambienti?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di parrucchiera?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di ristorazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il servizio di trasporto gestito per conto della Fondazione da Associazione esterna?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

SERVIZIO ASSISTENZIALE

Come valuta il Servizio Medico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Infermieristico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio del Personale Ausiliario (ASA/OSS)?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio Fisioterapico?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

Come valuta il Servizio di Animazione?
□ ottimo □ buono □ sufficiente □ scarso □ molto scarso

* * *

1. Consiglierebbe ad altri questa struttura assistenziale? ☐ si ☐ no ☐ non so

2. Si ritiene soddisfatto del livello del servizio fornito? ☐ si ☐ no ☐ non so

3. Aspetti del servizio particolarmente positivi: _____

4. Aspetti del servizio da migliorare: _____

Grazie per la collaborazione.

FONDAZIONE O.P. SS. REDENTORE ONLUS

SERENISSIMA ristorazione

PRIMA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Pasta all'amatriciana	Risotto alla parmigiana	Pasta con pesto e fagiolini	Tagliatelle con ragù	Pasta con ragù di verdure	Risotto con gorgonzola	Crespelle con funghi
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Pasta piccola all'amatriciana	Risotto alla parmigiana	Pasta piccola con pesto e fagiolini	Pasta piccola con ragù	Pasta piccola con ragù di verdure	Risotto con gorgonzola	Pasta piccola con ricotta
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con pomodoro	Semolino con formaggi	Semolino con pesto	Semolino con carne	Semolino con verdure	Semolino con formaggi	Semolino con ricotta
SECONDO PIATTO CALDO	Hamburger di manzo al forno	Polpettone di tonno	Bocconcini di pollo con verdure	Strudel di verdure	Cuori di merluzzo gratinati	Polpette di pollo agli aromi	Lonza all'aceto balsamico
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di carne	Polpettone di tonno	Ragù di pollo	Strudel di verdure	Cuori di merluzzo al forno	Ragù di carne	Ragù di lonza
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Carne omogenizzata	Pesce omogenizzato	Carne omogenizzata	Mousse di formaggi	Pesce omogenizzato	Carne omogenizzata	Carne omogenizzata
CONTORNO	Peperonata Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Broccoletti al vapore Purè di patate Insalata	Piselli in umido Purè di patate Insalata	Cavolfiori al vapore Purè di patate Insalata	Tris di verdure Purè di patate Insalata	Spinaci saltati Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di verdure	Purè di carote	Purè di broccoletti	Purè di verdure	Purè di cavolfiori	Purè di verdure	Purè di spinaci
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

PRIMA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Risi e bisi	Minestrina	Minestra con patate	Minestrone	Minestra primavera	Minestrone alla ligure	Crema di carote
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Risi e bisi	Minestrina	Minestra con patate	Minestrone	Minestra primavera	Minestrone alla ligure	Crema di carote
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con carne	Semolino con formaggi	Semolino con carne	Vellutata di verdure	Semolino con verdure	Vellutata di verdure	Crema di carote
SECONDO PIATTO CALDO	Cotoletta di pesce	Pizza con prosciutto cotto	Caprese	Affettato di prosciutto crudo	Uova sode con insalata	Affettato di mortadella	Formaggi misti
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Merluzzo al vapore	Sfoglia con pomodoro e mozzarella	Caprese	Prosciutto cotto tritato	Uova sode con insalata	Prosciutto cotto tritato	Formaggi misti
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Pesce omogeneizzato	Prosciutto omogeneizzato	Mousse di formaggi	Prosciutto omogeneizzato	Uova omogeneizzate	Prosciutto omogeneizzato	Mousse di formaggi
CONTORNO	Broccoletti al vapore Purè di patate Insalata	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Dadolata di zucca Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Coste al vapore Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di broccoletti	Purè di fagiolini	Purè di zucca	Purè di zucchine	Purè di coste	Purè di zucchine	Purè di carote
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

