

# **CARTA DEI SERVIZI**

**R.S.A**

**2021**

**FONDAZIONE CASA DI  
RIPOSO PER ANZIANI DI  
BOTTICINO ONLUS**

L'IPAB CASA DI RIPOSO PER ANZIANI DI BOTTICINO, è eretta in Ente Morale con Regio Decreto del 19 giugno 1924 N. 1144.

Detto Ente è nato con lo scopo di provvedere gratuitamente mediante i propri mezzi, al ricovero, al mantenimento e all'assistenza degli anziani poveri del Comune di Botticino inabili al proficuo lavoro.

Con Decreto di Giunta Regionale dal 1 marzo 2004 l'ente si è trasformato in FONDAZIONE CASA DI RIPOSO PER ANZIANI DI BOTTICINO ONLUS.

La Fondazione ha adottato nella seduta consiliare del 19/01/2010 il “Codice Etico”.

## **DATI IDENTIFICATIVI**

La CASA DI RIPOSO PER ANZIANI è ubicata in Via Tito Speri, 105 a Botticino Sera nella zona centrale, raggiungibile con servizio di linea urbana n. 11.



L'Ente è retto da un Consiglio di Amministrazione attualmente composto da 5 membri, nominati dal Sindaco del Comune di Botticino. Attualmente l'Ente gestisce:

- Una Residenza Sanitaria Assistenziale con 62 posti letto accreditati a contratto,
- Un Centro Diurno Integrato per n. 15 utenti accreditati a contratto.
- Servizio di fisioterapia per esterni.
- Servizio di Alloggi Protetti

## **UFFICIO SEGRETERIA**

L'ufficio segreteria è a disposizione del pubblico nei seguenti orari:

dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle 16.30.

Per qualsiasi informazione o richiesta di visita guidata all'interno della struttura è possibile chiamare al numero 030/2691107 per un appuntamento con la Direzione, oppure inviare un fax allo 030/2692364 o un E-mail per posta elettronica [amministrazione@casadiriposobotticino.it](mailto:amministrazione@casadiriposobotticino.it).

## **PERSONALE**

- Amministrazione: Direttore Generale; Istruttori amministrativi.
- Assistenza Sanitaria: Medico responsabile, infermieri professionali;
- Terapisti della Riabilitazione: Fisioterapista;
- Assistenza alla persona: Ausiliari Socio Assistenziali; Operatore Socio Sanitario;
- Animazione: Educatore Professionale;
- Ristorazione : Cuoco responsabile; Collaboratori.
- Lavanderia Guardaroba: Responsabile lavanderia guardaroba, collaboratori;
- Operaio manutentore;
- Tutto il personale operante nella struttura è dotato di apposito cartellino di riconoscimento.

## **CONVENZIONI**

Attualmente sono operative le seguenti convenzioni:

*Cooperativa sociale*: servizio di cucina, servizio di parrucchiera, servizio di callista.

*Studio infermieristico associato* : personale infermieristico.

*Con altri professionisti* : funzioni professionali specifiche (medico responsabile).

*Ditta privata*: servizio di igiene ambientale.

## **INDICATORI DI QUALITA'**

## **PROCEDURE DI INGRESSO**

L'utente che ha superato i 65 anni di età e si trova in condizioni di non autosufficienza per chiedere ospitalità presso la RSA Casa di Riposo di Botticino, deve presentare domanda scritta all'ASST del distretto di competenza, dove una apposita equipe multidimensionale provvederà alla valutazione della persona interessata all'inserimento in RSA e all'inserimento in lista.

La pratica amministrativa conseguente all'ingresso in struttura deve essere sottoscritta dal ricoverato o in caso di impossibilità dai suoi famigliari e corredata dalla seguente documentazione:

- Contratto di ingresso;
- Fotocopia del libretto sanitario;
- Fotocopia del Codice Fiscale;
- Fotocopia della Carta d'identità;
- Qualsiasi altra documentazione che l'Ente ritiene opportuno richiedere.

Detti famigliari sono considerati a tutti gli effetti unici interlocutori dell'Ente. Gli stessi sono obbligati, in solido, sia al pagamento delle rette di ricovero ed al versamento del deposito cauzionale, sia al rispetto di tutte le norme contenute nello Statuto dell'Ente e nel Regolamento.

