

Carta dei servizi.

RESIDENZA IL GELSO

Strada S. Apollonio snc
46042 CASTEL GOFFREDO (MN)

Tel. +39 0376 16 207 25
rsa.ilgelso@colisee.it

colisee.it



COLISEE

Indice

PREMESSA	4
Linee guida – finalità	5
Codice etico di iSenior S.r.l.	5
PRESENTAZIONE DELLA RESIDENZA	7
Caratteristiche della Residenza	7
Ammissione e lista di attesa.....	8
Inserimento.....	9
Dimissioni.....	10
Giornata tipo.....	11
Composizione del personale	11
La Direzione della Residenza.....	12
Il Coordinatore	12
L'équipe di cura	12
Il personale.....	12
I SERVIZI OFFERTI	14
Servizi assistenziali.....	14
Assistenza medica	14
Assistenza infermieristica	15
Assistenza di base	15
Assistenza riabilitativa	16
Attività educativa/animativa.....	16
Servizi alberghieri.....	18
Ristorazione.....	18
Lavanderia e stireria.....	18
Servizio di podologia/pedicure curativa, pedicure estetica e manicure	18
Televisione e WIFI.....	19
Pulizia	19
Hall - reception - centralino	19
Servizi alla persona e altri servizi	19
Assistenza religiosa	19
Servizi amministrativi.....	20
Servizio mortuario	20
Servizio bar	20
Servizio di barbiere-parrucchiere	21
Giornali.....	21
Il Volontariato.....	21
Il Telefono	21
RETTA E CONTRATTO.....	22
Retta e costi dei servizi non inclusi.....	22
Assenze temporanee.....	22
Il Contratto di Ingresso.....	22

COLISEE

Parti e Durata	22
Deposito cauzionale.....	22
Risoluzione	22
Recesso	23
Dimissioni	23
Decesso.....	23
Obblighi in caso di Cessazione.....	23

STANDARD DI QUALITÀ 24

Politica della qualità	24
Aspetti strutturali e organizzativi	24
Qualità delle prestazioni	24
Formazione	24
Somministrazione di customer satisfaction	25
Soddisfazione degli operatori.....	25
Standard di qualità	25

DIRITTI E DOVERI DELLA VITA IN RESIDENZA27

Decalogo dei diritti	27
Consenso informato.....	27
Tutela in materia di privacy.....	28
Presenza di familiari, amici, persone di fiducia dell'Ospite, assistenti privati.....	28
Permessi di uscita e libertà personali.....	28
Custodia Denaro e Valori.....	29
Divieto di fumare.....	29
Orari destinati al riposo	29
Norme per il ritiro della documentazione sanitaria	29
Certificazione ai fini fiscali	30
Meccanismi di tutela e verifica.....	30

NOTIZIE UTILI 32

Come raggiungere la Residenza.....	32
Orari e Contatti	32
Richiesta di informazioni.....	33

ALLEGATI..... 33

- CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA
- SUGGERIMENTI E SEGNALAZIONI
- DOCUMENTO PER IL CONSENSO INFORMATO ALLE CURE IN RESIDENZA
- TUTELA DEI DATI PERSONALI
- QUESTIONARIO PER LA RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI/FAMILIARI NELLE RESIDENZE SANITARIE ASSISTENZIALI
- QUESTIONARIO SODDISFAZIONE DEGLI OPERATORI
- MENU'
- TARIFFARIO
- DOMANDA DI INSERIMENTO UNIFICATA E SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO

Premessa

L'Assemblea Mondiale sui problemi della condizione Anziana, tenutasi a Vienna nel 1982, le cui conclusioni sono richiamate nel Documento Programmatico Parlamentare **"Progetto Obiettivo Tutela e Salute dell'Anziano"** recita, nella raccomandazione n° 34:

"Ogni volta che il ricovero in un Istituto è necessario ed inevitabile per l'Anziano, occorre fare tutto il possibile per garantire una qualità di vita corrispondente alle condizioni esistenti nella comunità di origine, salvaguardando il pieno rispetto e la dignità umana, la fede, le esigenze, gli interessi e la vita privata dell'Anziano.

Gli Stati dovranno definire regole che garantiscano un livello accettabile nella qualità dell'assistenza negli Istituti."

I primi destinatari della Carta dei Servizi sono quindi gli Ospiti e i loro familiari, ma riteniamo che questo documento possa costituire uno strumento di indubbia utilità anche per tutti gli operatori impegnati nella gestione della Residenza, per le Istituzioni e per il volontariato locale. La "Carta" non può quindi avere la pretesa di rappresentare un documento definitivo, ma vuole piuttosto costituire un elemento di partenza, passibile certamente di integrazioni e aggiornamenti futuri, dettati dall'esperienza della gestione concreta della Residenza Sanitaria Assistenziale, nonché dai suggerimenti e dalle osservazioni che ci verranno dagli operatori, dagli Ospiti e dai loro familiari.

IL GELSO S.R.L.
L'Amministratore Unico
Gerard Sanfeliu Delgado

Linee guida – finalità

La Residenza Sanitaria Assistenziale (“RSA” o la “**Residenza**”) rappresenta la risposta per l’Anziano parzialmente autosufficiente e non autosufficiente che non può più essere assistito a domicilio anche a causa di particolari situazioni familiari e che non presenta patologie acute o necessità riabilitative tali da richiedere il ricovero in ospedale o in Istituto di Riabilitazione Geriatrico. In Residenza vengono erogate le seguenti prestazioni: assistenza medica, assistenza infermieristica e fisioterapia, assistenza alla persona, attività di animazione, servizi alberghieri. Questi sono quindi studiati con particolare attenzione ai bisogni non solo sanitari, ma anche sociali, relazionali, culturali e riabilitativi dell’Anziano, in accordo con i più recenti orientamenti che riconoscono il processo di invecchiamento come una fase particolare della vita, con una propria dimensione emotiva, psicologica e affettiva e non necessariamente come momento “patologico” o come “perdita”.

È pertanto indispensabile che gli operatori, oltre alle conoscenze di ordine tecnico- professionale, riescano ad attingere anche a quel bagaglio di risorse umane che determinano la differenza tra un intervento strettamente professionale e un intervento umano-professionale, fondando tutte le proprie scelte operative sui seguenti principi generali:

1. **Operare all’interno della sfera di autonomia residua dell’Anziano:** l’obiettivo fondamentale dell’intervento deve essere quello di “aiutare l’Anziano ad aiutarsi”, stimolandolo al mantenimento e al recupero delle proprie abilità fisiche e alla riscoperta delle proprie potenzialità latenti, e non certo quello di sostituirsi a lui in qualsiasi mansione.
2. **Stimolare l’Anziano ad essere attivo e partecipe,** evitando per quanto possibile di imporre “programmi standard”, ma cercando di soddisfare le richieste propositive dell’Ospite, per consentirgli di esperire ancora una partecipazione attiva alla propria esistenza.
3. **Procedere attraverso Piani Assistenziali Personalizzati,** per non correre il rischio di adeguare in maniera troppo rigida i bisogni delle persone alle logiche della Residenza.
4. **Considerare la RSA come un sistema aperto,** mantenendo sempre vivi i contatti con la realtà esterna (gruppi di volontariato, associazioni, scuole, etc.) e gli scambi con il tessuto sociale.
5. **Operare attraverso un lavoro d’équipe:** una buona collaborazione tra le diverse figure professionali impegnate nella gestione della Residenza è alla base di un intervento di qualità elevata. La compresenza di competenze e qualifiche differenti comporta la necessità che ogni operatore sappia interagire correttamente con gli altri e partecipare attivamente al lavoro multidisciplinare dell’équipe, senza mai sconfinare dal proprio ambito professionale.

Codice etico di Senior S.r.l.

ISenior Srl e tutte le società controllate, inclusa la società di gestione della Residenza, si sono dotate di un documento formale in cui sono riportati i diritti, i doveri e gli impegni delle società nei confronti di tutti gli stakeholders (dipendenti, PA, Ospiti, fornitori, azionisti, etc.), che insieme al modello organizzativo, ha l’obiettivo di prevenire la commissione dei rischi dei reati previsti dal D. lgs. 231/2001

COLISEE

e successive modifiche, nonché limitarne le conseguenze nel caso in cui venissero compiuti atti illeciti eludendo fraudolentemente quanto dagli stessi disciplinato.

Più in particolare, il Codice Etico, disponibile sul sito web aziendale e presso la Residenza, costituisce parte integrante del Modello Organizzativo e, come chiarito, rappresenta l'insieme dei valori e dei principi che orientano, regolano e guidano il comportamento e l'agire professionale di tutti i soggetti, anche al fine della prevenzione dei reati ex D. Lgs. 231/2001 e contiene, nello specifico, l'insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità di iSenior Srl, e tutte le società controllate, nei confronti dei portatori d'interesse: dipendenti, collaboratori, fruitori del servizio (Ospiti e parenti), fornitori, Pubblica Amministrazione, la Comunità, etc. Le regole in esso contenute integrano il comportamento che i destinatari sono tenuti ad osservare in virtù di leggi vigenti, civili e penali, e degli obblighi contrattuali. Destinatari del Codice Etico sono tutti coloro che operano per la iSenior Srl e per le altre società controllate: i dipendenti, gli amministratori, le parti interessate nonché i collaboratori esterni che contribuiscono al conseguimento degli obiettivi sia delle società che delle singole Residenze. Tali soggetti sono tenuti a conoscere il contenuto del Codice Etico, a contribuire alla sua attuazione ed alla diffusione dei principi in esso contenuti, promuovendone il rispetto anche da parte di tutti coloro con i quali intrattengono relazioni d'affari (Ospiti, fornitori, consulenti, etc.).

In caso di violazioni del Codice Etico, iSenior Srl e tutte le società controllate adottano nei confronti dei responsabili delle violazioni stesse - laddove ritenuto necessario per la tutela degli interessi della Società e compatibilmente a quanto previsto nel quadro normativo vigente e dal sistema sanzionatorio previsto dal modello 231 - provvedimenti disciplinari, che possono giungere sino all'allontanamento dalla Società degli stessi responsabili. Le infrazioni commesse da parte di soggetti terzi saranno sanzionate secondo i criteri indicati nelle specifiche clausole contrattuali previste.

Presentazione della Residenza

Caratteristiche della Residenza

La Residenza **Il Gelso** sita a Castel Goffredo (MN) in Strada S. Apollonio snc, gestita dalla società Il Gelso S.r.l. con sede legale in via Porlezza 8 – 20123 Milano, Codice Fiscale. P.IVA, n. iscrizione registro imprese di Milano Monza Brianza Lodi 12156120011, REA MI - 2652878, è una **Residenza Sanitaria Assistenziale** dove, in accordo con le normative regionali, vengono garantiti i seguenti servizi:

- **alberghieri** di vitto ed alloggio a carattere alberghiero;
- **assistenziali** per il soddisfacimento delle esigenze della vita quotidiana ed il superamento delle condizioni di non autosufficienza;
- **sanitari di base** comprensivo delle prestazioni infermieristiche 24h, riabilitative per il mantenimento ed il miglioramento delle condizioni psico-fisiche della persona e per la prevenzione dei fattori di rischio;
- **ricreativi e culturali** per il superamento delle condizioni di isolamento e solitudine.

La Residenza è autorizzata per **120 posti letto** accreditati di cui 30 a contratto dalla Regione Lombardia. Un reparto è dedicato a nucleo Alzheimer.

Durante tutto il soggiorno presso la Residenza Il Gelso l'Ospite in posto accreditato e a contratto è in carico al Medico di Struttura.

La Residenza è organizzata come nucleo CDI e RSA, ove accoglie 25 Ospiti al piano terra come Diurno e 120 come Residenza.

Tutte le camere, dotate di bagno, sono predisposte per l'installazione di televisore. L'arredamento è in perfetto stile alberghiero, ma funzionale anche alle esigenze di ospiti non autosufficienti o con difficoltà di deambulazione: gli spazi sono organizzati per agevolare il movimento anche con eventuali ausili, i letti sono ad altezza variabile, con sponde di contenimento a scomparsa. Ogni singolo posto letto ed ogni bagno sono dotati di sistema di chiamata d'emergenza. In ogni camera è inoltre presente un punto d'erogazione dell'ossigeno medicale.

La Residenza è caratterizzata da un'armoniosa suddivisione degli spazi che garantisce un'ottima fruibilità sia delle aree comuni generali che delle aree di servizio all'interno dei singoli nuclei.

Il **piano terra**, fruibile da Ospiti e parenti, è sede di diversi locali:

- Hall/reception
- Nucleo RSA da 20 posti letto organizzati in 10 camere doppie con bagno privato
- Nucleo Alzheimer da 20 posti letto organizzati in 9 camere doppie e 2 singole, con bagno privato
- Centro Diurno Integrato
- Ufficio direzione, coordinamento, amministrativo, direzione sanitaria
- Sale per attività occupazionali/ricreative e sale mensa
- Locale per il Culto
- Camere ardenti
- Bagni
- Palestra
- Angolo bar dotato di distributori di snack e bevande calde e fredde
- Guardiole mediche e infermieristiche
- Sala personale
- Spogliatoi
- Locale cucina e lavanderia

COLISEE

Al **primo piano** sono invece presenti:

- Due nuclei RSA da 20 posti letto (8 camere doppie e 4 singole, tutte con bagno privato)
- Bagni
- Palestra
- Sale per attività ricreative/occupazionali e sala mensa
- Guardiole mediche ed infermieristiche
- Salone parrucchiere

Al **secondo piano**:

- Due nuclei RSA da 20 posti letto (8 camere doppie e 4 singole, tutte con bagno privato)
- Bagni
- Palestra
- Sale per attività ricreative/occupazionali e sala mensa
- Guardiole mediche ed infermieristiche.

Ammissione e lista di attesa

La Residenza è rivolta alla popolazione anziana con almeno 65 anni di età compiuti e con diversi livelli di non autosufficienza. In caso di richiesta di ammissione da parte di Ospiti con età inferiore ai 65 anni l'ingresso è consentito secondo quanto disposto da parte dell'ATS competente territorialmente.

Ospiti potenziali e loro familiari possono, facendone richiesta presso la Direzione della Residenza, effettuare visite guidate della Residenza accompagnati dal Direttore stesso o da un suo delegato prima di inoltrare la domanda di ingresso, al fine di poter meglio valutare, in via preventiva, il gradimento degli ambienti, delle unità alberghiere e di quant'altro possa rappresentare elemento di giudizio da parte dell'utenza.

La Direzione e gli uffici amministrativi forniranno informazioni riguardo la possibilità di ricorrere all'individuazione di un *Amministratore di Sostegno*, con illustrazione sulle modalità di nomina e sulle funzioni così come previsto dalla normativa vigente.

Il ricorso all'individuazione formale di un *Amministratore di Sostegno* è particolarmente consigliato nei casi di anziani con condizioni psicofisiche compromesse.

La Direzione e gli uffici amministrativi forniscono informazioni circa la possibilità di accedere ad eventuali contributi pubblici.

Salvo ove diversamente previsto dalla normativa vigente, la procedura prevede una prima valutazione della domanda da parte dell'équipe della Residenza che verifica l'appropriatezza del possibile ricovero. Una volta espresso il parere favorevole, la domanda d'ingresso, debitamente compilata, viene inserita nella **lista d'attesa**, che viene suddivisa per domanda e periodo di inserimento, sulla base dell'incrocio di diversi criteri: la Residenza, urgenza del ricovero, segnalazioni di Assistenti Sociali dei Comuni e Aziende Ospedaliere, ordine cronologico e compatibilità del posto libero con le esigenze sanitarie e sociali. La domanda ha validità biennale: alla scadenza dovrà essere aggiornata o ripresentata unitamente alla documentazione sociosanitaria aggiornata.

Si precisa che per gli Ospiti non residenti nella regione in cui è collocata la Residenza, l'ammissione potrà avvenire secondo disponibilità e con le modalità concordate con la Direzione nel caso di posto non a contratto.

Non sono quantificabili i tempi medi di attesa per l'ingresso in Residenza.

La formalizzazione dell'ammissione avviene:

- con la sottoscrizione da parte dell'Ospite, unitamente, ove previsto, al Terzo/Curatore o *Amministratore di sostegno* o Tutore, del "Contratto di Ingresso" della Residenza comprensivo dell'attestazione di ricevuta della "Carta dei Servizi" e dell'accettazione degli obblighi del contraente in essa contenuti;

- con il contestuale versamento di un deposito cauzionale il cui importo è specificato nel Tariffario allegato e listino pubblicato presso la bacheca della Residenza che sarà restituito, entro il giorno 30 del mese successivo a quello in cui il ricovero ha avuto termine, salvo situazione di morosità o non rispetto del termine di preavviso.