FONDAZIONE O.P. SS. REDENTORE ONLUS

SERENISSIMA ristorazione

SECONDA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Pasta con pomodoro e basilico	Risotto alla milanese	Pasta con tonno	Pasta con pesto	Risotto alla parmigiana	Pasta all'ortolana	Tagliatelle con ragù
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Pasta piccola con pomodoro e basilico	Risotto alla milanese	Pasta piccola con tonno	Pasta piccola con pesto	Risotto alla parmigiana	Pasta piccola all'ortolana	Pasta piccola con ragù
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con pomodoro	Semolino con formaggi	Semolino con tonno	Semolino con pesto	Semolino con formaggi	Semolino con verdure	Semolino con carne
SECONDO PIATTO CALDO	Cordon bleu	Hamburger di manzo al forno	Tacchino agli agrumi	Polpette di ricotta	Merluzzo gratinato	Polpette di manzo in umido	Lonza tonnata
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di carne	Ragù di carne	Ragù di tacchino	Polpette di ricotta	Merluzzo al forno	Macinato al forno	Ragù di lonza
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Carne omogenizzata	Carne omogenizzata	Carne omogenizzata	Mousse di formaggi	Pesce omogenizzato	Carne omogenizzata	Carne omogenizzata
CONTORNO	Broccoletti al vapore Purè di patate Insalata	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Patate al forno (spinaci solo per diabetici) Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Tris di verdure Purè di patate Insalata	Cavolfiori al vapore Purè di patate Insalata	Spinaci saltati Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di broccoletti	Purè di fagiolini	Purè di verdure	Purè di carote	Purè di patate	Purè di cavolfiori	Purè di spinaci
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

SECONDA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Passato di verdure con farro	Minestra primavera con orzo	Minestra con ceci	Riso e patate	Minestrone alla ligure	Crema di zucchine	Minestrina
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Passato di verdure con farro	Minestra primavera con orzo	Minestra con ceci	Riso e patate	Minestrone alla ligure	Crema di zucchine	Minestrina
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Passato di verdure	Semolino primavera	Semolino con carne	Semolino con carne	Vellutata di verdure	Crema di zucchine	Semolino con carne
SECONDO PIATTO CALDO	Cotoletta di pesce	Pizza con gorgonzola	Insalata di tonno	Affettato di prosciutto crudo	Uova sode con maionese	Affettato di porchetta	Formaggi misti
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Pesce al forno	Sfoglia con gorgonzola	Insalata di tonno	Prosciutto cotto tritato	Uova sode con maionese	Porchetta tritata	Formaggi misti
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Pesce omogeneizzato	Mousse di formaggi	Tonno omogeneizzato	Prosciutto omogeneizzato	Uova omogeneizzate	Prosciutto omogeneizzato	Mousse di formaggi
CONTORNO	Dadolata di zucca Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Coste saltate Purè di patate Insalata	Broccoletti al vapore Purè di patate Insalata	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Piselli in umido Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di zucca	Purè di carote	Purè di zucchine	Purè di coste	Purè di broccoletti	Purè di fagiolini	Purè di verdure
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

FONDAZIONE O.P. SS. REDENTORE ONLUS

SERENISSIMA ristorazione

TERZA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Pasta con ragù di verdure	Risotto con zucchine	Pasta con pomodoro	Lasagne alla bolognese	Pasta con pomodoro olive e capperi	Risotto alla milanese	Tortelli di ricotta e spinaci
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Pasta piccola con ragù di verdure	Risotto con zucchine	Pasta piccola con pomodoro	Pasta piccola con ragù	Pasta piccola con pomodoro olive e capperi	Risotto alla milanese	Pasta piccola con ricotta
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con verdure	Semolino con zucchine	Semolino con pomodoro	Semolino con carne	Semolino con pomodoro	Semolino con formaggi	Semolino con ricotta
SECONDO PIATTO CALDO	Hamburger di manzo al forno	Insalata di pollo	Torta salata	Polpette di pollo agli aromi	Cuori di nasello gratinati	Arrosto di coniglio	Affettato di porchetta
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di carne	Ragù di pollo	Torta salata	Ragù di pollo	Cuori di nasello al forno	Ragù di carne	Porchetta tritata
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Carne omogeneizzata	Carne omogeneizzata	Mousse di formaggi	Carne omogeneizzata	Pesce omogeneizzato	Carne omogeneizzata	Carne omogeneizzata
CONTORNO	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Dadolata di zucca Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Tris di verdura Purè di patate Insalata	Patate prezzemolate Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Spinaci saltati Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di fagiolini	Purè di zucca	Purè di carote	Purè di verdura	Purè di patate	Purè di carote	Purè di spinaci
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