## **TUTELA DELLA PERSONA ASSISTITA**

La tutela della persona che si trova in situazione di fragilità può essere attuata attraverso tre diverse misure di protezione giuridica: l'interdizione, l'inabilitazione e l'amministratore di sostegno (introdotto nel nostro ordinamento con la Legge 6/2004).

In base all'art. 404 del Codice Civile “la persona che per effetto di un'infermità ovvero di una menomazione fisica o psichica, si trova nell'impossibilità, anche parziale o temporanea, di provvedere ai propri interessi, può essere assistita da un Amministratore di sostegno, nominato dal Giudice Tutelare del luogo in cui questa ha la residenza o il domicilio”.

Il ricorso può essere presentato dai soggetti sotto elencati (artt. 406 - 417 C.C.):

- Beneficiario;
- parenti entro il 4° grado in linea retta e collaterale, il coniuge, gli affini entro il 2° grado, e i conviventi stabili del beneficiario (non sono comprese le badanti);
- responsabili dei servizi sanitari e sociali direttamente impegnati nella cura e assistenza della persona (obbligati al ricorso, oppure alla segnalazione al

Pubblico Ministero, “ove a conoscenza di fatti tali da rendere opportuna l’apertura del procedimento”);

- Giudice Tutelare d’ufficio e Pubblico Ministero.

La Fondazione al momento dell’ingresso in R.S.A., consegna a ogni familiare un documento identificato con il nome “TUTELA DELLA PERSONA FRAGILE CON LIMITATA CAPACITA’ DI AGIRE”. La tutela dell’anziano viene esplicitata anche nella “Carta dei servizi della persona anziana” parte integrante e sostanziale della presente Carta dei Servizi.

## **PROCEDURA DI DIMISSIONI**

Le dimissioni dell’ospite dalla struttura possono avvenire :

- Per decesso
- Per volontà dell’ospite in caso di rientro al domicilio o trasferimento presso altra struttura. In questo caso è richiesto un preavviso scritto di 15 giorni.
- Su proposta del Direttore Sanitario per inadeguatezza del servizio rispetto alle esigenze dell’utente stesso.

A fronte delle dimissioni il Direttore Sanitario predisporrà la relazione di dimissione.

## **INSERIMENTO**

L’inserimento dell’Ospite avviene con l’ingresso in struttura. Egli è accolto dall’equipe dell’Unità Interna di Valutazione la quale si farà carico di dare le necessarie informazioni sulle caratteristiche sanitarie, le necessità dietetiche e le eventuali problematiche di gestione del nuovo ospite. Detta unità di valutazione interna è composta dalle seguenti figure: Medico responsabile; Infermiere professionale; Terapista della riabilitazione.

L’equipe a seguito di valutazione multidisciplinare provvede a stilare un protocollo per definire le corrette modalità di erogazione dell’assistenza terapeutico-riabilitativa mirata a rispondere in modo preciso e puntuale alle esigenze dell’ospite , conoscerne la dinamica delle condizioni e mantenerne l’autonomia più a lungo possibile.

## **GIORNATA TIPO DELL’UTENTE**

La giornata si articola nel modo seguente:

dalle 6.00 alle 8.00 :alzata con igiene personale assistita

dalle 8.30 alle 9.00 : colazione

dalle 9.30 alle 12.00 : visita medica, medicazioni, attività di animazione nel salone polivalente come da programmazione settimanale

dalle 12.00 alle 13.00 : pranzo

dalle 13.30 alle 15.00: riposo in stanza

dalle 15.00 alle 17.00: attività di animazione nel salone polivalente come da programmazione settimanale

dalle 17.30 alle 18.30: cena

## **ORARI DI ENTRATA E USCITA DEGLI OSPITI E DI VISITE DEI FAMILIARI**

Gli ospiti possono uscire dall'Ente tutti i giorni avvisando l'infermeria rispettando i seguenti orari:

Periodo estivo (aprile/settembre) dalle ore 8.00 alle ore 22.00;

Periodo invernale (ottobre/marzo) dalle ore 8.00 alle ore 19.00.