Documenti, prodotti e attrezzature richiesti al futuro Ospite:

- Certificato di residenza della persona interessata all'ingresso (originale).
- Documento di identità valido (fotocopia).
- Attestazione del codice fiscale (fotocopia).
- Tessera di iscrizione al Servizio Sanitario Nazionale (fotocopia).
- Certificato esenzione ticket (fotocopia).
- Documentazione sanitaria recente (ricoveri in ospedale, esami, radiografie, etc. che risalga al massimo a 12 mesi precedenti).
- Prescrizione e somministrazione farmacologica da parte della Residenza dalla quale l'Ospite proviene, oppure da parte del Medico curante.
- Dichiarazione del Medico di base dalla quale risulti l'insussistenza di malattie contagiose o situazioni pericolose e contrarie alla vita in comunità.
- Recapiti telefonici e di abitazione del parente, *Amministratore di sostegno*, curatore e di almeno un altro parente.
- Farmaci per posto non a contratto.
- Eventuali altri presidi in uso, non previsti a carico della Residenza in base alla normativa vigente. Tali presidi vanno consegnati al momento dell'ingresso in Residenza, completi di relativa documentazione nel caso rilasciati dall'ATS.

La completezza della documentazione è indispensabile affinché l'équipe della Residenza possa avviare una corretta presa in carico del futuro Ospite sia sotto il profilo amministrativo sia sotto quello sanitario.

La Direzione, nel concordare il giorno e l'ora dell'ingresso, comunica le modalità che verranno utilizzate per identificare ciascun indumento del futuro Ospite, fornendo inoltre delle indicazioni in merito alla composizione ed ai quantitativi del corredo.

Inserimento

Gli ingressi in Residenza sono programmati secondo quanto concordato con la Direzione.

Il momento dell'ingresso di un Ospite in una Residenza Sanitaria Assistenziale rappresenta per l'individuo un passaggio importante, che determina un cambiamento a volte definitivo nella vita della persona stessa. La Direzione garantirà che l'unità alberghiera assegnata sia stata opportunamente igienizzata e preparata.

Al suo arrivo l'Ospite, con i suoi familiari, viene accolto dal Direttore della Residenza e/o suo delegato. L'équipe sanitaria-assistenziale svolgerà la visita di inserimento appena possibile.

Una volta accompagnato presso il posto letto assegnato, il Referente Infermieristico e/o Coordinatore Infermieristico ha il compito di spiegare al nuovo Ospite il corretto utilizzo delle

attrezzature in dotazione alla camera e al bagno annesso, soffermandosi in particolare sull'utilizzo del sistema di chiamate di emergenza.

L'addetta alla lavanderia effettuerà un inventario del corredo applicando il sistema di individuazione di ciascun indumento.

Il medico, acquisita la documentazione clinica prodotta, sottopone l'Ospite ad un'accurata visita volta a verificare le sue condizioni psico-fisiche generali, compila la *Cartella Sanitaria* e somministra le scale di valutazione previste. Il medico si occupa della stesura dell'esame obiettivo e della compilazione del *Foglio Terapia* e comunicherà all'équipe la necessità di attuare diete speciali se necessario.

I componenti dell'équipe di piano, coordinati dal medico, raccolgono tutte le informazioni necessarie alla puntuale compilazione del Fascicolo Sanitario e Sociale (FaSaS), ognuno per la parte di propria competenza. Nei primi giorni il fisioterapista e l'animatore completeranno la cartella riabilitativa e la cartella di animazione con le scale di valutazione previste formulando rispettivamente il progetto riabilitativo ed il progetto di socializzazione.

Nei tempi previsti dalla normativa viene formulato, con la collaborazione e la condivisione del familiare, un primo Progetto Assistenziale Individualizzato (PAI) che verrà predisposto in modo completo con il Progetto Individuale entro 1 mese dall'ingresso, avendo riguardo in particolare alla documentazione sanitaria ed infermieristica, socio-assistenziale, riabilitativa e relazionale, nonché alle eventuali note attinenti alla storia dell'Ospite.

Il PAI rappresenta il momento di progettazione e verifica degli interventi messi in atto dalle diverse figure operanti al servizio di ogni singolo Ospite della Residenza e in esso confluiscono tutte le informazioni che caratterizzano gli aspetti sanitari, assistenziali, motori, cognitivi e socio/relazionali della persona e da esso nascono i progetti di intervento multidisciplinari mirati alle esigenze ed ai bisogni del singolo Ospite. Successivamente il PAI andrà rinnovato in base alle caratteristiche ed alle esigenze di ogni singolo Ospite e comunque semestralmente e condiviso con l'Ospite e/o familiare/tutore/Amministratore di Sostegno.

Il personale di assistenza segue con attenzione il primo periodo di soggiorno del nuovo entrato, in modo da facilitarne l'inserimento e la socializzazione con gli altri Ospiti ed evitare l'isolamento. Lo accompagna all'interno della Residenza e pone attenzione a che familiarizzi con la Residenza, gli ambienti, le sue regole ed i suoi servizi, indicando allo stesso tempo le poche e semplici regole di vita della comunità. Durante il soggiorno è prevista la possibilità, previa autorizzazione del Direttore della Residenza, di effettuare variazioni di camera qualora dovessero intervenire elementi di incompatibilità tra gli Ospiti di una stessa camera. Tale eventualità è attuabile anche su proposta della Direzione per motivi organizzativi.

Dimissioni

Sia la Residenza che l'Ospite (e/o il terzo obbligato in solido e/o il tutore/curatore/amministratore di sostegno) possono recedere dal "Contratto di Ingresso" per i casi e con il preavviso indicato nella sezione "Retta e Contratto", paragrafo "Il Contratto di Ingresso", della presente Carta dei Servizi.

Al momento della dimissione o trasferimento in altra struttura verrà rilasciata dal medico della Residenza una lettera di dimissione, i documenti personali originali presenti in Struttura e, su richiesta, copia dei documenti amministrativi e sanitari che lo riguardano (secondo quanto indicato nella

COLISEE

sezione "Diritti e doveri della vita in Residenza", paragrafo "Norme per il ritiro della documentazione sanitaria" della presente Carta dei Servizi.

Le dimissioni sono previste in giornata, nell'orario concordato.

Le dimissioni protette avverranno previa comunicazione ed in forma assistita con Comune e ATS e ASST.

In caso di dimissione e trasferimento ad altra struttura, viene assicurata la continuità delle cure, in conformità con le procedure interne. Inoltre il medico della Residenza fornirà la propria disponibilità a contattare telefonicamente il nuovo curante dell'Ospite ai fine di assicurare la continuità delle cure.

Giornata tipo

- **Dalle ore 06.30 alle ore 9.30 circa** le attività prevalenti sono la **sveglia**, l'igiene personale, la colazione, la vestizione e la cura della persona. Le pratiche igienico-sanitarie, di norma, vengono svolte prima della colazione; non esistono però regole rigide e uguali per tutti;
- **Dalle ore 08.00 alle 09.00** viene distribuita la **colazione**, che di norma è servita nelle sale da pranzo; tuttavia, è possibile per gli Ospiti che necessitano la distribuzione della colazione a letto con relativo aiuto all'assunzione della stessa;
- **Dalle ore 09.00 alle 11.30 circa** saranno praticate: l'esecuzione dei rispettivi **piani di lavoro**, i trattamenti infermieristici e riabilitativi, le visite mediche, gli interventi programmati nei piani di lavoro oppure gli Ospiti verranno coinvolti in attività di animazione, socializzazione, dialogo;
- **Dalle ore 11.30**: preparazione per il pranzo;
- **Dalle ore 12.00: pranzo**;
- **Dalle ore 13.00 alle ore 15.00 circa**, gli Ospiti che lo desiderano vengono messi a **riposare**, a letto o in poltrona;
- **Alle ore 14.00** inizia l'**alzata** degli Ospiti;
- La **merenda** viene distribuita dalle **15.30 circa**;
- **Dalle ore 16.00 alle 18.00** gli Ospiti possono partecipare ad **attività di animazione**, socializzazione, attività ludico motorie, attività riabilitative etc.;
- **Dalle ore 18.00** preparazione per la cena;
- **Dalle ore 18.30 cena**;
- **Dalle ore 19.15** in poi gli Ospiti possono intrattenersi nei soggiorni, mentre gli Ospiti che lo desiderano vengono preparati per la **notte**. Verrà servita, per chi lo desidera, la camomilla di buonanotte.

Composizione del personale

La composizione del personale impiegato nella Residenza è definita in modo tale da garantire le prestazioni in conformità alla normativa vigente e alla Carta dei Diritti della Persona Anziana attualmente in vigore.

La Direzione della Residenza

Il Direttore della Residenza si occupa di:

- curare l'integrazione e la funzionalità dei vari settori operativi, per il conseguimento dell'obiettivo di soddisfacimento del Residente;
- verificare l'efficacia e l'efficienza dei servizi erogati in termini qualitativi e quantitativi, e nel rispetto delle normative;
- accogliere suggerimenti/osservazioni/reclami dall'Ospite e dal familiare al fine di migliorare la qualità del servizio erogato;
- curare che tutto il personale e gli Ospiti operino e vengano a trovarsi sempre in condizioni di sicurezza ambientale e personale;
- rilasciare ogni anno agli Ospiti nei termini previsti la dichiarazione di cui alla DGR 21 marzo 1997, n. 26316.

Il Coordinatore

Collabora con il Direttore della Residenza e il Responsabile Sanitario per la definizione dell'organizzazione del lavoro e delle verifiche sul buon funzionamento organizzativo della Residenza.

Si occupa di:

- organizzare e verificare la conduzione di tutti i nuclei;
- elaborare la turnazione e i programmi lavoro verificandone l'efficacia;
- raccogliere segnalazioni e suggerimenti dei familiari da inoltrare alla Direzione;
- promuovere la qualità della vita dell'Ospite.

L'équipe di cura

L'équipe di cura formata dalle seguenti figure professionali:

- Medico incaricato della Residenza;
- Referente assistenziale di Nucleo o l'Operatore Sanitario di Riferimento;
- Infermiere e/o Referente Infermieristico e/o Coordinatore Infermieristico;
- Fisioterapista;
- Educatore/Animatore.

L'équipe di cura definisce gli interventi assistenziali da erogare ad ogni Ospite tramite l'elaborazione di Progetti Assistenziali Individualizzati costruiti sulla base dei bisogni rilevati da ciascun Ospite considerato nella sua complessità.

Il Progetto Assistenziale Individualizzato viene revisionato periodicamente e in ogni caso in base all'evoluzione della condizione dell'Ospite e condiviso con l'Ospite stesso/familiare.

Le attività di nucleo sono integrate all'interno della Residenza da un programma di lavoro generale e da specifiche procedure e protocolli che organizzano e regolano le attività della Residenza. L'organizzazione e la supervisione di quanto sopra esposto è responsabilità della Direzione, in collaborazione con la Direzione Sanitaria.

Il personale

COLISEE

Il personale della Residenza è al servizio degli Ospiti. È tenuto ad agire nel rispetto dei diritti e dei desideri degli Ospiti, compatibilmente con le necessità di servizio programmate dalla Direzione.

È fatto divieto agli operatori incassare mance da Ospiti e parenti e fumare all'interno della Residenza.

Al fine di garantire in ogni momento il riconoscimento degli operatori, tutto il personale della Residenza ha l'obbligo di tenere visibile il tesserino di riconoscimento, dove sono riportati nome, cognome, qualifica e foto dello stesso.

I servizi offerti

Servizi assistenziali

Assistenza medica

Il Responsabile Sanitario e medici della Residenza sono presenti e/o reperibili 24 ore al giorno, e consentono continuità nella cura e nella relazione. A loro spetta la valutazione sanitaria degli Ospiti da inserire e degli Ospiti da dimettere; la responsabilità del percorso di cura; la supervisione e il coordinamento di tutte le attività sanitarie; la gestione dei farmaci e delle attrezzature sanitarie; la partecipazione alla stesura del Menù degli Ospiti.

L'Ospite non contrattualizzato mantiene il proprio medico di medicina generale.

Il personale interno nel rispetto dei parametri della normativa vigente è presente per alcune ore settimanali e si occupa di:

- assicurare il raccordo con i MMG;
- assicurare il raccordo con i presidi ospedalieri in caso di ricovero;
- provvedere alla tenuta ed all'aggiornamento per la parte sanitaria del FaSaS di ciascuno degli Ospiti, anche ai fini di eventuali ricerche epidemiologiche dell'Agenzia di Tutela della Salute;
- partecipare agli incontri con gli altri operatori della Residenza Sanitaria Assistenziale al fine di programmare e verificare i Progetti Assistenziali Individualizzati;
- partecipare all'attuazione dei Progetti Assistenziali Individualizzati;
- partecipare alle iniziative di aggiornamento specifico sui temi concernenti l'assistenza agli anziani, predisposte dall'Agenzia di Tutela della Salute o da altre organizzazioni formative ed eventualmente segnalare la necessità di aggiornamento;
- partecipare agli incontri periodici per la verifica dell'attività svolta.

Il personale medico svolge anche *attività di coordinamento, consulenza organizzativa e controllo*, in stretta collaborazione con la Direzione della Residenza Sanitaria Assistenziale.

La Residenza fornisce gli ausili per la gestione dell'incontinenza (pannoloni, cateteri vescicali): per chi ne avesse necessità e non avesse diritto alla fornitura ASST è possibile avere i presidi per la prevenzione e la cura delle lesioni cutanee da decubito (medicazioni avanzate, cuscini e materassi antidecubito). Sono a carico del Sistema Sanitario Nazionale i farmaci per i quali si mantiene il proprio medico di famiglia e quegli ausili sanitari personalizzati quali broncoaspiratore, pompa per nutrizione enterale, sacche e deflussori, apparecchi per ventilazione polmonare, dispositivi per diabetici.

La Residenza affianca l'Ospite e la sua famiglia per richiesta farmaci e rapporti con i medici.

Le visite specialistiche e gli accertamenti diagnostici ritenuti necessari, all'esterno della Residenza, vengono richiesti dal Medico della Residenza e/o MMG e sono a carico del SSN in presenza di esenzione, mentre a totale carico dell'Ospite sono le visite specialistiche richieste dal paziente o dai suoi familiari. I costi dei trasferimenti da e per la Residenza sono a carico dell'Ospite stesso; i trasporti degli Ospiti in Ospedale in caso di emergenza sanitaria sono garantiti dal servizio 112.

Assistenza infermieristica

Il servizio viene garantito nel rispetto dei parametri previsti della normativa vigente ed è garantito 24h al giorno.

Gli infermieri che operano presso la Residenza mantengono rapporti costanti con il personale medico e seguono il decorso di ogni evento morboso relazionando al Medico e al Responsabile Sanitario lo stato di salute degli Ospiti.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, gli infermieri svolgono le seguenti mansioni:

- somministrazione dei farmaci così come da prescrizione medica;
- esecuzione della terapia orale, iniettiva, infusiva;
- prelievi, cateterizzazioni;
- misurazione periodica della pressione;
- medicazioni varie, sorveglianza nutrizione enterale;
- trattamento piaghe da decubito;
- controllo e somministrazione dieta alimentare comprensivo dell'imboccamento o ausilio all'alimentazione;
- registrazione temperatura, polso, respiro etc.;
- interventi di urgenza (respirazione artificiale, ossigenoterapia, massaggio cardiaco esterno, manovre emostatiche) seguiti da immediata richiesta di intervento medico;
- registrazione quotidiana in apposite cartelle sanitarie individuali;
- cura di tutta la documentazione sanitaria;
- raccolta, conservazione ed invio al laboratorio di materiale per le ricerche diagnostiche.

Sono a disposizione degli infermieri strumenti informativi atti a creare un'adeguata documentazione sanitaria per ogni Ospite.

Assistenza di base

I servizi di assistenza alla persona, erogati tutti i giorni dell'anno per 24 ore al giorno, consistono fondamentalmente nelle seguenti attività:

Igiene personale

- Aiuto all'Ospite a provvedere ogni giorno all'igiene del suo corpo;
- cambi degli ausili monouso per incontinenza, effettuati secondo le singole esigenze;
- rasatura della barba;
- taglio delle unghie (mani e piedi).