TERZA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Riso e prezzemolo	Minestra con fagioli	Minestrone con farro	Minestrina	Minestra con ceci	Minestra con zucchine	Passato di verdura
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Riso e prezzemolo	Minestra con fagioli	Minestrone con farro	Minestrina	Minestra con ceci	Minestra di zucchine	Passato di verdura
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con carne	Semolino con carne	Vellutata di verdura	Semolino con formaggi	Semolino con carne	Semolino con zucchine	Passato di verdura
SECONDO PIATTO CALDO	Involtino di prosciutto	Cotolette di pesce	Uova sode e insalata	Pizza con prosciutto e carciofi	Formaggi misti	Tonno e sgombri	Frittata con verdure
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Prosciutto cotto tritato	Merluzzo al forno	Uova sode con insalata	Sfoglia con pomodoro mozzarella prosciutto e carciofi	Formaggi misti	Tonno e sgombri	Frittata con verdure tritata
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Prosciutto omogeneizzato	Pesce omogeneizzato	Uova omogeneizzate	Mousse di formaggi	Mousse di formaggi	Pesce omogeneizzato	Uova omogeneizzate
CONTORNO	Broccoletti al vapore Purè di patate Insalata	Coste saltate Purè di patate Insalata	Piselli in umido Purè di patate Insalata	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Cavolfiori al vapore Purè di patate Insalata	Tris di verdura Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di broccoletti	Purè di coste	Purè di verdura	Purè di fagiolini	Purè di zucchine	Purè di cavolfiori	Purè di verdure
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

FONDAZIONE O.P. SS. REDENTORE ONLUS

SERENISSIMA ristorazione

QUARTA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Tagliatelle con ragù	Pasta con zucchine e zafferano	Risotto alla parmigiana	Pasta con pomodoro e ricotta	Tortelli di ricotta e spinaci	Risotto con pomodoro e basilico	Crespelle ricotta e spinaci
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Pasta piccola con ragù	Pasta piccola con zucchine e zafferano	Risotto alla parmigiana	Pasta piccola con pomodoro e ricotta	Pasta piccola con ricotta	Risotto con pomodoro e basilico	Pasta piccola con ricotta
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con carne	Semolino con zafferano	Semolino con formaggi	Semolino con pomodoro	Semolino con ricotta	Semolino con pomodoro	Semolino con formaggi
SECONDO PIATTO CALDO	Polpette di manzo in umido	Lonza al latte	Polpettone di tonno	Insalata viennese	Merluzzo gratinato all'olio e limone	Cosce di pollo al forno	Arrosto di tacchino al forno
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di carne	Ragù di lonza	Polpettone di tonno	Insalata viennese	Merluzzo al vapore	Ragù di carne	Macinato al forno
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Carne omogeneizzata	Carne omogeneizzata	Pesce omogeneizzato	Prosciutto omogeneizzato	Pesce omogeneizzato	Carne omogeneizzata	Carne omogeneizzata
CONTORNO	Peperonata Purè di patate Insalata	Patate al forno (spinaci solo per diabetici) Purè di patate Insalata	Piselli in umido Purè di patate Insalata	Cavolfiori al vapore Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Tris di verdura Purè di patate Insalata	Coste saltate Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di verdura	Purè di patate	Purè di verdura	Purè di cavolfiori	Purè di carote	Purè di verdura	Purè di coste
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