L'orario di visita agli ospiti dell'Ente è libero : dalle 08.00 alle 20.00

Vanno, comunque, rispettate le esigenze di riposo degli ospiti durante le ore diurne, così come le necessità di lavoro del personale di servizio. Gli ingressi durante la notte devono essere concordati con il medico responsabile.

## **RETTE**

Le rette di ricovero vengono stabilite dal Consiglio di Amministrazione e possono subire variazioni, in aumento o in diminuzione, al verificarsi di diverse condizioni economiche e finanziarie nel corso dell'esercizio finanziario di competenza. La retta di ricovero è comprensiva di: vitto, alloggio, assistenza di base, assistenza medica ed infermieristica, assistenza farmaceutica, riabilitativa, materiale sanitario vario, ausili per incontinenti, attività di animazione, parrucchiera, callista, pulizia dei locali e della biancheria. La retta non comprende: eventuali tickets su analisi di laboratorio ed esami strumentali, trasporto per visite e consulto di medici esterni, visite specialistiche, dotazione di biancheria personale e vestiario in generale.

Le rette sono le seguenti:

- euro 55,00 giornaliera per gli ospiti residenti nel Comune di Botticino
- euro 60,00 giornaliera per gli ospiti non residenti e provenienti dai Comuni del Distretto ASL n. 3, Rezzato, Castenedolo, Nuvolera, Mazzano.
- euro 65,00 giornaliera per i non residenti provenienti dagli altri Comuni.

In caso di utilizzo di camera singola è prevista una quota fissa mensile aggiuntiva di € 150,00.

Al momento dell'ingresso è previsto il pagamento di una quota pari a € 50,00 per il servizio di etichettatura degli indumenti.

Entro sette giorni dall'ingresso l'utente è tenuto al versamento di un deposito cauzionale pari a una mensilità, il quale verrà conservato per tutta la durata del servizio su un conto corrente bancario dedicato che non produce interessi.

La Fondazione provvede annualmente al calcolo delle spese ai fini delle certificazioni fiscali, inviando entro i termini i dati all' ATS competente.

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE QUALITÀ'**

L'Ente è attento al costante monitoraggio della qualità dell'assistenza erogata. Lo scopo è quello di conoscere il livello di soddisfazione degli ospiti, delle famiglie e degli operatori.

Annualmente l'Ente provvede a somministrare agli ospiti della struttura, ai relativi familiari e al personale dipendente dei questionari da compilare inerenti al loro grado di soddisfazione del servizio. L'Ente infine provvede a raccogliere ed esaminare i dati dei questionari, intervenendo nei settori che sono risultati carenti, apportando gli interventi necessari. I risultati con le manovre correttive sono esposti nella bacheca apposita.

La Fondazione provvede annualmente, nei tempi utili per la presentazione della dichiarazione dei redditi, al rilascio della certificazione fiscale mediante invio per posta o ritiro presso gli uffici amministrativi.

### **ACCESSO AGLI ATTI**

La Fondazione ha approvato un apposito regolamento per il diritto di accesso ai documenti amministrativi e sanitari (pubblicato sul sito web e a disposizione in segreteria).

### **SERVIZIO DI VOLONTARIATO**

L'Amministrazione promuove e valorizza l'attività di volontariato, stipulando idonea convenzione con le associazioni attive presso la Casa di Riposo. Attualmente è operante presso la Casa di Riposo per Anziani di Botticino una convenzione con "l'Associazione Volontari Casa di Riposo di Botticino" con propria sede e recapito interno. Essi svolgono le seguenti attività di volontariato:

- Attività ludiche e di animazione;
- Feste e incontri.

### ***STRUTTURA E SERVIZI***

## **ALLOGGIO**

La Residenza Sanitaria Assistenziale consiste in un ricovero a carattere continuativo per la persona anziana gravemente non autosufficiente per cause di tipo sanitario, socio ambientale, non assistibili a domicilio. La RSA è suddivisa in tre nuclei: nucleo rosa e nucleo giallo al primo piano, e nucleo verde al secondo piano.