Assistenza motoria/nutrizione ed idratazione

L'Ospite, salvo nei casi prescritti dal medico incaricato, non rimane allettato durante la giornata. Il personale di assistenza aiuta l'Ospite a rendersi autonomo in tutti i movimenti necessari: è previsto l'aiuto per l'alzata dal letto, la risistemazione a letto, la vestizione, la svestizione, la deambulazione e la riconduzione al reparto nel caso di anziani con problemi di orientamento e lucidità.

L'Anziano viene inoltre aiutato a trascorrere un congruo numero di ore in ambienti comuni (pranzo e soggiorno) per favorire la socializzazione. Quando possibile, viene aiutato a trascorrere alcune ore all'aperto.

Nutrizione ed idratazione

Il personale adibito all'assistenza, attento all'osservanza delle eventuali prescrizioni del medico o del dietista, provvede alla distribuzione dei pasti e, ove necessario, alla nutrizione dell'Ospite stesso qualora non sia in grado di farlo in modo autonomo. Gli Ospiti impossibilitati a recarsi nella sala da pranzo vengono serviti nella propria camera e/o a letto. Lo stesso personale provvederà nell'arco dell'intera giornata a garantire una corretta idratazione, stimolando gli Ospiti ad assumere liquidi con regolarità.

Supporto al servizio di animazione

Il personale assistenziale svolge un ruolo di supporto alle attività di animazione programmate, favorendo la partecipazione degli Ospiti alle attività stesse.

Attività di governo dell'ambiente

Il personale si occupa della cura e delle condizioni igieniche delle camere, provvedendo alla pulizia e al riassetto dello spazio riservato all'Ospite, ovvero al rifacimento e al cambio del letto, al riordino e alla pulizia dell'armadio, della sedia, e degli ausili etc.

Gli Ospiti sono autorizzati a tenere nelle camere oggetti e suppellettili personali, senza alcuna responsabilità da parte della Residenza.

Assistenza riabilitativa

Le prestazioni riabilitative comprendono *"l'insieme di interventi senza i quali individui in compromesse condizioni di salute e comunque con disabilità di vario grado rischierebbero un tardivo ed incompleto recupero funzionale se non la perdita irreversibile delle funzioni compromesse"*.

La riabilitazione assume quindi un ruolo non soltanto terapeutico, ma anche preventivo volto ad evitare o almeno limitare l'ulteriore aggravamento del processo morboso o la disabilità permanente. Per restituire agli Ospiti disabili un certo grado di autosufficienza si rendono necessarie strategie diversificate, mirate ad obiettivi limitati ma ugualmente efficaci nel migliorare, talvolta in maniera determinante, la qualità di vita in soggetti altrimenti destinati alla dipendenza totale.

Le attività possono essere svolte individualmente o in gruppo.

Il terapeuta svolge inoltre un'attività di supporto e consulenza al personale addetto all'assistenza di base ed al personale infermieristico operante nella Residenza, allo scopo di ottenere una migliore capacità motoria degli Ospiti.

Attività educativa/animativa

Educatori, con laurea in Scienze dell'educazione o equipollente, che hanno il compito di promuovere attività ed iniziative di socializzazione con l'obiettivo di stimolare gli Ospiti al mantenimento delle capacità cognitive residue e prevenire il decadimento psico-fisico attraverso interventi sia individuali che di gruppo.

Il servizio di animazione si basa essenzialmente su alcuni principi fondamentali:

- *L'animazione lavora con e per le persone*, non sulle persone; questo significa rendere l'Ospite attivo e partecipe in modo da soddisfare le sue richieste propositive ed assecondare le espressività creative.
- *L'animazione lavora con persone*; è importante quindi riconoscere che gli Ospiti sono soggetti che hanno diritto ad essere trattati con rispetto.

COLISEE

- *L'animazione lavora con gli Ospiti* in modo da stimolare e mantenere le capacità fisiche e mentali; in questa ottica è necessario creare un clima di amicizia e di collaborazione tra gli Ospiti, in modo da sollecitare e intensificare la loro partecipazione alle attività collettive.
- *L'animazione lavora sul contesto* nel quale gli Ospiti sono inseriti; a questo proposito è utile mantenere i contatti con la realtà esterna, quali gruppi di volontariato, associazioni, scolaresche, ma soprattutto rendere la Residenza un punto di incontro anche per i parenti e gli amici degli Ospiti, in modo da ottenere una valida ed efficace collaborazione che faccia sentire l'Ospite come a casa.

Partendo da questi principi, la Residenza si pone i seguenti obiettivi:

1° Obiettivo: rendere la Residenza "a misura di Ospite".

L'Ospite deve potersi sentire come a casa propria, deve avere la possibilità di sentirsi a proprio agio nel muoversi in un ambiente consono alle proprie esigenze. Per ottenere questo obiettivo, il progetto animativo prevede la partecipazione attiva dell'Ospite ad una serie di attività/laboratori il cui scopo principale sarà la personalizzazione degli ambienti, partendo dalla stanza, passando dai corridoi, fino ad arrivare al soggiorno.

2° Obiettivo: rendere la Residenza "aperta al mondo esterno".

L'Ospite non deve perdere il contatto con la realtà esterna, a rischio di sentirsi solo e abbandonato. Per questo scopo verranno coinvolte associazioni di volontari, che parteciperanno ad iniziative volte a stimolare la relazione e la socializzazione. La presenza più importante, anche dal punto di vista affettivo per gli Ospiti, sarà sicuramente quella dei loro parenti ed amici, a cui verrà chiesto di partecipare attivamente a tutte le iniziative, sia quelle proposte, sia proponendone proprie.

I progetti animativi saranno quindi ideati in modo da creare un ambiente familiare per poter favorire la socializzazione tra gli Ospiti e successivamente con la rete di collaboratori esterni. Per ottenere questo sarà necessario stimolare l'interesse dell'Ospite nei riguardi dell'ambiente che lo circonda e verso le diverse iniziative proposte, stimolando nel contempo le capacità residue.

Potranno essere organizzate gite di un giorno o vacanze estive/invernali il cui costo non è compreso nella retta.

Le attività proposte possono essere, a titolo puramente indicativo, così schematizzate:

- **attività manuali** (creazione di piccoli oggetti, lavori di collage, lavori a maglia o uncinetto e cucito, coltivazione, giardinaggio);
- **attività socio-culturali** (lettura del giornale con commento, letture di brani con commento, ascolto di brani musicali, visite a musei o a manifestazioni culturali);
- **attività ludico/creative** (gare di carte, dama, giochi di vario genere, feste, canto/ballo);
- **attività terapeutiche** (laboratori ludici, di esercizio fisico e intellettuale, percorsi della "memoria", cucina, etc.).

Ogni intervento prende in considerazione i desideri, le aspettative e le capacità dei residenti, in modo che tutti vi possano partecipare, a prescindere dal loro grado di autonomia.

Secondo disponibilità può essere attivato un servizio psicologico.

Servizi alberghieri

Ristorazione

La gestione del servizio di ristorazione prevede la preparazione della colazione, del pranzo, della merenda e della cena.

I menù sono elaborati da un dietologo, nel rispetto delle abitudini alimentari prevalenti dell'utenza, e consentono una scelta da parte degli Ospiti sia in regime normale che dietetico. I menù sono esposti in modo da essere ben visibili agli Ospiti e ai parenti.

Si riporta in allegato, a titolo meramente indicativo, un menù tipo (vedi allegato).

Nel caso in cui il medico incaricato reputi necessaria la permanenza a letto dell'Ospite, i pasti vengono serviti in camera. Sarà prevista una dieta speciale qualora venga richiesta dal medico.

La scelta delle portate previste dal menù viene effettuata e raccolta dagli Operatori sulle esigenze degli Ospiti e trasmessa ai responsabili della cucina. I familiari, previo accordo con la Direzione, possono consumare i pasti insieme all'Ospite. Il costo dei pasti dei visitatori non è compreso nella retta.

Lavanderia e stireria

Il servizio prevede incluso nella retta il cambio della biancheria piana e intima, e la restituzione settimanale dopo lavaggio ad acqua e stiratura. La sostituzione della biancheria sporca con quella pulita viene eseguita dal personale addetto in base all'effettiva necessità determinata da norme igienico sanitarie.

È a disposizione degli Ospiti, a pagamento, un servizio di guardaroba che provvede al riordino della biancheria personale dei singoli Ospiti.

Durante tutte le operazioni viene osservata la più scrupolosa separazione tra biancheria pulita e biancheria sporca.

Tutta la biancheria personale è contrassegnata da un codice in modo da identificarne il proprietario e facilitare la riconsegna della stessa dopo il lavaggio, la stiratura o l'eventuale riparazione. L'etichettatura è soggetta a pagamento secondo il Tariffario e listino pubblicato in bacheca.

Il servizio lavanderia/stireria diverso dalla lavanderia di biancheria piana e intima di cui sopra, è escluso dalla retta, così come il lavaggio e stiratura di capi particolarmente delicati (seta, lana pregiata, etc.) che necessitino un trattamento a secco e/o professionale e che pertanto rimane a carico dell'Ospite. I prodotti utilizzati hanno inoltre caratteristiche antiallergiche per evitare ogni possibile problema alle persone.

Servizio di podologia/pedicure curativa, pedicure estetica e manicure

Presso la Residenza è attivo il servizio di podologia/pedicure curativa.

Il servizio viene programmato in relazione alle necessità degli Ospiti e su richiesta. I trattamenti vengono eseguiti da personale specializzato e non sono compresi nella retta. Su richiesta e secondo disponibilità, possono essere erogate prestazioni di pedicure estetica e manicure curativa/estetica. Tali servizi non sono compresi nella retta. Il prezzo applicato sarà quello presente nel Tariffario allegato e listino pubblicato presso la bacheca della Residenza.

Televisione – WIFI

Nelle sale soggiorno dei nuclei della Residenza sono presenti televisori a disposizione degli Ospiti. Qualora gli Ospiti lo desiderino, possono tenere radio, televisori od altro di loro gradimento di loro proprietà nella loro camera, purché di piccole dimensioni e con il marchio CE.

Il pagamento dei canoni degli apparecchi audiovisivi di proprietà dell'Ospite situati nelle camere è ad esclusivo carico dell'Ospite.

Il WIFI è gratuito in tutta la Residenza, ad uso di Ospiti e visitatori.

Pulizia

Gli interventi di pulizia e sanificazione delle camere e dei locali comuni comprendono attività quotidiane e periodiche. I lavori quotidiani sono eseguiti per quanto possibile al di fuori della normale attività al fine di non interferire con le attività previste dai programmi di lavoro, e di evitare ai residenti il benché minimo disagio. Tutti i prodotti usati sono rispondenti alle normative vigenti. Per ciascun prodotto utilizzato sono disponibili a richiesta le caratteristiche tecniche (schede tecniche) ed i dati per la sicurezza nell'uso del prodotto (schede di sicurezza).

Tutte le attrezzature necessarie per l'esecuzione dei lavori di pulizia e sanificazione sono conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti.

Hall-reception-centralino

La **reception** regola gli ingressi e le uscite ed è un punto di riferimento per l'Ospite e il suo familiare nel caso di informazioni o piccole necessità.

Durante la notte il servizio di vigilanza interna viene assicurato dagli operatori in turno.

Si precisa inoltre che la Residenza è dotata di un impianto di chiamata che può essere attivato dall'Ospite tramite il tasto di chiamata in dotazione ad ogni singolo posto letto. Tale impianto permette al personale di assistenza ed infermieristico di intervenire in modo tempestivo in caso di necessità. Inoltre, presso la Residenza è attivo un servizio di **centralino** che risponde alle chiamate provenienti dall'esterno. Negli orari di chiusura del centralino le telefonate provenienti dall'esterno vengono deviate su un apparecchio cordless assegnato al personale in servizio. Tale apparecchio può essere utilizzato anche in caso di emergenza per effettuare chiamate all'esterno dalla Residenza.

La reception recapita la posta personale dell'Ospite.

Gli orari di attivazione del servizio di reception e centralino sono esposti nelle bacheche della Residenza.

Servizi alla persona e altri servizi

Assistenza religiosa

Viene garantito agli Ospiti il massimo livello di autodeterminazione possibile, nell'assoluto rispetto delle convinzioni, degli ideali politici, religiosi e morali di ognuno.

Nella Residenza viene celebrata la SS. Messa concordata ed organizzata con i parroci della zona e, a richiesta degli Ospiti, viene somministrato il Sacramento della SS. Eucarestia, della Riconciliazione e dell'Unzione degli Infermi.

Gli Ospiti che professano religioni diverse da quella cattolica possono rivolgersi alla Direzione della Residenza per i contatti con i Ministri degli altri culti.

Servizi amministrativi

I servizi amministrativi vengono svolti da personale che provvede alla fatturazione e agli incassi. Il personale amministrativo si fa carico anche di piccole incombenze di segretariato a favore degli Ospiti.

Servizio mortuario

La procedura interna adottata a seguito del decesso dell'Ospite è la seguente:

- il personale sanitario, successivamente alla constatazione del decesso, provvede ad informare i familiari dell'Ospite;
- i familiari potranno immediatamente recarsi presso la Residenza (anche in orario notturno), dove, nel caso non lo abbiano già fatto, potranno scegliere liberamente l'impresa di onoranze funebri da contattare per la gestione delle esequie;
- il personale, con particolare cura e rispetto del defunto, provvede direttamente al trasferimento della salma dalla camera di degenza al luogo di osservazione (camera ardente), nel quale la salma stazionerà in attesa della procedura di accertamento di morte;
- avvenuto l'accertamento di morte della Residenza, l'impresa di onoranze funebri, liberamente e autonomamente scelta dai familiari, avrà libero accesso alla camera ardente della Residenza per le procedure inerenti alla funzione funebre.

La procedura sopra descritta è organizzata in ottemperanza alla normativa di legge applicabile in materia di attività funebri e cimiteriali.

Le attività di conferimento dell'incarico e/o la negoziazione degli affari inerenti all'attività funebre (vendita di casse ed altri articoli funebri) **sono VIETATE all'interno delle strutture sanitarie e socio-sanitarie**: sottolineiamo che è fatto **divieto assoluto** al personale della Residenza di divulgare informazioni e dati sensibili relativi al defunto a qualsiasi esercente l'attività funebre (ditte, imprese, etc.).

Tutte le spese relative al funerale sono a carico dei familiari dell'Ospite.

Per eventuali necessità o lamentele o per segnalare contatti non richiesti da parte di imprese funebri è possibile inoltrare reclamo all'Ufficio Relazioni con il Pubblico – URP.

Servizio bar

Nella Residenza sono presenti distributori automatici di bevande calde e fredde e di snacks.

Per facilitare l'acquisto dei prodotti distribuiti è possibile richiedere alla Reception la dotazione dell'apposita chiavetta accumula credito.

Servizio di barbiere-parrucchiere

Presso la Residenza è attivo il servizio di barbiere e parrucchiere.

Il servizio di shampoo, taglio e piega, una volta a settimana, è compreso nella retta ed è gestito direttamente dalla Residenza tramite personale specializzato. Eventuali ulteriori richieste per servizi di parrucchiere e il servizio di barbiere non sono incluse nella retta.

Il prezzo applicato sarà quello presente nel Tariffario allegato e listino pubblicato presso la bacheca della Residenza.

Giornali

La Residenza provvede all'acquisto di quotidiani e riviste periodiche per l'uso della comunità. Ogni Ospite può chiedere la consegna di quotidiani, settimanali, mensili a carico dell'Ospite stesso.

Il Volontariato

La Direzione della Residenza intende promuovere e valorizzare l'attività del volontariato, stipulando convenzioni con le associazioni iscritte nell'apposito albo regionale. L'attività dei volontari è coordinata dal personale incaricato dal Direttore di Residenza. Durante il loro servizio, sono identificabili dal cartellino di riconoscimento con foto.

Il Telefono

All'interno della Residenza è possibile effettuare e ricevere telefonate dalla reception.

Retta e contratto

Retta e costi dei servizi non inclusi

Per quanto riguarda le rette applicate e i costi dei servizi non inclusi nella retta si rimanda al Tariffario allegato ed esposto presso la bacheca della Residenza in versione aggiornata. La Residenza si riserva la facoltà di aumentare la retta. Dette variazioni devono essere comunicate all'Ospite e/o al Terzo e/o al Tutore/Curatore/Amministratore di Sostegno per iscritto, e nei termini espressamente indicati dal "Contratto di Ingresso", almeno 30 giorni prima dell'applicazione da parte della Residenza delle nuove tariffe.