QUARTA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Minestra con lenticchie	Risi e bisi	Crema di asparagi	Minestrina	Minestra con zucca	Ravioli in brodo	Minestrone
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Minestra con lenticchie	Risi e bisi	Crema di asparagi	Minestrina	Minestra con zucca	Minestrina	Minestrone
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con formaggi	Semolino con carne	Crema di asparagi	Semolino con carne	Semolino con zucca	Semolino con carne	Vellutata di verdure
SECONDO PIATTO CALDO	Caprese	Cotoletta di pesce	Affettato di prosciutto crudo	Pizza margherita	Uova sode e maionese	Affettato di porchetta	Formaggi misti
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Caprese	Pesce al forno	Prosciutto cotto tritato	Sfoglia con pomodoro e mozzarella	Uova sode e maionese	Porchetta tritata	Formaggi misti
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Mousse di formaggi	Pesce omogeneizzato	Prosciutto omogeneizzato	Mousse di formaggi	Uova omogeneizzate	Prosciutto omogeneizzato	Mousse di formaggi
CONTORNO	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Dadolata di zucca Purè di patate Insalata	Carote al vapore Purè di patate Insalata	Broccoletti al vapore Purè di patate Insalata	Fagiolini al vapore Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di carote	Purè di fagiolini	Purè di zucca	Purè di carote	Purè di broccoletti	Purè di fagiolini	Purè di zucchine
DESSERT	MOUSSE DI FRUTTA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO

Alternative sempre presenti: **PRIMI PIATTI** – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio **SECONDI**–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

MENU' INVERNALE

FONDAZIONE O.P. SS. REDENTORE ONLUS

SERENISSIMA ristorazione

PRIMA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Risotto alla milanese	Tagliatelle con ragù	Tortellini di carne in brodo	Pasta con ragù di verdure e funghi	Pasta con pomodoro e piselli	Risotto con zucca	Pasta con salmone
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Risotto alla milanese	Pasta piccola con ragù	Tortellini di carne in brodo	Pasta piccola con ragù di verdure e funghi	Pasta piccola con pomodoro e piselli	Risotto con zucca	Pasta piccola con salmone
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con zafferano	Semolino con carne	Semolino con verdure	Semolino con pomodoro	Semolino con pomodoro	Semolino con zucca	Semolino con salmone
SECONDO PIATTO CALDO	Arista ai funghi	Torta salata con zucca e taleggio	Spezzatino di tacchino alla cacciatora	Frittata con spinaci	Merluzzo in salsa di cipolle	Hamburger di manzo in umido	Pollo al forno
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di lonza	Torta salata con zucca e taleggio	Ragù di tacchino	Frittata con spinaci	Merluzzo in salsa di cipolle	Ragù di carne	Ragù di pollo
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Lonza omogenizzata	Mousse di formaggi	Tacchino omogeneizzato	Uova omogeneizzate	Merluzzo omogenizzato	Manzo omogenizzato	Pollo omogenizzato
CONTORNO	Carote brasate Purè di patate Insalata	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Polenta Purè di patate Insalata	Cavolfiori gratinati Purè di patate Insalata	Erbette all'olio Purè di patate Insalata	Broccoletti saltati Purè di patate Insalata	Patate al forno (coste solo per diabetici) Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di carote*	Purè di fagiolini*	Purè di patate	Purè di cavolfiori*	Purè di erbette*	Purè di broccoletti*	Purè di patate
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA/MOUSSE DI FRUTTA/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	TORTA/MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