## **SPAZI COMUNI**

Sono a disposizione presso la RSA i seguenti locali:

Sala da pranzo ; sala televisore, sala parrucchiere e pedicure, ambulatorio, chiesa, palestra, spazio verde attrezzato all'esterno;

## **SERVIZIO MENSA**

Il servizio di vitto viene effettuato nella sala da pranzo della Casa di Riposo nei seguenti orari:

- ❖ Colazione     ore 8.00 - 9.30
- ❖ Pranzo        ore 11.30 - 13.00
- ❖ Cena           ore 18.00 - 19.30

Il menu' è articolato in sette giorni per ognuno dei quali sono previsti piatti diversi, con ripetizione del menu' ogni quattro settimane. Il menu' è realizzato sotto il controllo del Direttore Sanitario. A seguito di prescrizione sanitarie specifiche, il menu' sarà personalizzato. Ogni menu' presenta un minimo di due alternative:

RSA Fondazione Casa di riposo Botticino  
Menù Autunno Inverno - settimana 1



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Quadrucchi in brodo	Pasta al pomodoro	Trippla in umido*	Tagliatelle al ragù	Pasta ai formaggi	Risotto alla zucca*	Tortelli di carne
Brasato con polenta	Spezzatino di vitello con patate*	Bollito con salsa verde*	Coppa al forno*	Merluzzo gratinato*	Cotechino con polenta	Coniglio arrosto al rosmarino*
Cavolfiori al vapore*	Zucchine trifolate*	Carote all'olio*	Lenticchie	Caponata*	Spinaci*	Patate al forno*
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Budino	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Dolce della casa
Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta
<b>Cena</b>						
Zuppa di verdura*	Crema di carote*	Crema di patate e porri*	Vellutata di zucchine*	Agnolini in brodo	Vellutata di verdure*	Crema di asparagi*
Polpette di carne al sugo*	Persico al forno*	Pollo al limone*	Scaloppina di tacchino al sugo	Frittata	Hamburger* al forno	Polpette ricotte e spinaci*
Fagiolini in umido*	Fagioli	Finocchi gratinati*	Broccoletti all'olio*	Cavolfiori all'olio*	Tris di verdure*	Piselli in umido*
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta

La frutta cotta è alternata utilizzando mela - pera - prugna - mela a pezzi - frutta sciropata

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (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, Saldano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e soffi, Soia, Lupini, Latte, Mo' luchi, e loro derivati. Po'ché 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 a tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

\* I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate (congelate all'origine)

RSA Fondazione Casa di riposo Botticino  
Menù Autunno Inverno - settimana 2



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>						
Pasta al pesto rosso Scioglimento di tacchino alla pizzata*	Tripia alla Bresciana*	Agnolini in brodo*	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Pasta ai formaggi	Lasagne alla bolognese*
Verza al pomodoro	Zucca al forno*	Spinaci all'olio*	Insalata di manzo e lingua*	Seppie con piselli*	Cotoletta alla milanese*	Arrostio di vitello*
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Budino	Lenticchie	Tris di verdure*	Fagioli in umido	Patate al forno*
Banana	Banana	Banana	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Dolce della casa
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	Banana	Banana	Banana	Banana
<b>Cena</b>						
Crema di zuccchine*	Zuppa di cipolle	Velutata di piselli	Zuppa di verdura*	Minestrone di verdure*	Crema di zucca*	Crema di asparagi*
Boillito misto	Polpette di manzo al sugo*	Persico gratinato*	Tonno e uova	Merluzzo dorato*	Involtini al prosciutto	Pizza farcita
Carote all'olio*	Cavolfiore all'olio*	Finocchi all'olio*	Verdure miste al vapore*	Erbette all'olio*	Fagiolini al vapore*	Broccolotti all'olio*
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (FAMILIARI, ETC.), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLEGENI COME INSENGERENTE 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 tracce per cui l'uscita documentata una sensibilizzazione e/o alla gola.  
\* i piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