Assenze temporanee

Le assenze temporanee comprensive dei ricoveri ospedalieri sono disciplinate come segue: le assenze, anche se programmate, e la mancata fruizione per qualsivoglia motivo dei servizi oggetto del Contratto di Ingresso, non danno diritto a rimborsi o diminuzioni dei compensi pattuiti per la retta. Gli stessi continueranno a decorrere come se l'Ospite fosse presente e usufruisse di tutti i servizi.

Il Contratto di Ingresso

Parti e Durata

Il Contratto di Ingresso tra la Residenza e l'Ospite e/o il Terzo e/o Tutore/Curatore/Amministratore di Sostegno ha durata:

- a tempo indeterminato, salvo non intervenga comunicazione di recesso da parte della Residenza e/o da parte dell'Ospite e/o Terzo e/o Tutore/Curatore/Amministratore di sostegno con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni prima della data determinata;
- a tempo determinato, per un periodo massimo di 60 (sessanta) giorni, con un preavviso minimo di recesso di 7 (sette) giorni.

Deposito cauzionale

Alla sottoscrizione del Contratto, è richiesto il pagamento dell'importo indicato nel Tariffario e nel listino pubblicato presso la bacheca della Residenza, a titolo di deposito cauzionale infruttifero, che sarà restituito al termine del ricovero, salvo morosità da parte del contraente.

Risoluzione

La Residenza ha la facoltà di risolvere il contratto nel caso di mancato pagamento nei termini stabiliti dal Contratto d'Ingresso, l'Ospite e/o il Terzo è/sono tenuto/tenuti a corrispondere gli interessi di

ritardato pagamento nella misura del tasso legale e comunque, in caso di mancato pagamento entro 15 giorni dalla scadenza, il contratto si intende risolto di diritto e l'Ospite ha l'obbligo di lasciare la Residenza entro 7 giorni, fatto salvo il diritto della Residenza di trattenere il deposito cauzionale a soddisfazione totale o parziale di eventuali suoi crediti nei confronti dell'Ospite e/o del Terzo ed eventualmente di agire presso le competenti sedi per il recupero dei crediti stessi.

Recesso della Residenza

La Residenza ha la facoltà di recedere dal Contratto, con un preavviso di 15 giorni e di dimettere l'Ospite qualora:

- lo stesso tenga una condotta gravemente incompatibile con la vita comunitaria, commetta ripetute e gravi infrazioni alle regole della Residenza e qualora le condizioni dell'Ospite siano di grave pregiudizio per la sicurezza degli altri Ospiti o per la propria, nonché per lesione del rapporto fiduciario;
- somministrazione da parte dei parenti/familiari di cibi, bevande e farmaci non consentiti.

Recesso dell'Ospite e/o il Terzo e/o Tutore/Curatore/Amministratore di Sostegno

- Entro 15 giorni dalle seguenti comunicazioni ricevute dalla Residenza:
 - Variazioni della retta
 - Variazioni delle tariffe applicate ai servizi ulteriori

Nel medesimo termine l'Ospite sarà tenuto a lasciare la Residenza.

- Con un preavviso di almeno 30 giorni per i contratti a tempo indeterminato, e almeno 7 nei contratti a tempo determinato, in tutti i casi di recesso dal Contratto per qualsivoglia ragione.

In tutti i casi il mancato rispetto del termine di preavviso comporta il pagamento della retta giornaliera per tutti i giorni di mancato preavviso.

Dimissioni

In tutti i casi di cessazione del contratto, la Residenza si attiva affinché le dimissioni avvengano in forma assistita dal Comune o dalla ATS, ASST.

In caso di dimissioni dell'Ospite, la Residenza effettuerà il rimborso all'avente diritto del corrispettivo versato per il periodo compreso tra il giorno successivo alle dimissioni e l'ultimo giorno del mese di riferimento, salvo morosità.

Decesso

In caso di decesso la retta viene calcolata come segue: se il decesso avviene l'1 e il 15 sarà dovuto il 50% della retta, se avviene tra il 16 e il 31 sarà dovuta la retta per intero.

Obblighi in caso di cessazione

Resta fermo l'obbligo da parte dell'Ospite e/o del terzo di corrispondere le eventuali rette arretrate e maturate fino alla data indicata nella disdetta come termine del ricovero o, in caso di ritardo nell'allontanamento dell'Ospite, fino al giorno della dimissione dello stesso.

Standard di qualità

Politica della qualità

Qualità, competenza e servizio sono elementi fondamentali della strategia aziendale della Residenza tra i cui obiettivi figura la massima soddisfazione del cliente nel rispetto delle sue aspettative ed esigenze sia implicite che esplicite, in quanto componente essenziale della qualità complessiva dei servizi erogati.

Pertanto, il principio base della politica della qualità è quello di assicurare la completa soddisfazione del cliente attraverso un continuo miglioramento del nostro servizio.

Aspetti strutturali e organizzativi

L'edificio soddisfa i requisiti strutturali previsti in materia dalla normativa di legge applicabile. La documentazione relativa al funzionamento è disponibile presso la Direzione.

Qualità delle prestazioni

Il Direttore della Residenza e l'équipe di cura orientano la propria attenzione sui seguenti obiettivi:

- estendere la personalizzazione degli interventi;
- sviluppare l'integrazione tra le diverse figure professionali che compongono l'équipe di cura;
- migliorare i livelli di comunicazione con gli Ospiti e i familiari;
- favorire la partecipazione degli Ospiti al miglioramento del servizio;
- consolidare e potenziare le esperienze e le attività di animazione.

Formazione

I piani formativi del personale sono studiati con l'obiettivo di realizzare un miglioramento continuo della qualità dei servizi offerti. Tutti i profili professionali sono coinvolti nei processi formativi finalizzati a:

- migliorare la comunicazione;
- favorire lo sviluppo del lavoro di équipe;
- garantire il costante aggiornamento degli Operatori.

Il controllo dei risultati della formazione è esercitato dalla Direzione in qualità di responsabile per la pianificazione e sviluppo dei programmi.

Somministrazione di customer satisfaction

Per fornire servizi sempre più rispondenti alle esigenze degli Ospiti, periodicamente, viene richiesta ad Ospiti e familiari la compilazione di un questionario di gradimento online gestito dalla piattaforma WeDoxa, società indipendente che agisce come terza parte fidata per sollecitare, moderare e pubblicare le recensioni. Le opinioni sono verificate per fornire al pubblico informazioni affidabili e di qualità, beneficiando di una moderazione chiara ed equa in linea con lo standard ISO 20488. WeDoxa si impegna a pubblicare tutte le recensioni, sia positive che negative, in forma anonima, garantire agli Ospiti il diritto di ritirare la loro recensione, garantire ai professionisti il diritto di replicare alle recensioni. Il questionario presenta una serie di domande a cui il cliente potrà rispondere attribuendo un punteggio da 0 a 10, ed un'area in cui il cliente ha la possibilità di esprimere i propri giudizi liberi. È prevista una rilevazione continua del grado di soddisfazione, con più invii nel corso dell'anno per Ospiti e familiari. Il Direttore della Residenza effettua un'analisi periodica della soddisfazione al fine di individuare i principali aspetti da migliorare e le modalità operative di raggiungimento degli obiettivi.

Soddisfazione degli operatori

Per monitorare la soddisfazione degli operatori, in particolare la motivazione ed il clima in cui operano, periodicamente (almeno una volta all'anno), viene richiesta a tutti gli operatori la compilazione in modo anonimo di un questionario di soddisfazione.

Il questionario presenta una serie di domande a cui gli operatori potranno rispondere attribuendo il proprio grado di soddisfazione, ed un'area dove potranno esprimere i propri giudizi liberi.

Il Direttore ed il Coordinatore del personale effettueranno un'analisi periodica della soddisfazione al fine di individuare i principali aspetti da migliorare e le modalità operative di raggiungimento degli obiettivi.

Standard di qualità

RILEVAZIONE CADUTE (% DI CADUTE RISPETTO ALLE PRESENZE)	Standard minimo aziendale: <= 0,5%
INSORGENZA PIAGHE DA DECUBITO (% PIAGHE INSORTE RISPETTO ALLE PRESENZE)	Standard minimo aziendale: <= 0,1%
PRESA IN CARICO DELLA DENUTRIZIONE (PERCENTUALE DI OSPITI CON MNA OGNI 3 MESI)	Standard minimo aziendale: = 100%
LABORATORI TERAPEUTICI NEL MESE (PERCENTUALE DI OSPITI CHE HANNO PARTECIPATO AD UN LABORATORIO)	Standard minimo aziendale: = > 90%

COLISEE

CORSI DI FORMAZIONE PERSONALE	Standard minimo aziendale: >=4 semestre
QUESTIONARI DI SODDISFAZIONE	Standard minimo aziendale: NPS >= 50

Diritti e doveri della vita in Residenza

Decalogo dei diritti

Al fine di tutelare i propri Ospiti e di salvaguardare la libertà di ognuno, la Residenza ha definito alcune basilari regole di convivenza alle quali richiede di attenersi.

• Decalogo dei diritti degli Ospiti

- **Diritto alla vita** – ogni persona deve ricevere la tempestiva, necessaria e appropriata assistenza per il soddisfacimento dei bisogni fondamentali per la vita;
- **Diritto di cura ed assistenza** – ogni persona deve essere curata in scienza e coscienza e nel rispetto delle sue volontà;
- **Diritto di prevenzione** – ad ogni persona deve essere assicurato ogni strumento atto a prevenire rischi e/o danni alla salute e/o alla sua autonomia;
- **Diritto di protezione** – ogni persona in condizioni di bisogno deve essere difesa da speculazioni e raggiri;
- **Diritto di parola e di ascolto** – ogni persona deve essere ascoltata e le sue richieste soddisfatte nel limite del possibile;
- **Diritto di informazione** – ogni persona deve essere informata sulle procedure e le motivazioni che sostengono gli interventi a cui viene sottoposta;
- **Diritto di partecipazione** – ogni persona deve essere coinvolta sulle decisioni che la riguardano;
- **Diritto di espressione** – ogni persona deve essere considerata come individuo portatore di idee e valori ed ha il diritto di esprimere le proprie opinioni;
- **Diritto di critica** – ogni persona può dichiarare liberamente il suo pensiero e le sue valutazioni sulle attività e disposizioni che la riguardano;
- **Diritto al rispetto ed al pudore** – ogni persona deve essere chiamata con il proprio nome e cognome e deve essere rispettata la sua riservatezza ed il suo senso del pudore;
- **Diritto di riservatezza** – rappresenta uno dei valori fondamentali per l'Ospite, a cui va riconosciuto il diritto di essere assistito nel pieno rispetto della propria dignità di individuo. Il personale impiegato garantisce il rispetto della privacy degli Ospiti, non divulgando informazioni che li riguardano.
- Le informazioni relative ai casi dei singoli Ospiti sono discusse in sedi riservate e solo alla presenza dell'Ospite, dei suoi familiari e del personale addetto all'assistenza.
- **Diritto di pensiero e di religione** – ogni persona deve poter esplicitare le sue convinzioni filosofiche, sociali e politiche nonché praticare la propria confessione religiosa.

Consenso informato

L'Ospite ed i suoi familiari sono informati in modo chiaro, esauriente e comprensibile riguardo alle cure e procedure medico-assistenziali messe in atto nella Residenza. All'atto dell'ingresso viene richiesto di

sottoscrivere apposito modulo circa il consenso informato alle cure e procedure medico- assistenziali. Nel caso in cui siano necessarie pratiche terapeutiche particolari, viene richiesto da parte del medico il consenso scritto a procedere.

Tutela in materia di privacy

La Residenza garantisce che il trattamento delle informazioni personali e sensibili avvenga nel rispetto della disciplina in materia di protezione dei dati personali (Regolamento Europeo 2016/679 "GDPR", D.lgs. 196/2003 così come successivamente modificato dal D. lgs 51/2018 e D. lgs 101/2018 e ss. mm) e dei principi fondamentali dalla stessa sanciti.

Al momento della firma del "Contratto di Ingresso" verrà consegnata specifica informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 e sarà richiesto all'interessato di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati.

Presenza di familiari, amici, persone di fiducia dell'ospite, assistenti privati

I familiari e gli amici rappresentano una risorsa fondamentale per il benessere degli Ospiti e per la loro accettazione della vita di comunità e, pertanto, la loro presenza è incoraggiata e stimolata. Gli orari di ricevimento delle visite sono affissi nella struttura e sono tali da consentire un'ampia fascia temporale giornaliera di accesso. I soggetti su indicati sono tenuti al rispetto degli orari di visita, eventuali variazioni potranno essere concordate con la Direzione.

I familiari e/o gli Ospiti che lo desiderano possono individuare una persona di fiducia esterna per promuovere e stimolare l'aspetto socio-relazionale dell'Ospite stesso, attraverso attività ludiche, di svago o di mera compagnia, nel rispetto delle indicazioni fornite dal personale e delle norme di regolare organizzazione della struttura.

In particolari e documentate situazioni da valutarsi di concerto con la struttura, inoltre, i familiari e/o l'Ospite possono incaricare un/una assistente privato/a, che dipenda da loro con regolare rapporto di lavoro, per lo svolgimento di specifici compiti di assistenza aggiuntiva rispetto a quella già erogata dal personale della RSA.

In ogni caso, la struttura è totalmente estranea a qualsiasi rapporto con la persona di fiducia e/o con l'assistente privato/a che i familiari e/o l'Ospite individuano.

Per rispetto della privacy degli Ospiti e per consentire il lavoro al personale della struttura, familiari, amici, persone di fiducia e assistenti privati sono invitati ad allontanarsi temporaneamente dalle camere durante l'igiene degli Ospiti, la visita medica e la pulizia delle stesse.

Permessi di uscita e libertà personali

COLISEE

La Residenza garantisce assistenza e vigilanza agli Ospiti, ma non esercita alcuna misura coercitiva o di restrizione della loro libertà personale. Tutti gli Ospiti autosufficienti possono uscire liberamente dalla Residenza (soli o accompagnati in relazione alla loro condizione di autosufficienza e di autonomia funzionale) previo avviso del personale, comunicazione dell'orario di rientro, compilazione e firma dell'apposito modulo. Per gli Ospiti non autosufficienti è necessaria l'autorizzazione del personale sanitario al fine anche di preparare eventuali terapie, nonché l'accompagnamento di un parente/familiare/amico e persona di fiducia.

Custodia denaro e valori

La Residenza ha l'obbligo di accettare le carte-valori, il danaro contante e gli oggetti di valore, purché dettagliatamente indicati su apposito modulo sottoscritto da entrambe le parti. L'ente può rifiutarsi di ricevere tali oggetti di valore soltanto se si tratti di oggetti pericolosi o che, tenuto conto dell'importanza e delle condizioni di gestione della Residenza, abbiano valore eccessivo o natura ingombrante. La Residenza può esigere che la cosa consegnatagli sia contenuta in un involucro chiuso o sigillato. L'Ente non è invece responsabile di beni ed oggetti personali di proprietà dell'Ospite e non consegnati con le modalità sopra descritte.

Ai sensi dell'art. 1783-1786 c.c. la Residenza risponde:

- 1) quando le cose dell'Ospite gli sono state consegnate in custodia;
- 2) quando ha rifiutato di ricevere in custodia cose che aveva, ai sensi degli artt. 1783-1786 c.c., l'obbligo di accettare.

Divieto di fumare

All'interno della Residenza non è possibile fumare.

Orari destinati al riposo

L'Ospite e/o i visitatori sono tenuti ad evitare rumori che possano recare disturbo agli altri Ospiti in particolare dalle ore 13.00 alle ore 15.00 pomeridiane e notturne dalle ore 20.00 alle ore 07.00 destinate al riposo.

Norme per il ritiro della documentazione sanitaria

Le notizie e le informazioni di carattere sanitario, oltre ad essere soggette alla disciplina in materia di protezione dei dati personali sopra riportata, sono soggette anche al vincolo del segreto professionale e d'ufficio (art. 622 e 326 del Codice penale).