PRIMA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Zuppa di ceci con pasta	Minestrone con orzo	Riso e prezzemolo	Crema di zucca con farro	Minestrina	Crema di legumi con pasta	Passato di verdure con pasta
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Zuppa di ceci con pasta	Minestrone con orzo	Riso e prezzemolo	Crema di zucca con farro	Minestrina	Crema di legumi con pasta	Passato di verdure con pasta
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino	Semolino con zucca	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino con verdure
SECONDO PIATTO CALDO	Cotoletta di pesce	Pollo bollito	Tonno e piselli	Affettato di tacchino	Formaggi misti	Uova strapazzate al pomodoro	Salumi misti
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Merluzzo al vapore	Ragù di carne	Tonno e piselli	Affettato di tacchino tritato	Formaggi misti	Uova strapazzate al pomodoro	Prosciutto cotto tritato
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Pesce omogeneizzato	Carne omogeneizzata	Tonno omogeneizzato	Tacchino omogeneizzato	Mousse di formaggi	Uova omogeneizzate	Prosciutto omogeneizzato
CONTORNO	Spinaci all'olio Purè di patate Insalata	Finocchi al gratin Purè di patate Insalata	Coste saltate Purè di patate Insalata	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Carote brasate Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Cavolfiori all'olio Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di spinaci*	Purè di finocchi*	Purè di coste*	Purè di fagiolini*	Purè di carote*	Purè di zucchine*	Purè di cavolfiori*
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

SECONDA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Pasta con ricotta e olive	Risotto con funghi	Tortellini di carne in brodo	Gnocchi con pomodoro	Pasta con tonno	Risotto con pomodoro	Lasagne con zucca e funghi
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Pasta piccola con ricotta e olive	Risotto con funghi	Tortellini di carne in brodo	Pasta piccola con pomodoro	Pasta piccola con tonno	Risotto con pomodoro	Pasta piccola con zucca e funghi
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con ricotta	Semolino con funghi	Semolino con verdure	Semolino con pomodoro	Semolino con tonno	Semolino con pomodoro	Semolino con zucca e funghi
SECONDO PIATTO CALDO	Arrosto di lonza alle mele	Polpettone di tonno	Bruscit con piselli	Frittata con cipolle	Eglefino alla livornese	Hamburger di pollo e tacchino in salsa al vino bianco	Arrosto di vitello
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di lonza	Polpettone di tonno	Bruscit con piselli	Frittata con cipolle	Eglefino alla livornese	Ragù di carne bianca	Ragù di carne
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Carne omogenizzata	Mousse di tonno	Carne omogenizzata	Uova omogeneizzate	Pesce omogenizzato	Carne bianca omogenizzata	Carne omogenizzata
CONTORNO	Tris di verdure all'olio Purè di patate Insalata	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Polenta Purè di patate Insalata	Coste all'agro Purè di patate Insalata	Finocchi al gratin Purè di patate Insalata	Patate al forno (Broccoli solo per diabetici) Purè di patate Insalata	Spinaci gratinati Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di verdure	Purè di fagiolini	Polenta	Purè di coste	Purè di finocchi	Purè di broccoli	Purè di spinaci
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA/MOUSSE DI FRUTTA/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	TORTA/MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

SECONDA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Passato di verdure con orzo	Crema di zucca con pasta	Zuppa di lenticchie con riso	Risi e bisi	Pastina in brodo	Crema di carote con pasta	Minestrone con farro
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Passato di verdure con orzo	Crema di zucca con pasta	Zuppa di lenticchie con riso	Risi e bisi	Pastina in brodo	Crema di carote con pasta	Minestrone con farro
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con verdure	Semolino con zucca	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino	Semolino con carote	Vellutata di verdure
SECONDO PIATTO CALDO	Cotoletta di pesce	Salumi misti	Burger dorati con spinaci e formaggio	Pollo bollito	Pizza margherita	Uova strapazzate con pomodoro	Formaggi misti
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Merluzzo al vapore	Prosciutto cotto tritato	Burger dorati con spinaci e formaggio	Pollo bollito tritato	Ricotta	Uova strapazzate con pomodoro	Formaggi misti
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Pesce omogeneizzato	Prosciutto cotto omogeneizzato	Mousse di ricotta	Pollo omogeneizzato	Mousse di ricotta	Uova omogeneizzate	Mousse di formaggi
CONTORNO	Cavolfiori all'olio Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Broccoli all'olio Purè di patate Insalata	Carote brasate Purè di patate Insalata	Cavolfiori all'olio Purè di patate Insalata	Tris di verdure Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di cavolfiori	Purè di zucchine	Purè di broccoli	Purè di carote	Purè di cavolfiori	Purè di verdure	Purè di zucchine
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