RSA Fondazione Casa di riposo Botticino  
Menù Autunno Inverno - settimana 3



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Quadrucci in brodo	Risotto ai funghi*	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta pomodoro e basilico	Pasta ai formaggi	Risotto alla milanese	Cannelloni al forno
Brasato con polenta	Filetto di persico al limone*	Bollito misto*	Cotechino con polenta	Seppioline in umido* con piselli	Salamina e verza	Pollo al forno*
Piselli in umido*	Patate e carciofi*	Fagioli all'olio	Spinaci al vapore*	Carote all'olio*	Verza	Fagiolini all'olio
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Budino	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Dolce della casa
Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta
<b>Cena</b>						
Crema di patate e porri*	Minestra di verdure*	Crema di piselli*	Passato di verdura*	Velluata ai funghi*	Minestrone di verdure*	Crema di asparagi*
Pollo in umido con olive e patate*	Hamburger al forno*	Filetto di merluzzo dorato*	Scaloppina di pollo al pomodoro	Frittata al formaggio	Involmini al prosciutto	Wurstel al pomodoro
Zucca	Cavolfiore gratinato*	Fagiolini all'olio*	Patate al vapore*	Erbette al vapore*	Broccoletti al vapore*	Cavolfiore all'olio*
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta

La frutta cotta è alternata utilizzando mela - pera - prugna - mela a pezzi - frutta sciropata  
SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI (INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI, COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Uova, Senape, Pesce, Serni 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 sensibilità allergica e/o allergia.  
\* I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

RSA Fondazione Casa di riposo Botticino  
Menù Autunno Inverno - settimana 4



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<i>Pranzo</i>						
Risotto alle erbe	Pasta al tonno	Pasta al pesto e pomodoro	Risotto ai formaggi	Penne al verde (ricotta, panna, prezzemolo)	Pasta e fagioli*	Lasagne alla bolognese*
Golulash	Cotoletta di pollo*	Cotechino e lingua*	Spezzatino di Coppa al forno*	Baccalà con polenta*	Scaloppina di pollo alla pizzaiola*	Arrosto di vitello*
Zucchine all'olio*	Piselli brasati*	Lenticchie in umido*	Zucca al forno*	Piselli*	Erbette all'olio*	Patate arrosto*
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Budino	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Dolce della casa
Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta
<i>Cena</i>						
Zuppa di verdura*	Minestra di zucca*	Passato di verdura*	Tortellini* in brodo	Minestrone*	Vellutata con asparagi*	Crema di piselli*
Hamburger* al forno*	Scaloppine di tacchino al vino bianco*	Merluzzo alla pizzaiola*	Bollito misto*	Tonno e uova	Involtilini al prosciutto	Pizza farcita
Carote saltate*	Broccolati*	Finocchi al vapore*	Spinaci all'olio*	Cavolfiori all'olio*	Carote al vapore*	Fagiolini all'olio
Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta	Fruita cotta
mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta	mousse di frutta

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALERGENI (COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO): Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Anacardi, 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; p\*ivi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilità/azione e/o allergia.  
\*I pasti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

La frutta cotta è alternata utilizzando mela - pera - prugna - mela a pezzi - frutta sciroppata

## **SERVIZIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO**

All'interno dell'ufficio amministrativo, è possibile avere tutte le informazioni relative alla struttura, alla sua organizzazione oppure qualsiasi chiarimento. Annualmente si provvederà a valutare la soddisfazione di ospiti/famiglie/operatori mediante appositi questionari i cui risultati verranno condivisi in sede di incontro annuale.

L'ufficio è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00.

## **SERVIZIO TELEFONICO**

All'interno della struttura è disponibile un telefono cellulare a disposizione degli Ospiti che vogliono effettuare telefonate . E' inoltre possibile ricevere telefonate dall'esterno: il servizio di ricevimento della struttura, provvederà a dirottare la telefonata sull'apparecchio telefonico del reparto in cui è ospitata la persona interessata.

## **SERVIZIO LAVANDERIA**

La struttura offre il servizio di lavanderia degli indumenti dell'ospite: giornalmente il servizio effettua il lavaggio, la stiratura, il riordino e il rammendo della biancheria personale degli ospiti e della biancheria piana. Al momento dell'ingresso in struttura il servizio lavanderia comunicherà il numero attribuito all'ospite, al fine di identificare la biancheria personale.

## **SERVIZIO DI IGIENE E SANIFICAZIONE AMBIENTALE**

La pulizia degli ambienti (camere, bagni, spazi comuni, bagni protetti ecc.) viene garantita ed effettuata da una Ditta privata specializzata in pulizie civili e industriali, mediante l'utilizzo di prodotti per la sanificazione idonei e garantiti.