COLISEE

Le richieste di copie autenticate delle cartelle cliniche o di altra documentazione sanitaria possono essere presentate, tramite apposita istanza scritta, alla Direzione/Direzione Sanitaria della Residenza, solamente dagli aventi diritto (diretto interessato, esercitante la legale rappresentanza in qualità di tutore o curatore, esercitante la legale rappresentanza in qualità di amministratore di sostegno, erede), corredate dalla copia del documento d'identità e codice fiscale dell'avente diritto e, all'occorrenza, dall'atto di delega, oppure dal decreto di nomina di Amministratore di sostegno/Sentenza Tutore/Sentenza Curatore emesso dal competente Tribunale, corredato dal verbale di giuramento oppure dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai fini dell'accertamento della qualità di erede/legittimario.

La documentazione sanitaria verrà consegnata entro il termine di 7 giorni dalla richiesta prorogabili a 30 per integrazioni, presso la Direzione Sanitaria, dei diritti di segreteria indicati nel Tariffario allegato e listino pubblicato presso la bacheca della Residenza.

Certificazione ai fini fiscali

La Residenza si impegna in conformità alla normativa nazionale e regionale vigente, a rilasciare la certificazione ai fini della detrazione della quota relativa alla spesa sanitaria nei termini utili per la presentazione della dichiarazione dei redditi.

Meccanismi di tutela e verifica

La Residenza garantisce la funzione di tutela nei confronti dell'Ospite anche attraverso la possibilità, offerta a quest'ultimo, di sporgere reclamo a seguito di un disservizio, atto o comportamento degli operatori che ritenga non conformi a criteri di correttezza, cortesia e qualità del servizio.

Uffici preposti

Gli eventuali reclami possono essere presentati, con le modalità di seguito riportate, all'Ufficio relazioni con il Pubblico ("**URP**") situato al piano terra, zona hall presso gli uffici amministrativi.

In ogni caso i reclami possono essere presentati anche presso il Direttore della Residenza.

Funzioni dell'URP

L'URP provvede a dare all'Ospite/caregiver/tutore/curatore/amministratore di sostegno, immediata risposta per le segnalazioni e i reclami che si presentano di immediata soluzione o più agevole definizione. Nei casi più complessi, i reclami vengono trasmessi alla Direzione, che raccolte informazioni in merito, si attiva per risolvere il reclamo coinvolgendo le funzioni aziendali competenti. L'Ospite/familiare/tutore/curatore/amministratore di sostegno riceverà, su richiesta, risposta scritta al reclamo in tempi variabili in relazione alla complessità dei fatti e comunque entro 10 giorni dalla formalizzazione del reclamo (vedi allegato).

Modalità di presentazione del reclamo

L'Ospite/caregiver/tutore/curatore/amministratore di sostegno possono presentare reclamo:

- inviando lettera in carta semplice presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico,
- tramite colloquio con il Direttore previo appuntamento,
- utilizzando l'apposito modulo "reclami" da imbucare nell'apposita "Urna per i consigli e le segnalazioni" di cui al successivo punto.

Urna per i consigli e le segnalazioni

Al fine di migliorare i servizi offerti e renderli il più possibile adeguati alle esigenze degli Ospiti viene istituita un'urna nella quale gli Ospiti/caregiver/tutore/curatore/amministratore di sostegno possono fare pervenire consigli, segnalare eventi ed episodi o fare considerazioni di qualunque tipo.

Notizie utili

Come raggiungere la Residenza

In auto

Castel Goffredo dista 36 Km da Mantova, pressappoco la stessa distanza che lo separa da Brescia e Cremona. Tramite strade provinciali è assicurato il collegamento con le arterie statali Brescia-Mantova e Parma-Brescia. Casello autostradale e stazione ferroviaria per i collegamenti Milano-Venezia si trovano a Desenzano del Garda (20 Km), mentre la stazione ferroviaria di Asola (11 km) permette collegamenti tra Parma e Brescia.

Mezzi pubblici

In autobus:

Da Mantova: con partenza da Mantova FS, il viaggio ha una durata di circa un'ora.

Da Asola e Castiglione delle Stiviere: Bus Linea 8 Da Montichiari: con partenza da Viale G. Marconi, il viaggio ha una durata di 25 minuti circa.

Da Carpenedolo: con partenza da Via Giuseppe Zanardelli, il viaggio ha una durata di 12 minuti circa.

Orari e contatti

Centralino e reception

Il servizio di centralino/reception viene garantito tutti i giorni feriali dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 e nei giorni festivi dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

Tel. 0376 16 207 25

E-mail: rsa.ilgelso@colisee.it

Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP)

È situato al piano terreno nell'area della reception.

Orario di apertura: da lunedì a venerdì (escluso festivi) dalle 09.30 alle 13.30 e dalle 15.00 alle 18.00.

Visite parenti/conoscenti

L'accesso nella Residenza per le visite agli Ospiti è consentito tutti i giorni dell'anno dalle ore 08.00 alle 20.00.

Ogni Ospite può ricevere visite, invitare parenti/conoscenti nei locali comuni. È necessario però che tali visite non siano di ostacolo alle attività della Residenza e siano tali da non compromettere il rispetto dei diritti degli altri.

COLISEE

Si raccomanda ai familiari di non accedere nelle camere durante l'igiene dell'Ospite e visite mediche e di attendere all'esterno della sala da pranzo durante la somministrazione dei pasti per non interferire nelle attività degli operatori.

Pasti

I pasti vengono distribuiti nei seguenti orari:

- Colazione dalle ore 8.00 alle 9.30
- Pranzo dalle ore 12.00
- Merenda dalle ore 16.00
- Cena dalle ore 18.30

Richiesta di informazioni

La richiesta di informazioni relative ai servizi offerti, alle modalità di accesso, agli orari, etc. possono essere richieste presso l'ufficio relazioni con il Pubblico c/o la Reception – URP.

ALLEGATI

- CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA
- SUGGERIMENTI E SEGNALAZIONI
- DOCUMENTO PER IL CONSENSO INFORMATO ALLE CURE IN RESIDENZA
- TUTELA DEI DATI PERSONALI
- QUESTIONARIO PER LA RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI/FAMILIARI NELLE RESIDENZE SANITARIE ASSISTENZIALI
- QUESTIONARIO SODDISFAZIONE DEGLI OPERATORI
- MENU'
- TARIFFARIO
- DOMANDA DI INSERIMENTO UNIFICATA E SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO

CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

Introduzione

Gli Anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria culturale di una popolazione, ma anche perché sempre più costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può valersi.

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psico-fisiche.

Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'Anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini. La valorizzazione del ruolo dei più Anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una serie di doveri da parte della società. Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di:

- istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residence 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 nostra Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti.

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

La persona anziana al centro di diritti e di doveri.

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione.

La persona ha il DIRITTO	La società e le Istituzioni hanno il DOVERE
di sviluppare e 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, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti. Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici) e la crescita della sensibilità sociale (sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

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

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

CONSENSO INFORMATO AI TRATTAMENTI SANITARI

Ospite Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (____) il _____, C.F. _____ -,' residente in Via _____ n. _____, Comune _____ (____)
--

e/o in caso di nomina da parte dell'Autorità Giudiziaria ovvero dell'Ospite e conseguente attribuzione della relativa facoltà Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (____) il _____, C.F. _____ -,' residente in Via _____ n. _____, Comune _____ (____) in qualità di <input type="checkbox"/> tutore <input type="checkbox"/> curatore <input type="checkbox"/> amministratore di sostegno <input type="checkbox"/> fiduciario nominato tramite disposizioni anticipate di trattamento dell'Ospite
--

e/o in caso di incapacità naturale dell'Ospite, Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (____) il _____, C.F. _____ -,' residente in Via _____ n. _____, Comune _____ (____) in qualità di Terzo firmatario del contratto in favore dell'Ospite,
--

Premesso

1. che la Residenza è una struttura destinata ad accogliere soggetti anziani autosufficienti e non autosufficienti, portatori di (pluri)patologie croniche di natura geriatrica, neurologica e neuropsichiatrica stabilizzate, non assistibili a domicilio e che non necessitano di ricovero in strutture di tipo ospedaliero o nei centri di riabilitazione;
2. che la Residenza è tenuta a fornire ai ricoverati ospitalità e prestazioni sanitarie e assistenziali orientate al potenziamento ed al mantenimento, per quanto possibile, delle abilità funzionali e cognitive;
3. che per incapacità naturale si intende la condizione della persona che, sebbene non interdetta, per qualsiasi causa, anche transitoria, sia nei fatti (non completamente capace) incapace di intendere e volere e che pertanto può essere priva in tutto o in parte di autonomia decisionale e temporaneamente incapace ad esprimere la propria volontà;
4. che l'informazione rispetto ai trattamenti sanitari può essere non imposta ovvero l'Ospite ha facoltà di non essere informato delegando a terzi la ricezione dell'informazione;
5. che per l'art. 54 del c.p. nelle situazioni cliniche in cui il paziente sia temporaneamente incapace ad esprimere la propria volontà il medico deve prestare le cure indispensabili ed indifferibili a cui, in tale caso, spettano autonomamente le decisioni cliniche;
6. che è comunque opportuno effettuare ove possibile una informativa ai famigliari / Caregiver e per tale motivo il contratto individuale d'ingresso dovrebbe individuare il familiare / Caregiver di riferimento deputato a ricevere le informazioni di carattere sanitario;
7. che il consenso tacito o implicito è dedotto dalla richiesta di presa in carico che l'Ospite rivolge alla struttura al momento dell'accoglienza nella Residenza e fa riferimento alle prestazioni sanitarie previste, secondo la prassi medica e le linee guida, per le condizioni cliniche dell'Ospite tenendo conto delle indicazioni di cui art. 5 della legge 08.03.17 n. 24;
8. che il consenso esplicito (orale o scritto) viene richiesto nei casi in cui per la particolarità delle prestazioni diagnostiche e/o terapeutiche, invasive e/o rischiose, o per le possibili conseguenze delle stesse sulla integrità fisica, si renda opportuna una manifestazione inequivoca della volontà della persona.

Tutto ciò premesso

Il sottoscritto dichiara di essere informato che durante il periodo di accoglienza presso la Residenza:

- l'equipe sanitaria della Residenza assicurerà le cure e gli interventi sanitari e assistenziali funzionali alla gestione clinica delle patologie cronico degenerative di cui la persona stessa è affetta secondo un tacito consenso derivante dal rapporto fiduciario medico/paziente;
- la garanzia di tali cure potrà comportare, a discrezione del medico, il trasferimento in Ospedale in caso di necessità e per tutte le procedure diagnostico-terapeutiche non di competenza della struttura socio sanitaria di accoglienza;
- il medico assicurerà le cure e le prestazioni necessarie indispensabili ed indifferibili secondo quanto prescritto dall'art. 54 del c.p.;
- in caso di prestazioni diagnostiche e/o terapeutiche invasive e/o rischiose che possono ledere la integrità fisica sarà obbligo del medico acquisire un consenso esplicito;
- il medico attuerà gradatamente e sequenzialmente il trattamento terapeutico in modo da portare il paziente verso un miglioramento della propria capacità decisionale e farlo in grado di affrontare gli atti più complessi sotto il profilo terapeutico/assistenziale.

Il sottoscritto dichiara inoltre:

- di aver ricevuto un'informazione completa sulle caratteristiche dell'accoglienza e sugli atti sanitari di cui alla presente;
- di essere stato informato, in modo chiaro, esauriente e comprensibile dal Medico di Struttura, ove previsto dalla normativa vigente e, in caso di assenza, dal Personale Sanitario competente (Equipe Sanitaria), riguardo le cure e le procedure medico / assistenziali messe in atto presso la Residenza sulla loro

sostituibilità e non sostituibilità e dei rischi potenziali comuni ed individuali legati a indagini diagnostiche e pratiche terapeutiche (con particolare riferimento ad eventuali trattamenti di protezione) che si dovessero rendere necessarie in senso diagnostico e terapeutico durante la degenza presso la Residenza, compatibilmente con le condizioni generali e nel rispetto della dignità della persona, a salvaguardia dell'integrità individuale e di terzi;

- di aver ricevuto la Carta dei servizi della struttura contenenti le norme che regolano il funzionamento della Residenza ed i servizi erogati;
- in particolare, ho ben compreso che, dal giorno del Suo ingresso nella Residenza, ove previsto dalla normativa vigente, assumerà nei Suoi confronti il ruolo di Medico Curante il personale medico operante all'interno della Residenza, coadiuvato dal Direttore Sanitario, ove presente, e dall'équipe sanitaria della Residenza;
- di essere a conoscenza della possibilità di revocare il presente consenso in qualsiasi momento.

Alla luce di quanto sopra, l'Ospite e/o in caso di nomina da parte dell'Autorità Giudiziaria ovvero dell'Ospite e conseguente attribuzione della relativa facoltà

presta il consenso

nega il consenso

alla prosecuzione delle cure per le patologie in essere ed indicate nella documentazione sanitaria allegata alla "Domanda di Ingresso" e/o in quella consegnata al momento dell'ingresso in Residenza.

Luogo e data _____

Firma dell'Ospite

Luogo e data _____

Firma del Tutore/Curatore/Amministratore di Sostegno in qualità di legale rappresentante dell'Ospite

Per presa visione

Luogo e data _____

Firma del Terzo in qualità di firmatario a favore dell'Ospite

Firma e Timbro del Medico

Informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679

Gentile Ospite,

La informiamo, ai sensi degli artt. 13 e 14 Regolamento UE n. 2016/679 e del D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101, che i dati personali e quelli appartenenti a categorie particolari (art. 9 del Regolamento UE n. 2016/679) che La riguardano e da Lei forniti potranno essere oggetto di trattamento, nel rispetto delle normative sopra richiamate e degli obblighi di riservatezza, con le modalità e per le finalità di seguito riportate.

1. Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è IL GELSO S.R.L. (ente gestore della Residenza), C.F./P.IVA e numero di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi n. 12156120011 - sede legale in via Porlezza 8 – 20123 Milano - e-mail: privacy@colisee.it, e nella persona del suo legale rappresentante pro tempore garantisce il rispetto della disciplina in materia di protezione dei dati personali fornendo le seguenti informazioni circa il trattamento dei dati comunicati o comunque raccolti.

2. Oggetto del trattamento

Ai sensi dell'art. 4 punto 2 del Regolamento UE n. 2016/679, per trattamento di dati personali si intende "qualunque operazione o complesso di operazioni, compiute con o senza l'ausilio processi automatizzati e applicate ai dati personali o insieme di dati personali, come la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione".

Segnaliamo che le informazioni di carattere sanitario, così come le informazioni contenute nelle cartelle sanitarie, sono soggette al vincolo di segreto professionale e d'ufficio (artt. 326 e 622 c.p.) ed alla normativa sulla tutela dei dati personali.

3. Destinatari dei Dati Personali

La informiamo che i Suoi dati saranno conservati presso la nostra sede, oltre che presso la Struttura/Servizio del quale Lei è ospite, e saranno comunicati esclusivamente ai soggetti competenti per l'espletamento dei servizi necessari ad una corretta gestione del rapporto, con garanzia di tutela dei diritti dell'interessato. I suoi dati saranno trattati, in particolare, dalle seguenti categorie di soggetti:

- dipendenti e collaboratori del Titolare, in qualità di persone autorizzate al trattamento;
- soggetti diversi dall'interessato (Tutore/Curatore/Amministratore di sostegno/Terzo firmatario del contratto/Caregiver) che siano stati indicati all'interno dell'apposito modulo ovvero sulla base dalla normativa vigente in materia;
- Società terze o altri soggetti che svolgono alcune attività in outsourcing per conto del Titolare, nella loro qualità di responsabili esterni del trattamento in forza di regolare contratto in essere tra le parti;
- soggetti cui la comunicazione sia obbligatoria per legge che tratteranno i suoi dati quali Titolari;
- Società controllate e/o Società controllanti e/o Società comunque collegate al Titolare e/o da Società da essa incaricate.

In ogni momento è possibile fare richiesta dell'elenco aggiornato dei Responsabili del trattamento alla mail privacy@colisee.it.

4. Base giuridica e Finalità del trattamento

Il Titolare tratterà i suoi Dati Personali per il conseguimento di finalità precise e solo in presenza di una specifica base giuridica prevista dalla legge applicabile in materia di privacy e protezione dei dati personali. Nello specifico, i dati verranno trattati per finalità connesse alle reciproche obbligazioni derivanti dal rapporto contrattuale con Lei instaurato ed il Titolare tratterà i suoi Dati Personali solo quando ricorre una o più delle seguenti basi giuridiche:

- in presenza del suo consenso libero, specifico, informato, inequivocabile ed espresso al trattamento;
- ove fosse necessario all'adempimento delle obbligazioni previste dal contratto in essere con l'interessato;
- in presenza di un legittimo interesse del Titolare;
- in forza di un obbligo di legge a trattare i Dati Personali a cui il Titolare debba soggiacere;
- in esecuzione di obbligo di interesse pubblico.