TERZA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Risotto con borlotti e vino rosso	Tortellini in brodo	Pasta con prosciutto e piselli	Risotto all'ortolana	Pasta con crema di zucca e rosmarino	Pasta all'isolana	Ravioli di magro con burro e salvia
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Risotto con borlotti e vino rosso	Tortellini in brodo	Pasta piccola con prosciutto e piselli	Risotto all'ortolana	Pasta piccola con crema di zucca e rosmarino	Pasta piccola all'isolana	Ravioli di magro con burro e salvia
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino con prosciutto	Semolino con verdure	Semolino con zucca	Semolino con pomodoro	Semolino con ricotta
SECONDO PIATTO CALDO	Frittata con verdure	Salsiccia con le verze	Torta rustica	Bocconcini di tacchino con funghi	Merluzzo in umido	Hamburger di manzo al vino bianco	Pollo al forno
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Frittata con verdure	Ragù di lonza	Torta rustica	Ragù di tacchino	Merluzzo in umido	Ragù di carne	Ragù di pollo
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Uova omogenizzate	Carne omogenizzata	Mousse di formaggi	Tacchino omogeneizzato	Pesce omogenizzato	Carne omogenizzata	Pollo omogenizzato
CONTORNO	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Polenta Purè di patate Insalata	Cavolfiori gratinati Purè di patate Insalata	Patate al forno (Fagiolini per diabetici) Purè di patate Insalata	Piselli Purè di patate Insalata	Broccoli saltati Purè di patate Insalata	Spinaci saltati Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di fagiolini	Purè di verze	Purè di cavolfiori	Purè di fagiolini	Purè di verdure	Purè di broccoli	Purè di spinaci
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA/MOUSSE DI FRUTTA/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	TORTA/MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

TERZA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Crema parmantier	Zuppa di legumi con orzo	Pancotto	Passato di verdure con pasta	Minestrone con farro	Pasta e fagioli	Crema di zucca con riso
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Crema parmantier	Zuppa di legumi con orzo	Pancotto	Passato di verdure con pasta	Minestrone con farro	Pasta e fagioli	Crema di zucca con riso
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Crema parmantier	Semolino con verdure	Semolino	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino con zucca
SECONDO PIATTO CALDO	Affettato di tacchino	Tonno e piselli	Salumi misti	Uova strapazzate al pomodoro	Formaggi misti	Cotoletta di pesce	Uova sode con maionese
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Arrosto freddo di tacchino tritato	Tonno e piselli	Affettato di mortadella	Uova strapazzate al pomodoro	Formaggi misti	Pesce al forno	Uova sode con maionese
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Arrosto freddo di tacchino omogeneizzato	Mousse di tonno	Prosciutto omogeneizzato	Uova omogeneizzate	Mousse di formaggi	Pesce omogeneizzato	Uova omogeneizzate
CONTORNO	Coste saltate Purè di patate Insalata	Carote brasate Purè di patate Insalata	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Finocchi gratinati Purè di patate Insalata	Carote brasate Purè di patate Insalata	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Tris di verdure all'olio Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di coste	Purè di carote	Purè di zucchine	Purè di finocchi	Purè di carote	Purè di fagiolini	Purè di verdure
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO MOUSSE DI FRUTTA