## **SERVIZIO DI ASSISTENZA RELIGIOSA**

L'assistenza spirituale è affidata alle Reverende Suore Operaie della Santa Casa di Nazarhet ed ai sacerdoti lo svolgimento delle funzioni religiose si articola nei seguenti momenti:

Santa Messa settimanale (lunedì')	alle ore 17.00
Santa Messa prefestiva	alle ore 17.00

### **SALA MORTUARIA**

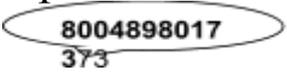
Il locale viene destinato ad accogliere le salme di ospiti defunti in attesa delle esequie.

### **PARCO PUBBLICO**

L'ampio spazio verde che circonda la struttura, è a disposizione degli ospiti e dei loro parenti . Comprende una zona verde e una zona attrezzata con tavoli e sedie.

## ***Donazioni alla Fondazione ONLUS e firma del 5% nella dichiarazione dei redditi***

E' possibile sostenere le attività della Fondazione in diversi modi:

- ❖ Svolgendo attività di volontariato presso la nostra struttura,
- ❖ Donando beni e servizi,
- ❖ Indicando nella dichiarazione dei redditi la devoluzione del 5 per mille alla Fondazione Casa di riposo per anziani di Botticino Onlus indicando il codice fiscale: 

Firmare non costa nulla e le somme ricevute potranno finanziare l'acquisto di beni e attrezzature per i nostri anziani!

## I 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 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

### La persona anziana al centro di diritti e doveri

<b>La persona ha il diritto</b>	<b>La società ha il dovere</b>
Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.	Di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essa adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
<b>La persona ha il diritto</b>	<b>La società ha il dovere</b>
Di conservare e veder rispettate, in osservanza ai 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” o di “deriderle”, senza per questo venir 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 grado di assoluta necessità, 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 di ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura o 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 possibile integrazione.
<b>La persona ha il diritto</b>	<b>La società ha il dovere</b>
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 della 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 caso 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.

**Fondazione Casa di Riposo per Anziani di Botticino O.N.L.U.S.**  
**ELENCO PRESTAZIONI FISIOTERAPICHE PER**  
**ESTERNI**

<b>PRESTAZIONE</b>	<b>TARIFFA SINGOLA SEDUTA</b>
CHINESITERAPIA	€ 20.00
MASSOTERAPIA	€ 20.00
RIABILITAZIONE MEUROMOTORIA	€ 25.00
RIABILITAZIONE RESPIRATORIA	€ 25.00
ULTRASUONI	€ 9.00
JONOFRESI	€ 9.00
DIADINAMICA	€ 9.00
TENS	€ 9.00
LASERTERAPIA ALTA POTENZA	€ 20.00
INFRAROSSI	€ 9.00
MAGNETOTERAPIA	€ 9.00
TECARTERAPIA	€ 25.00
TERAPIA MANUALE	€ 30.00

Per informazioni è possibile contattare il Fisioterapista dal lunedì al venerdì al n. tel. 030/2691107.



# QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE

QUESTIONARIO COMPILATO DA: PARENTE  UTENTE

SERVIZIO : RSA  CDI  APA

	M o l t o s o d d i s f a c c e n t e	s o d d i s f a c c e n t e	P o c o s s i b i l e	i n s o d d i s f a c c e n t e
<b>Cortesia, disponibilità e professionalità</b>				
Personale medico				
Personale infermieristico				
Personale fisioterapico				
Personale ausiliario-socio-assistenziale				
Personale educativo-animazione				
Personale amministrativo				
Personale addetto alle pulizie				
Callista				
Parrucchiera				
<b>Informazioni</b>				
Informazioni ricevute all'ingresso				
Informazioni di natura clinica durante il ricovero (medico)				
<b>Servizi</b>				
Igiene ambientale spazi comuni				
Igiene ambientale stanze di degenza				
Servizio lavanderia				
Cura dell'ospite (abbigliamento ecc)				
Servizio mensa				
<b>Ambienti</b>				
Spazi a disposizione all'interno della struttura				
Spazi attrezzati all'esterno (giardino, portico)				
<b>Servizi stato emergenza Covid-19</b>				
Servizio videochiamate				

<i>Visite protette (gestione, appuntamenti, spazi a disposizione)</i>				
<i>Soddisfazione complessiva</i>				

***SUGGERIMENTI:***

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Grazie per la collaborazione*