Il trattamento dei dati, nell'ambito dell'esecuzione del rapporto contrattuale in essere con l'interessato, è finalizzato all'attuazione dei seguenti adempimenti:

- a) Predisposizione di un programma finalizzato al mantenimento e, ove possibile, al miglioramento delle condizioni psico-fisiche dell'interessato.
- b) Attività di diagnosi e/o cura e/o prestazioni assistenziali e/o prestazioni diagnostiche e/o prestazioni riabilitative connesse alla patologia.
- c) Raccolta di informazioni necessarie per la gestione e la tutela della salute dell'interessato e alle prestazioni socio – sanitarie – riabilitative.
- d) Predisposizione di un programma finalizzato all'offerta di servizi anche di tipo alberghiero (ove previsto).
- e) Comunicazioni legate alla tutela dell'incolumità fisica e della salute dell'interessato.
- f) Gestione di servizi derivanti dall'attività di Farmacia e Parafarmacia (ove previsto).
- g) Gestione di servizi derivanti dalle attività residenziali di Servizi Sociali territoriali (ove previsto).
- h) Adempimento degli obblighi contrattuali.
- i) Eventuali richieste da parte dell'Azienda Sanitaria territorialmente competente legate all'erogazione del servizio.
- j) Eventuali richieste da parte di organi di controllo ispettivi.
- k) Eventuale fatturazione.
- l) Adempimenti legati all'osservanza di specifici obblighi di legge.
- m) Eventuale recupero crediti.
- n) Eventuale contenzioso.
- o) Eventuale invio di comunicazioni e/o documentazione relativa alle attività della Struttura / Servizio quali iniziative, incontri, etc.
- p) Possibilità di effettuare indagini sulla soddisfazione, valutazioni, commenti da parte degli ospiti e parenti ospiti della Struttura, verifica delle recensioni e risposta alle recensioni, tramite l'applicativo WeDoxa.
- q) Gestione dei dati dell'interessato per apertura account MyColisee e ricezione chiave di accesso.
- r) Diffusione di foto/riprese dell'interessato effettuate negli spazi interni ed esterni della struttura, per finalità divulgative delle attività a cui l'Ospite ha partecipato e solo su dispositivi o altro materiale o strumento comunicativo interno alla Struttura / Servizio.
- s) Diffusione di foto/riprese dell'interessato effettuate negli spazi interni ed esterni della struttura, per finalità di marketing e divulgative di promozione delle attività e dei servizi offerti della Struttura / Servizio su sito Internet Aziendale e/o l'applicativo MyColisee e/o altro materiale/strumento comunicativo.
- t) Diffusione di foto/riprese dell'interessato effettuate negli spazi interni ed esterni della struttura, per finalità di marketing e divulgative di promozione delle attività e dei servizi offerti della Struttura /

Servizio sui Social Media.

5. Modalità di trattamento

Il trattamento dei Suoi Dati Personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 punto 2 del Regolamento UE n. 2016/679 e precisamente: raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, elaborazione, estrazione, utilizzo, cancellazione e distruzione dei dati. Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, cartacei ed elettronici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi.

La informiamo, inoltre, che i dati personali a Lei riferibili saranno:

- trattati in modo lecito e secondo correttezza;
- raccolti e registrati per scopi determinati, espliciti e legittimi ed utilizzati in altre operazioni del trattamento in termini compatibili con tali scopi;
- esatti e, se necessario, aggiornati;
- pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o successivamente trattati;
- conservati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati.

6. Periodo di conservazione dei dati

I Dati Personali oggetto di trattamento per le finalità di cui sopra saranno conservati nel rispetto dei principi di proporzionalità e necessità, e comunque fino a che non siano state perseguite le finalità del trattamento.

I Suoi Dati Personali saranno conservati di norma fintanto che sussista il rapporto negoziale con il Titolare, fatta salva la gestione dei dati in ipotesi di eventuali contestazioni o reclami, quali ad esempio quelle aventi ad oggetto l'adempimento delle prestazioni richieste, e l'eventuale conservazione degli stessi, laddove necessaria, ai fini della gestione di azioni giudiziali in corso e all'adempimento di specifici obblighi di legge. In ogni caso il Titolare pratica regole che impediscono la conservazione dei dati a tempo indeterminato e limita quindi il tempo di conservazione nel rispetto del principio di minimizzazione del trattamento dei dati.

7. Trasferimento dei dati

I dati personali sono conservati su archivi elettronici ubicati in Paesi membri dell'Unione Europea, e non vengono trasferiti presso società o altre entità al di fuori del territorio comunitario. In qualsiasi caso i dati personali non saranno mai diffusi.

8. Natura del conferimento dei dati e conseguenze del rifiuto di rispondere

Il conferimento dei dati:

- Rispetto alle finalità di cui alle lettere da A) a N): hanno natura obbligatoria e i dati sono indispensabili per l'adempimento degli obblighi legali, o contrattuali derivanti dal contratto, o di salvaguardia e tutela un interesse vitale dell'interessato qualora l'interessato si trovi nell'incapacità fisica o giuridica di prestare il proprio consenso (art. 9.2 GDPR). Nel caso di obblighi contrattuali derivanti dal contratto, l'eventuale rifiuto di fornire i dati a Lei richiesti al momento della raccolta può comportare l'oggettiva impossibilità per la scrivente di instaurare o di condurre regolarmente con Lei un rapporto contrattuale.
- Rispetto alle finalità di cui alle lettere da O) a T): riguardano trattamenti di dati facoltativi e il loro utilizzo è condizionato al rilascio di un esplicito consenso. L'eventuale rifiuto obbligherà il titolare del trattamento a non poter utilizzare i dati personali dei soggetti interessati per le finalità di cui ai punti O), P), Q), R), S), T).

9. Diritti dell'interessato

La informiamo che, in relazione ai predetti trattamenti, Lei potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15-21 del

Regolamento UE n. 2016/679 e, precisamente, ha il diritto di ottenere dal Titolare la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che La riguardano e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle seguenti informazioni:

- le finalità del Trattamento;
 - le categorie di dati personali in questione;
 - i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati;
 - il periodo di conservazione dei dati personali previsto;
 - l'esistenza del diritto dell'interessato di chiedere al Titolare la rettifica, la cancellazione, la limitazione del Trattamento dei dati personali che lo riguardano o di opporsi al loro Trattamento;
- o qualora i dati non siano raccolti presso l'interessato, tutte le informazioni disponibili sulla loro origine;
o l'esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione e, almeno in tali casi, informazioni significative sulla logica utilizzata, nonché l'importanza e le conseguenze previste di tale trattamento per l'interessato.

10. Diritto di revoca del consenso

Lei ha il diritto di revocare il proprio consenso in qualsiasi momento. La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca.

11. Modalità di esercizio dei diritti

In ogni momento sarà possibile esercitare i diritti di cui agli artt. 15-21 del Regolamento UE n. 2016/679 (anche utilizzando l'apposito modulo per l'istanza messo a disposizione dal Garante su www.garanteprivacy.it) inviando email all'indirizzo privacy@colisee.it.

12. Reclamo

Le ricordiamo che, qualora ritenga che il trattamento dei dati che La riguardano abbia violato le disposizioni del Regolamento, potrà sempre proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali oppure all'autorità del paese in cui risiede abitualmente, lavora ovvero del luogo in cui si sarebbe verificata la presunta violazione.

13. Nomina del Responsabile della Protezione dei Dati

Il Responsabile della Protezione dei dati (DPO) designato dal Titolare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 del Regolamento UE n. 2016/679, è Maurizio Campagna, contattabile all'indirizzo e-mail dpo@colisee.it per posta (all'attenzione di) Responsabile della protezione dei dati del Titolare presso il sopra indicato indirizzo di quest'ultimo.

Per presa visione:

L'Ospite

Il Tutore/Curatore/Amministratore di Sostegno in qualità di legale rappresentante dell'Ospite

Il Terzo in qualità di firmatario del contratto a favore dell'Ospite

La sua soddisfazione
è la nostra priorità
Siamo disponibili
ad ascoltarla



Come lasciare la tua opinione?
Chiedi al servizio accoglienza

La sua opinione è importante:
la condivide con noi.

COLISEE
Essere sé stessi.

 **WeDoxa**
Recensioni autenticate

QUESTIONARIO DIPENDENTI

IN GENERALE, È SODDISFATTO DI LAVORARE NELLA STRUTTURA?

No, per niente

Sì, completamente



IN CHE MISURA CONSIGLIEREBBE LA STRUTTURA COME LUOGO DI LAVORO?

Insufficiente

Perfetto!



COME GIUDICA IL RAPPORTO CON I SUOI COLLEGHI

La collaborazione tra colleghi

Insufficiente

Perfetto!



La solidarietà tra colleghi

Insufficiente

Perfetto!



L'atmosfera tra colleghi

Insufficiente

Perfetto!



COME GIUDICA IL RAPPORTO CON IL SUO SUPERIORE?

Predisposizione all'ascolto

Insufficiente

Perfetto!



Comunicazione

Insufficiente

Perfetto!



La spiegazione delle decisioni

Insufficiente

Perfetto!



Il livello di autonomia

Insufficiente

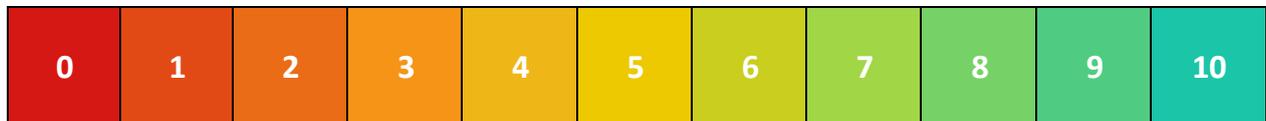
Perfetto!



Il riconoscimento del vostro lavoro

Insufficiente

Perfetto!



COME VALUTATE LE POSSIBILITÀ DI CARRIERA?

La formazione offerta

Insufficiente

Perfetto!



Supporto alla carriera

Insufficiente

Perfetto!



Opportunità di mobilità interna

Insufficiente

Perfetto!



COME VALUTA IL SIGNIFICATO ATTRIBUITO AL SUO LAVORO?

L'utilità del mio lavoro

Insufficiente

Perfetto!



I valori dell'azienda

Insufficiente

Perfetto!



I progetti e le attività del gruppo

Insufficiente

Perfetto!



COME VALUTA LE CONDIZIONI DI LAVORO?

L'ambiente di lavoro

Insufficiente

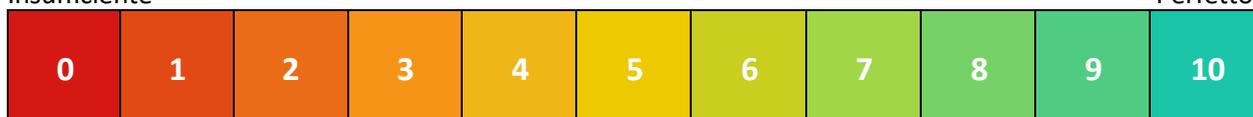
Perfetto!



Rispetto della vita privata

Insufficiente

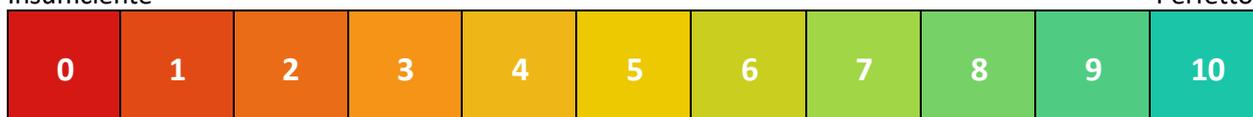
Perfetto!



L'organizzazione del mio lavoro

Insufficiente

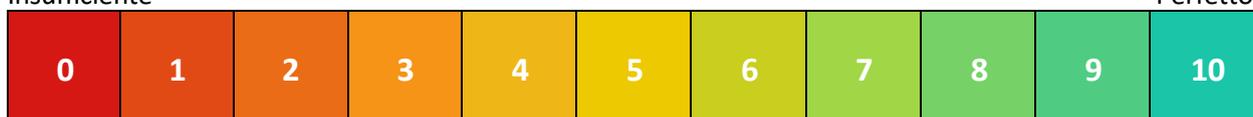
Perfetto!



Il materiale fornito

Insufficiente

Perfetto!



Q10: Qualora dovessi segnalare un atto di molestia, un atto di maltrattamento, o qualsiasi altro incidente (evento) grave, sono a conoscenza dei mezzi a mia disposizione per effettuare un reclamo/segnalazione?

- No
 Sì

Se non vuole più ricevere queste e-mail, contatti l'amministratore o il servizio clienti WizVille all'indirizzo e-mail support@wizville.fr

Tutti i dati sono crittografati, i dati clienti (dati personali) che non provengono da piattaforme di avviso pubblico sono riservati. Non possono in nessun caso essere utilizzati all'esterno dell'azienda e su base personale a pena di gravi sanzioni professionali e penali.

MENU AUTUNNO - INVERNO - 1 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù di verdure* • Minestra con orzo* • Polenta e gorgonzola • Luganega • Spinaci alla parmigiana* 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con pastina* • Polpette di ricotta in salsa* • Carote all'olio*
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai funghi* • Minestrone con pasta* • Cotechino • Bastoncini di merluzzo* • Fagiolini in umido 	<ul style="list-style-type: none"> • Pancotto • Frittata con prosciutto e formaggio • Cipolla al vapore*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro* • Crema di carote con pasta* • Arista al latte • Fil di platessa olio e limone* • Verza brasata* 	<ul style="list-style-type: none"> • Passata di verdura con pasta* • Tortino con verdure* • Cavolfiore gratinato*
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Bavette al ragù di carne • Passato di verdura con pasta* • Fegato alla veneziana* • Scaloppine • Piselli in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli • Involtino di mortadella • Fagiolini al vapore*
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al tonno • Minestra di riso e bietola* • Torta alle erbe* • Cordon bleu* • Spinaci all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di patate* • Polpette di verdure in umido* • Carote prezzemolate*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta prosciutto e piselli* • Vellutata di zucchine* • Pollo in umido • Porchetta • Patate arrosto* 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrone* • Tonno all'olio • Broccoli all'olio*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • Tortelloni di zucca burro e salvia* • Minestrone* • Brasato con polpetta • Polpette* • Zucchine gratinate* 	<ul style="list-style-type: none"> • Ditalini al pomodoro • Frittata al forno • Biete aglio e olio*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le

MENU AUTUNNO – INVERNO – 1 SETTIMANA (2/2)

informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO – INVERNO – 2 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'amatriciana • Crema di carote con pasta • Fil di platessa • Hamburger • Carote all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Stracciatella • Involtini di prosciutto e formaggio • Fagiolini lessati*
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto scamorza e radicchio • Minestrone* • Spezzatino di vitellone • Prosciutto Praga • Purè di patate 	<ul style="list-style-type: none"> • Quadrucci in brodo • Bon roll • Spinaci all'olio*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alle erbe fini • Crema di legumi* • Lingua in salsa verde* • Polpette di carne* • Broccoli aglio, olio, peperoncino* 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di patate* • Tonno all'olio • Zucchine all'olio
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta allo zola • Passato di verdura con legumi* • Arrosto di maiale • Cotoletta di pesce* • Bieta al burro* 	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini in brodo* • Tortino di patate e prosciutto* • Fagiolini al prezzemolo*
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla marinata* • Crema di patate* • Merluzzo alla vicentina con polenta* • Uova sode • Fagiolini in umido 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pasta* • Polpette di ricotta • Biete all'olio*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • Bavette alla boscaiola* • Passato di verdura con pasta* • Luganica con pomodoro • Scaloppina • Piselli in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuppa alla paesana* • Frittata • Cavolfiore lessato*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • Cannelloni al forno* • Minestrone con pasta* • Arrosto di vitello • Trapezio gratinato* • Patate al forno* 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra con bietola* • Prosciutto di Praga • Zucchine trifolate*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL

MENU AUTUNNO - INVERNO - 2 SETTIMANA (2/2)

PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO - INVERNO - 3 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca* • Passato di verdura* • Pollo alla cacciatora • Porchetta • Carote all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli • Involtini ricotta e spinaci* • Bieta all'olio
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Penne all'amatriciana • Crema di verdure* • Filetto di platessa impanato* • Bastoncini di merluzzo* • cannellini 	<ul style="list-style-type: none"> • minestra in brodo di carne • sformato di patate pancetta* • spinaci alla parmigiana*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • chicche di patate al pomodoro e ricotta* • minestrone* • svizzera di equino • polpette* • piselli all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • stracciatella • bon roll • cipolla lessata
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • pasta di carciofi* • passato di legumi* • brasato con polenta • pizza margherita* • verza brasata* 	<ul style="list-style-type: none"> • passato di verdura con pasta* • involtini di mortadella • zucchine trifolate*
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • risotto ai funghi* • crema di cipolle* • filetto di persico al forno con verdure* • cordon bleu* • patate lesse* 	<ul style="list-style-type: none"> • minestra di pasta e sedano* • frittata con zucchine* • cavolfiori al vapore*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • lasagne alla bolognese* • passato di verdure* • spezzatino di tacchino ai funghi* • trapezio gratinato* • broccoli aglio e olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • filini in brodo • tonno all'olio • fagiolini al vapore*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • ravioli burro e salvia* • crema di zucca con pasta* • cotechino e purè • scaloppina • lenticchie 	<ul style="list-style-type: none"> • passato di verdura* • bastoncini di merluzzo* • verza in agrodolce*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce,

MENU AUTUNNO – INVERNO – 3 SETTIMANA (2/2)

Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO - INVERNO - 4 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • penne ai funghi* • crema di legumi misti* • luganega al sugo • bon roll • cavolfiore al vapore* 	<ul style="list-style-type: none"> • passato di verdura con pasta* • involtini di prosciutto • patate al forno*
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • risotto alla mantovana* • minestra con bietole* • filetto di platessa panato • polpette di carne* • zucchine trifolate* 	<ul style="list-style-type: none"> • crema di cipolla* • uova sode in salsa • spinaci gratinati*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • pasta con cime di rapa e fontina* • vellutata di carote* • pollo alla gonzaga • prosciutto di Praga • fagiolini in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • tortellini in brodo* • tortino ricotta e spinaci* • carote all'olio*
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • pasta alle zucchine* • passato di verdura con pasta* • manzo all'olio • trapezio gratinato* • piselli in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • stracciatella • pollo lessato • cipolla in agrodolce al pomodoro
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • spaghetti alle vongole* • crema di patate* • fil. Di merluzzo al sugo con polenta* • polpette • biette all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta in brodo di verdura* • polpette di ricotta in salsa • finocchi lessati*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • chicche di patate al gorgonzola* • minestra di patate con pasta* • lingua in salsa verde* • cotoletta di pollo* • broccoli verdi all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • minestrone con pasta* • tonno all'olio • patate lesse*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • crepes gratinate* • minestra di verdure* • coniglio in umido* • polpette di manzo* • patate arrosto* 	<ul style="list-style-type: none"> • riso al pomodoro • bastoncini di merluzzo* • verza brasata*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce,

R.S.A. IL GELSO

MENU AUTUNNO - INVERNO - 4 SETTIMANA (2/2)

Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO - INVERNO - 1 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù di verdure* • Minestra con orzo* • Polenta e gorgonzola • Luganega • Spinaci alla parmigiana* 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con pastina* • Polpette di ricotta in salsa* • Carote all'olio*
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai funghi* • Minestrone con pasta* • Cotechino • Bastoncini di merluzzo* • Fagiolini in umido 	<ul style="list-style-type: none"> • Pancotto • Frittata con prosciutto e formaggio • Cipolla al vapore*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro* • Crema di carote con pasta* • Arista al latte • Fil di platessa olio e limone* • Verza brasata* 	<ul style="list-style-type: none"> • Passata di verdura con pasta* • Tortino con verdure* • Cavolfiore gratinato*
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Bavette al ragù di carne • Passato di verdura con pasta* • Fegato alla veneziana* • Scaloppine • Piselli in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli • Involtino di mortadella • Fagiolini al vapore*
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al tonno • Minestra di riso e bietola* • Torta alle erbe* • Cordon bleu* • Spinaci all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di patate* • Polpette di verdure in umido* • Carote prezzemolate*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta prosciutto e piselli* • Vellutata di zucchini* • Pollo in umido • Porchetta • Patate arrosto* 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrone* • Tonno all'olio • Broccoli all'olio*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • Tortelloni di zucca burro e salvia* • Minestrone* • Brasato con polpetta • Polpette* • Zucchine gratinate* 	<ul style="list-style-type: none"> • Ditalini al pomodoro • Frittata al forno • Biete aglio e olio*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le

MENU AUTUNNO – INVERNO – 1 SETTIMANA (2/2)

informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO - INVERNO - 2 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'amatriciana • Crema di carote con pasta • Fil di platessa • Hamburger • Carote all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Stracciatella • Involtini di prosciutto e formaggio • Fagiolini lessati*
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto scamorza e radicchio • Minestrone* • Spezzatino di vitellone • Prosciutto Praga • Purè di patate 	<ul style="list-style-type: none"> • Quadrucci in brodo • Bon roll • Spinaci all'olio*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alle erbe fini • Crema di legumi* • Lingua in salsa verde* • Polpette di carne* • Broccoli aglio, olio, peperoncino* 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di patate* • Tonno all'olio • Zucchine all'olio
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta allo zola • Passato di verdura con legumi* • Arrosto di maiale • Cotoletta di pesce* • Bieta al burro* 	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini in brodo* • Tortino di patate e prosciutto* • Fagiolini al prezzemolo*
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla marinata* • Crema di patate* • Merluzzo alla vicentina con polenta* • Uova sode • Fagiolini in umido 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con pasta* • Polpette di ricotta • Biete all'olio*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • Bavette alla boscaiola* • Passato di verdura con pasta* • Luganica con pomodoro • Scaloppina • Piselli in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuppa alla paesana* • Frittata • Cavolfiore lessato*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • Cannelloni al forno* • Minestrone con pasta* • Arrosto di vitello • Trapezio gratinato* • Patate al forno* 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra con bietola* • Prosciutto di Praga • Zucchine trifolate*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL

MENU AUTUNNO – INVERNO – 2 SETTIMANA (2/2)

PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO – INVERNO – 3 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca* • Passato di verdura* • Pollo alla cacciatora • Porchetta • Carote all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli • Involtini ricotta e spinaci* • Bieta all'olio
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • Penne all'amatriciana • Crema di verdure* • Filetto di platessa impanato* • Bastoncini di merluzzo* • cannellini 	<ul style="list-style-type: none"> • minestra in brodo di carne • sformato di patate pancetta* • spinaci alla parmigiana*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • chicche di patate al pomodoro e ricotta* • minestrone* • svizzera di equino • polpette* • piselli all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • stracciatella • bon roll • cipolla lessata
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • pasta di carciofi* • passato di legumi* • brasato con polenta • pizza margherita* • verza brasata* 	<ul style="list-style-type: none"> • passato di verdura con pasta* • involtini di mortadella • zucchine trifolate*
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • risotto ai funghi* • crema di cipolle* • filetto di persico al forno con verdure* • cordon bleu* • patate lesse* 	<ul style="list-style-type: none"> • minestra di pasta e sedano* • frittata con zucchine* • cavolfiori al vapore*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • lasagne alla bolognese* • passato di verdure* • spezzatino di tacchino ai funghi* • trapezio gratinato* • broccoli aglio e olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • filini in brodo • tonno all'olio • fagiolini al vapore*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • ravioli burro e salvia* • crema di zucca con pasta* • cotechino e purè • scaloppina • lenticchie 	<ul style="list-style-type: none"> • passato di verdura* • bastoncini di merluzzo* • verza in agrodolce*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce,

MENU AUTUNNO – INVERNO – 3 SETTIMANA (2/2)

Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

MENU AUTUNNO - INVERNO - 4 SETTIMANA (1/2)

	PRANZO	CENA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none"> • penne ai funghi* • crema di legumi misti* • luganega al sugo • bon roll • cavolfiore al vapore* 	<ul style="list-style-type: none"> • passato di verdura con pasta* • involtini di prosciutto • patate al forno*
MARTEDI	<ul style="list-style-type: none"> • risotto alla mantovana* • minestra con bietole* • filetto di platessa panato • polpette di carne* • zucchine trifolate* 	<ul style="list-style-type: none"> • crema di cipolla* • uova sode in salsa • spinaci gratinati*
MERCOLEDI	<ul style="list-style-type: none"> • pasta con cime di rapa e fontina* • vellutata di carote* • pollo alla gonzaga • prosciutto di Praga • fagiolini in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • tortellini in brodo* • tortino ricotta e spinaci* • carote all'olio*
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none"> • pasta alle zucchine* • passato di verdura con pasta* • manzo all'olio • trapezio gratinato* • piselli in umido* 	<ul style="list-style-type: none"> • stracciatella • pollo lessato • cipolla in agrodolce al pomodoro
VENERDI	<ul style="list-style-type: none"> • spaghetti alle vongole* • crema di patate* • fil. Di merluzzo al sugo con polenta* • polpette • biette all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta in brodo di verdura* • polpette di ricotta in salsa • finocchi lessati*
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> • chicche di patate al gorgonzola* • minestra di patate con pasta* • lingua in salsa verde* • cotoletta di pollo* • broccoli verdi all'olio* 	<ul style="list-style-type: none"> • minestrone con pasta* • tonno all'olio • patate lesse*
DOMENICA	<ul style="list-style-type: none"> • crepes gratinate* • minestra di verdure* • coniglio in umido* • polpette di manzo* • patate arrosto* 	<ul style="list-style-type: none"> • riso al pomodoro • bastoncini di merluzzo* • verza brasata*

Nel menu si possono trovare alimenti surgelati o congelati (*)

SETTIMANASI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce,

MENU AUTUNNO - INVERNO - 4 SETTIMANA (2/2)

Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Alternative Pranzo

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	Tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

Alternative Cena

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
Pasta/riso in bianco	Macinata di carne	Verdure fresca
Pasta/riso al pomodoro	Parmigiano/formaggi misti	Purè
Pasta in brodo di carne	Pollo lesso/bistecche ai ferri	Patate fresche
Caffè/caffelatte	Omog. Carne	
	tonno	
	affettato	
	yogurt	
	Uova sode	

TARIFFARIO

La retta giornaliera a carico dell'Ospite è pari a:

Camera doppia posto letto accreditato: € 95 (novantacinque/00)

Camera singola posto letto accreditato: € 115 (centoquindici/00)

Camera doppia posto letto accreditato contrattualizzato: € 60 (sessanta/00)

(Oltre all'applicazione del bollo previsto dalla normativa vigente in materia a carico dell'Ospite o del terzo).

Prestazione	Posto letto NON contrattualizzato con Regione Lombardia	Posto letto contrattualizzato con Regione Lombardia
Servizio medico	X *	X
Servizio infermieristico 24/h	X	X
Servizio fisioterapico - secondo quanto stabilito dal PAI	X	X
Servizio assistenziale 24/h	X	X
Servizio socio - educativo	X	X
Farmaci e ausili prescritti durante la permanenza in struttura		X
Visite specialistiche, ambulatoriali, esami di laboratorio, quando prescritti dal medico di struttura o in regime di urgenza		X

*Durante il soggiorno presso la RSA Il Gelso l'Ospite che occupa un posto letto accreditato non contrattualizzato rimane in carico al proprio medico di medicina generale.

In caso di contratti per degenze temporanee e di sollievo, ossia a tempo determinato non superiori a 60 (sessanta) giorni, le rette suddette sono incrementate del 5% (cinque/00%).

Per i residenti a Castel Goffredo da più di 10 anni (anche per periodi disgiunti) verrà applicata una riduzione del 5% rispetto alla tariffa annualmente esposta agli Ospiti.

N.B. I prezzi dei servizi si intendono + IVA se dovuta ai termini di legge.

All'atto della sottoscrizione del contratto di ingresso ed al perfezionamento dello stesso, è richiesto il versamento di un deposito cauzionale pari a:

- € 1.500 (millecinquecento/00) per i contratti a tempo indeterminato
- € 1.500 (millecinquecento/00) per i contratti a tempo determinato che sarà restituito nei termini e alle condizioni di cui al Contratto di Ingresso e Carta dei Servizi

Servizi compresi nella retta:

Servizi sanitario assistenziali (secondo quanto stabilito nel Piano Assistenziale Individuale e nel rispetto della normativa vigente)

- Assistenza Medica (durante tutto il soggiorno presso la Residenza l'ospite su posto letto accreditato e non a contratto rimane in carico al proprio medico di medicina generale)
- Assistenza di base 24h/24h
- Assistenza infermieristica 24h/24h
- Assistenza riabilitativa
- Attività educativa e animativa

- Nell'ipotesi di posto accreditato a contratto, fornitura dei farmaci e parafarmaci necessari alla cura delle patologie in atto
- Fornitura presidi di incontinenza
- fornitura delle attrezzature igienico sanitarie di base (qualora vi sia necessità di attrezzature particolari - sedie a rotelle, girelli, treppiedi, ecc. La Residenza si attiverà presso le strutture preposte al fine di garantirne la fornitura gratuita, in ottemperanza alla vigente normativa in materia di assistenza);

Servizi di assistenza alla persona

- Assistenza religiosa
- Servizi amministrativi
- Custodia denaro e valori
- Trattamento di parrucchiere (taglio e piega) 1 volta a settimana
- Servizio mortuario (escluse le spese e l'organizzazione dei funerali)

Servizi Alberghieri

- Ristorazione completa (colazione, pranzo, merenda e cena, bevande incluse), secondo quanto previsto dal menù della Struttura e/o dall'equipe medica della stessa;
- servizio di lavanderia, di guardaroba e di stileria della sola biancheria intima (esclusi tutti gli altri indumenti personali ed eventuali capi che necessitano di trattamento a secco e/o professionale che saranno oggetto di ulteriori specifici corrispettivi);
- fornitura della biancheria da letto e di quanto necessario per la pulizia e l'igiene dell'Ospite;
- assistenza nell'igiene quotidiana e periodica della persona;
- Pulizia degli ambienti e manutenzione aree verdi;
- Televisori nei soggiorni comuni e relativi oneri, WIFI;
- Riscaldamento e raffrescamento di tutti gli ambienti.

Servizi non compresi nella retta

- Servizi extra di Barbiere e Parrucchiere
- Servizio di Podologia/pedicure curativa
- Servizio di pedicure estetica
- Servizio di manicure estetica e/o curativa
- Trasporti sanitari per visite e/o interventi medico-specialistici
- Trasporti sociali
- Visite e/o interventi medico-specialistici alle tariffe del professionista.
- Etichettatura capi del corredo
- Consumazioni ai distributori automatici di bevande e snack
- I pasti consumati dai visitatori
- Le spese e l'organizzazione dei funerali
- Televisore in camera e relativi oneri
- Gite di una giornata
- Vacanze estive e/o invernali
- Farmaci, parafarmaci, ausili e presidi sanitari, presidi per la prevenzione e cura delle lesioni cutanee da decubito, quando prescritti (per ospiti con posto letto non a contratto)
- Spese amministrative per rifornimento farmaci prescritti dal Medico di Base (per ospiti con posto letto non a contratto)
- Servizi non previsti dalla normativa vigente
- Tutto quanto non esplicitamente previsto nell'art. 5 del "Contratto d'Ingresso ed Ospitalità"

I prezzi dei servizi a pagamento forniti in RSA sono i seguenti:

- Trasporti sanitari-sociali per visite e/o interventi medico-specialistici alle tariffe in convenzione con l'associazione El Castel (a partire da 5,00 euro per trasporto in loco) e/o contributo in accordanza con la stessa in base alle tratte del percorso.
- Trasporto interno per visite e/o trasposto degli ospiti della struttura in orario di servizio compreso nella retta
- Taglio e piega: € 10,00 (dieci/00) secondo il listino presente presso la Bacheca della Residenza
- Colore: € 10,00 (dieci/00) secondo il listino presente presso la Bacheca della Residenza
- Pasto visitatori: menu ordinari € 12,00 (dodici/00); menù domenica e festivi € 15,00 (quindici/00); menù speciali in festività secondo comunicazione
- Copia cartelle cliniche: prima copia gratuita, copie successive a € 0,50 a pagina
- Servizio di lavanderia per indumenti intimi che prevedono lavaggio ad acqua e solo asciugatura in essiccatoio: forfait fino a 10 capi € 4,00 (quattro/00)
- Podologo: € 20,00/30,00 (venti/00 - trenta/00) secondo il listino presente presso la Bacheca della Residenza
- Etichettatura capi del corredo a carico del familiare presso ente esterno

*I prezzi dei servizi si intendono + IVA se dovuta ai termini di legge.