QUARTA SETTIMANA PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Pasta con pomodoro e ricotta	Tagliatelle con ragù	Tortellini di carne in brodo	Gnocchi alla portofino	Pasta con piselli e zafferano	Risotto con funghi	Ravioli ricotta e spinaci
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Pasta piccola con pomodoro e ricotta	Pasta piccola con ragù	Tortellini di carne in brodo	Pasta piccola alla portofino	Pasta piccola con piselli e zafferano	Risotto con funghi	Ravioli ricotta e spinaci
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con pomodoro e ricotta	Semolino con carne	Semolino con verdure	Semolino con pesto e pomodoro	Semolino con zafferano	Semolino con funghi	Semolino
SECONDO PIATTO CALDO	Arista alle erbe aromatiche	Torta salata rustica	Bocconcini di tacchino alla cacciatora	Frittata alla boscaiola	Merluzzo alla siciliana	Pollo al forno	Cotechino con lenticchie
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Ragù di lonza	Torta salata rustica	Ragù di tacchino	Frittata alla boscaiola	Merluzzo alla siciliana	Ragù di pollo	Ragù di lonza
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Lonza omogenizzata	Mousse di formaggi	Tacchino omogeneizzato	Uova omogeneizzate	Pesce omogenizzato	Pollo omogenizzato	Lonza omogenizzata
CONTORNO	Carote brasate Purè di patate Insalata	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Polenta Purè di patate Insalata	Coste saltate Purè di patate Insalata	Broccoli saltati Purè di patate Insalata	Tris di verdure all'olio Purè di patate Insalata	Purè di patate (Spinaci solo per diabetici) Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di carote	Purè di fagiolini	Purè di verdure	Purè di coste	Purè di broccoli	Purè di verdure	Purè di spinaci
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA/MOUSSE DI FRUTTA/BUDINO	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	TORTA/MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

QUARTA SETTIMANA CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO PIATTO CALDO	Zuppa di verdure con orzo	Crema di carote con pasta	Zuppa di legumi con farro	Risi e bisi	Pastina in brodo	Minestrone con pasta	Crema di zucca con riso
PRIMO PIATTO CALDO TRITO	Zuppa di verdure con orzo	Crema di carote con pasta	Zuppa di legumi con farro	Risi e bisi	Pastina in brodo	Minestrone con pasta	Crema di zucca con riso
PRIMO PIATTO DISFAGICI	Semolino con verdure	Semolino con carote	Semolino con verdure	Semolino con verdure	Semolino	Semolino con verdure	Semolino con zucca
SECONDO PIATTO CALDO	Tonno e piselli	Salumi misti	Burger dorati di zucca	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Uova strapazzate al pomodoro	Formaggi misti
SECONDO PIATTO CALDO TRITO	Tonno e piselli	Prosciutto cotto tritato	Burger dorati di zucca	Arrosto freddo di tacchino tritato	Ricotta	Uova strapazzate al pomodoro	Formaggi misti
SECONDO PIATTO DISFAGICI	Tonno omogeneizzato	Prosciutto omogeneizzato	Mousse di formaggi	Arrosto freddo di tacchino omogeneizzato	Mousse di ricotta	Uova omogeneizzate	Mousse di formaggi
CONTORNO	Zucchine al forno Purè di patate Insalata	Spinaci saltati Purè di patate Insalata	Cavolfiori all'olio Purè di patate Insalata	Carote brasate Purè di patate Insalata	Finocchi al gratin Purè di patate Insalata	Fagiolini all'olio Purè di patate Insalata	Cavolfiori all'olio Purè di patate Insalata
CONTORNO PER DISFAGICI	Purè di zucchine	Purè di spinaci	Purè di cavolfiori	Purè di carote	Purè di finocchi	Purè di fagiolini	Purè di cavolfiori
DESSERT	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO/ MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA YOGURT/BUDINO MOUSSE DI FRUTTA

Alternative sempre presenti: PRIMI PIATTI – Minestrina/Pasta all'olio/Riso all'olio SECONDI–Pollo lesso/Prosciutto cotto/Formaggi/Tonno/Carne in scatola

FONDAZIONE REDENTORE ETS
CASTELVERDE

Regione Lombardia
Sistema Sanitario

Via Gardinali n. 15
26022 Castelverde (CR)
Tel.: 0372 427016

Email: info@fondazioneredentore.it

www.fondazioneredentore.it

La presente Carta dei Servizi è stata revisionata nel mese di ottobre 2026