N.B. Eventuali modifiche nel presente tariffario saranno pubblicizzate mediante comunicazione affissa in bacheca.

Si comunica inoltre che la Società ha stipulato alcune convenzioni che prevedono il diritto a tariffe agevolate con importanti Enti, aziende, organizzazioni, istituti clinici e Aziende Ospedaliere. Per maggiori dettagli è possibile rivolgersi alla Direzione. I servizi sociali del Comune sono a disposizione dell'Ospite per dare informazioni circa la possibilità di accedere a forme di integrazione economica.

DOMANDA DI INSERIMENTO UNIFICATA PRESSO LE RSA DELLA ATS VAL PADANA

Questa modulistica di ingresso (domanda e scheda sanitaria) è valida per l'inserimento in tutte le RSA ubicate nel territorio di ATS della Val Padana.

L'obiettivo è quello di fornire un quadro sintetico ma esaustivo dei dati e delle condizioni socio sanitarie della persona che chiede di essere accolta in RSA al fine di valutarne l'idoneità di inserimento. Tutta la modulistica deve essere compilata in maniera completa e leggibile.

GENERALITÀ DELLA PERSONA CHE PRESENTA LA DOMANDA

(COMPILARE SOLO SE DIVERSO DAL DIRETTO INTERESSATO ALL'INSERIMENTO PRESSO LA RSA)

Cognome e Nome _____

Data di nascita ____/____/____ Luogo di nascita _____

in qualità di AdS Tutore Altro, specificare _____

CF _____

Residente in _____ CAP _____

Via / Corso _____

Recapiti telefonici: _____

E-mail: _____@_____

Altri familiari e persone di riferimento:

Cognome e nome	Grado di parentela	Recapito telefonico
1)		
2)		

PER IL SIG./LA SIG.RA

Cognome e Nome _____

Data di nascita ____/____/____ Luogo di nascita _____

Codice Fiscale _____ Età ____ Genere: M F

Documento di identità n. _____ Scadenza ____/____/____

Codice Assistito _____ Codice Esenzione _____

Medico curante (Nome e recapito telefonico) _____

Residente in _____ CAP _____
Via / Corso _____ Recapito telefonico _____

Domicilio se diverso dalla residenza: _____

ATS di appartenenza _____ Cittadinanza _____

Se cittadino extracomunitario:

Permesso di soggiorno sì no Scadenza ____/____/____

RICHIESTE INSERIMENTO PRESSO LA RSA

Il sottoscritto, al fine di adempiere a tutte le procedure di ingresso, si farà carico di produrre tutta la documentazione richiesta. Si impegna inoltre a comunicare alla RSA l'eventuale rinuncia all'ingresso a seguito di eventi diversi (ricovero in altre strutture, decesso, etc....)

Firma della persona o del richiedente _____ data _____

DOMANDA DI INSERIMENTO UNIFICATA PRESSO LE RSA DELLA ATS VAL PADANA

MOTIVAZIONE RICHIESTA INSERIMENTO
<input type="checkbox"/> Condizioni abitative non idonee <input type="checkbox"/> Vive solo/sola <input type="checkbox"/> Perdita autonomia <input type="checkbox"/> Quadro clinico compromesso <input type="checkbox"/> Mantenimento/miglioramento capacità residue <input type="checkbox"/> Rischio permanenza al domicilio <input type="checkbox"/> Altro (ad es: problematiche sociofamiliari) _____

PROVENIENZA
<input type="checkbox"/> Domicilio <input type="checkbox"/> Istituto di ricovero per acuti (ospedale) <input type="checkbox"/> Struttura psichiatrica <input type="checkbox"/> Istituto di riabilitazione <input type="checkbox"/> Altra RSA <input type="checkbox"/> Altro: _____ _____

TIPOLOGIA DI RICOVERO
<input type="checkbox"/> Tempo determinato <input type="checkbox"/> Lungodegenza Nucleo Alzheimer <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

CONVENZIONE
<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI, con il seguente ente: _____

CONDIVISIONE DEL RICOVERO CON L'INTERESSATO
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO, motivazione: _____ note: _____

SITUAZIONE ABITATIVA
Con chi vive: <input type="checkbox"/> Solo <input type="checkbox"/> Coniuge <input type="checkbox"/> Figli <input type="checkbox"/> Altri parenti: _____ <input type="checkbox"/> Assistente familiare (ore/die) _____ <input type="checkbox"/> Altro: _____ Dove vive: <input type="checkbox"/> Abitazione adeguata <input type="checkbox"/> Abitazione parzialmente adeguata <input type="checkbox"/> Abitazione totalmente inadeguata Perché _____ <input type="checkbox"/> Casa di proprietà <input type="checkbox"/> Affitto <input type="checkbox"/> Casa ALER <input type="checkbox"/> Usufrutto <input type="checkbox"/> Altro: _____

TUTELA
<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI: <input type="checkbox"/> Amministrazione di sostegno / Tutela <input type="checkbox"/> In corso <input type="checkbox"/> Numero decreto: _____ <input type="checkbox"/> Altro: _____ Nome e Cognome referente della protezione giuridica (es. AdS, Curatore, Tutore, etc...): _____ _____ Qualifica: <input type="checkbox"/> Familiare: _____ <input type="checkbox"/> Altro (specificare qualifica; ad esempio: Funzionario del Comune, Avvocato nominato dal Tribunale, etc.) _____ _____ Recapiti: _____ _____ _____

DOMANDA DI INSERIMENTO UNIFICATA PRESSO LE RSA DELLA ATS VAL PADANA

DICHIARAZIONE ANTICIPATA DI TRATTAMENTO (Legge 219/2017 "Norme in materia di consenso informato e di disposizioni anticipate di trattamento")

SI

NO

SITUAZIONE FAMILIARE

- Coniugato/a
- Divorziato/a
- Celibe/nubile
- Separato/a
- Vedovo/a
- Altro: _____

- Fratelli (N:)
- Sorelle (N:)

- Figli (N:)
- Figlie (N:)

SITUAZIONE ECONOMICA

- Nessuna pensione
- Anzianità/vecchiaia
- Minima/sociale
- Guerra/infortunio sul lavoro, etc
- Reversibilità

- In attesa di invalidità civile
- Invalidità
 - ↳ Codice: _____
 - ↳ Percentuale: _____%
 - ↳ Indennità accompagnamento
 si no In attesa

LIVELLO DI ISTRUZIONE / PROFESSIONE PRE PENSIONAMENTO / INTERESSI

- Nessuna scolarità
- Licenza elementare
- Diploma medie inferiori
- Diploma medie superiore in _____
- Laurea in _____
- Altro: _____
- Professione pre pensionamento _____
- Interessi / hobby _____

RETE SOCIO SANITARIA E SOCIALE

Servizi / interventi Socio Sanitari attivi: NO SI (specificare):

- ADI (Assistenza Domiciliare Integrata) _____
- CDI (Centro Diurno Integrato) _____
- Misure di sostegno regionali (es. B1, B2, RSA Aperta, Voucher...) _____

Servizi / interventi Sociali attivi: NO SI (specificare):

- SAD Comunale
- Custode sociale – Portierato Sociale – Alloggio protetto _____
- Associazioni di volontariato _____
- Altro (ad esempio: telesoccorso, supporto vicinato, etc) _____

DOMANDA DI INSERIMENTO UNIFICATA PRESSO LE RSA DELLA ATS VAL PADANA

COME E' VENUTO A CONOSCENZA DELLA RSA

- Direttamente
- Servizio Sociale di: Centri Sociali Territoriali Ospedale
- Medico di Medicina Generale (medico curante)
- Medico specialista _____
- Passaparola _____
- Pubblicità _____
- Eventi/manifestazioni _____
- Internet _____
- Associazioni _____

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA RICHIESTA DI INSERIMENTO:

- ↳ CARTA DI IDENTITÀ/PERMESSO DI SOGGIORNO SE CITTADINO EXTRACOMUNITARIO, IN CORSO DI VALIDITÀ
- ↳ CERTIFICATO DI RESIDENZA O ATTO SOSTITUTIVO DI NOTORIETA' (AUTOCERTIFICAZIONE)
- ↳ TESSERA SANITARIA
- ↳ EVENTUALI ESENZIONI
- ↳ VERBALE INVALIDITÀ
- ↳ DOCUMENTO RELATIVO ALLA TUTELA (ad esempio copia procura, copia decreto di nomina AdS, etc.)
- ↳ ACCERTAMENTI CLINICO DIAGNOSTICI RECENTI (SOLO ULTIMI 6 MESI)

EVENTUALI NOTE/OSSERVAZIONI

Ai sensi del D.L.gs.196/ 2003 e del Reg. UE 679/2016 si informa che i dati indicati saranno utilizzati esclusivamente al fine di comunicazione/informazione per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo, come regolamentato nella relativa informativa della Struttura ricevente.

DATA: ____ / ____ / 20__

FIRMA DEL RICHIEDENTE:

NOTE:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO PRESSO LE RSA ATS VAL PADANA

La scheda sanitaria di ingresso è valida per l'inserimento in tutte le RSA ubicate nel territorio della Val Padana.

Il suo obiettivo è quello di fornire un quadro sintetico ma esaustivo delle condizioni cliniche del Suo assistito al fine di valutare l'idoneità di inserimento presso la RSA.

La scheda sanitaria deve essere compilata in maniera completa e leggibile.

Cognome e Nome

Data di nascita/...../.....

luogo di nascita

QUADRO CLINICO : PATOLOGIE PRINCIPALI

INDICE DI COMORBILITÀ (CIRS)	DIAGNOSI	ASSENTE	LIEVE	MODERATO	GRAVE	MOLTO GRAVE
Patologie Cardiache (solo cuore) Portatore di PM: <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/>				
Ipertensione (si valuta la severità; gli organi coinvolti vanno considerati separatamente)	<input type="checkbox"/>				
Apparato vascolare (sangue, vasi, midollo, milza, sistema linfatico)	<input type="checkbox"/>				
Apparato respiratorio (polmoni, bronchi, trachea sotto la laringe)	<input type="checkbox"/>				
Occhi / O.R.L. (occhio, orecchio, naso, gola, laringe)	<input type="checkbox"/>				
Apparato digerente tratto superiore (esofago, stomaco, duodeno, albero biliare, pancreas)	<input type="checkbox"/>				
Apparato digerente tratto inferiore (intestino, ernie)	<input type="checkbox"/>				
Fegato (solo fegato)	<input type="checkbox"/>				
Rene (solo rene)	<input type="checkbox"/>				
Apparato riproduttivo e altre patologie Genito-Urinarie (mammella, ureteri, vescica, uretra, prostata, genitali)	<input type="checkbox"/>				
Apparato Muscolo-Scheletro e Cute (muscoli, scheletro, tegumenti)	<input type="checkbox"/>				
Patologie sistema nervoso (sistema nervoso centrale e periferico; non include la demenza)	<input type="checkbox"/>				
Patologie sistema Endocrino-Metabolico (include diabete, infezioni, sepsi, stati tossici)	<input type="checkbox"/>				
Stato mentale e comportamentale (include demenza , depressione, ansia, agitazione, psicosi)	<input type="checkbox"/>				

SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO PRESSO LE RSA ATS VAL PADANA

MALATTIE INFETTIVE CONTAGIOSE (IN ATTO)

.....

.....

INTERVENTI CHIRURGICI E/O RICOVERI OSPEDALIERI E RIABILITATIVI (NEGLI ULTIMI 12 MESI)

.....

.....

ASPETTI CLINICO - FUNZIONALI

Autonomia nel movimento*	<input type="checkbox"/> senza aiuto/sorveglianza <input type="checkbox"/> utilizzo in modo autonomo degli ausili per il movimento <input type="checkbox"/> necessità di aiuto costante per la deambulazione <input type="checkbox"/> mobilizzazione solo in poltrona e/o cambi posturali a letto <input type="checkbox"/> necessità di usare il sollevatore <input type="checkbox"/> immobilità a letto
Utilizzo ausili per la deambulazione*	<input type="checkbox"/> bastone <input type="checkbox"/> carrozzina <input type="checkbox"/> deambulatore / girello <input type="checkbox"/> altro.....
Incontinenza urinaria	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Catetere vescicale	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Data ultimo posizionamento: / / 20.....
Incontinenza fecale	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> Stomia, sede:.....
Ossigenoterapia	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI: <input type="checkbox"/> continua <input type="checkbox"/> discontinua
Ventilazione	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI: <input type="checkbox"/> invasiva <input type="checkbox"/> non invasiva
Catetere venoso centrale (CVC)	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI, sede:
Lesioni da pressione	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Sede: Stadio: <input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> II <input type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/> IV Sede: Stadio: <input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> II <input type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/> IV
Altre lesioni cutanee (includere ferite chirurgiche)	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI, sede:

Cadute ricorrenti	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Specificare:
-------------------	--

Deficit sensoriali

Ipoacusia	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Ipoacusia	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> Corretta con protesi

*È possibile barrare più caselle

SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO PRESSO LE RSA ATS VAL PADANA

DISTURBI COGNITIVI, COMPORTAMENTALI, DELL'UMORE E PROBLEMI PSICHIATRICI

Stato di coscienza alterato	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> soporoso <input type="checkbox"/> coma /stato vegetativo (GCS:..... /15)
Deficit di memoria	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	Disorientamento <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> temporale <input type="checkbox"/> spaziale
Disturbi del linguaggio e della comunicazione	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	di che tipo:
Crisi d'ansia / attacchi di panico	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	Deflessione del tono dell'umore <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Deliri	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	Allucinazioni <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Aggressività	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> fisica <input type="checkbox"/> verbale
Disturbi del sonno	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> Inversione ritmo sonno-veglia
Wandering (cammino afinalistico) /affaccendamento	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	Tentativi di allontanamento inconsapevole /tentativo di fuga <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Utilizzo di mezzi di protezione e tutela (contenzioni)	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	di che tipo:
Etilismo/potus	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> attuale <input type="checkbox"/> pregresso
Abuso/dipendenza da sostanze:	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> attuale <input type="checkbox"/> pregresso Di che tipo:
Tentato suicidio	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	indicare la data: / /
In carico presso CPS o altri servizi psichiatrici	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Eventuali note e osservazioni:		
.....		

PROBLEMI E CONDIZIONI CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE

Autonomia nell'alimentazione	<input type="checkbox"/> senza aiuto/sorveglianza	<input type="checkbox"/> necessita di aiuto per azioni complesse (tagliare, versare, aprire, etc.)
	<input type="checkbox"/> necessita di aiuto costante nell'alimentarsi /necessita di imboccamento	
Edentulia	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	Protesi: <input type="checkbox"/> Inferiore <input type="checkbox"/> Superiore Scheletrato: <input type="checkbox"/> Inferiore <input type="checkbox"/> Superiore
Rifiuto del cibo	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	
Disfagia	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	Cibi frullati o omogeneizzati <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Dieta specifica	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	di che tipo:
Alimentazione enterale	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> PEG <input type="checkbox"/> SNG	Alimentazione parenterale <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI: <input type="checkbox"/> periferico <input type="checkbox"/> centrale
Peso corporeo..... kg		Altezza..... cm
Allergie	<input type="checkbox"/> non note <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	di che tipo:

SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO PRESSO LE RSA ATS VAL PADANA

TERAPIA

Non assume terapia farmacologica

Terapia in atto ed orari di somministrazione:

Farmaco/Principio attivo	Posologia

ALTRI TRATTAMENTI TERAPEUTICI:

Emotrasfusione	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI
Dialisi	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI: <input type="checkbox"/> emodialisi <input type="checkbox"/> dialisi peritoneale
Altro (chemioterapia, radioterapia, etc)	

EVENTUALE APPROFONDIMENTO:

.....

.....

.....

.....

Data presunta dimissione (se proveniente da altra struttura sanitaria o sociosanitaria): / / 20....

<p>Nome e Cognome medico curante:</p> <p>Recapito</p> <p>tel.diretto.....</p> <p>fax</p> <p>e-mail diretta:@.....</p>	<p>Timbro e firma del medico curante</p>
---	--

**SCHEDA SANITARIA DI INGRESSO PRESSO LE RSA
ATS VAL PADANA**

Data di compilazione: / / 20.....