



FONDAZIONE  
CASA DI RIPOSO PER ANZIANI  
DI BOTTICINO ONLUS

CARTA DEI SERVIZI  
***Centro Diurno Integrato***

-ANNO 2023-



## INDICE

- 1. Premessa**
- 2. Storia, principi e finalità istituzionali**
- 3. Il Centro Diurno Integrato**
- 4. Modalità di accesso – Dimissione – Rette**
- 5. I servizi offerti**
- 6. Tutela dei diritti dell'utente**
- 7. Informazioni utili**

### Allegati:

- **Menù estivo – invernale**
- **Organigramma**
- **Domanda di ammissione**
- **Prospetto rette**
- **Carta dei Diritti dell'anziano**
- **Informativa in materia di tutela della persona fragile con limitata capacità di agire**
- **Scheda per segnalazioni disservizi/suggerimenti**
- **Modulo per la richiesta di accesso agli atti**
- **Questionario di soddisfazione**

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

## 1. PREMESSA

La Fondazione Casa di Riposo per anziani di Botticino Onlus, come previsto dalle finalità statutarie, opera nel settore dei servizi alla persona svolgendo attività socio-sanitaria di cura e di assistenza in regime residenziale, semiresidenziale e domiciliare. La Fondazione ha inteso adottare la propria “CARTA DEI SERVIZI” quale elemento di qualità e di trasparenza nei confronti degli utenti, nel rispetto della DGR 2569/14 della regione Lombardia.

La “Carta dei Servizi” ha lo scopo di far conoscere agli utenti i servizi offerti e rappresenta la “Carta di identità” dell’organizzazione.

Si tratta di uno strumento operativo e informativo “aperto”, ossia in continua evoluzione perché descrive i cambiamenti e le innovazioni che la Fondazione attua al fine di migliorare l’efficienza e la qualità dei servizi offerti.

La “Carta dei Servizi” contiene:

- la presentazione della Fondazione e dei suoi principi e finalità istituzionali;
- la descrizione e le modalità d’accesso e di erogazione dei servizi offerti;
- gli standard di qualità dei servizi medesimi;
- gli strumenti e le modalità atte a tutelare i diritti delle persone assistite.

La Carta dei servizi relativa al **Centro Diurno Integrato** è disponibile, nella versione sempre aggiornata, sul sito della Fondazione [www.casadiriposobotticino.it](http://www.casadiriposobotticino.it).

Il Presidente  
Fondazione Casa di riposo  
per gli anziani di Botticino ONLUS

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

## 2. STORIA, PRINCIPI E FINALITÀ ISTITUZIONALI

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 nasce 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 trasformata in FONDAZIONE CASA DI RIPOSO PER ANZIANI DI BOTTICINO ONLUS.

Le finalità statutarie sono:

**Art. 4 dello Statuto** *“La Fondazione non ha scopo di lucro e persegue finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale di utilità sociale come previsto dall’art. 10 del D. Lgs. 460/97, senza distinzione di nazionalità, cultura, razza, religione, sesso, censo, condizione sociale e politica.*

*Lo scopo della Fondazione è di offrire assistenza sociale, socio-sanitaria e sanitaria mediante l’istituzione, l’organizzazione e la gestione dei servizi di natura residenziale, diurna e domiciliare nei confronti della popolazione in stato di completa, parziale o temporanea non autosufficienza psico-fisica, sociale o a rischio di emarginazione, con priorità nei confronti di soggetti residenti nel Comune di Botticino”.*

Il Centro Diurno Integrato della Fondazione Casa di riposo per anziani di Botticino Onlus è autorizzato e accreditato per n. 15 posti con DGR n. 21167 del 24/03/2005.

I principi e valori che guidano i programmi, la gestione, e le attività di chi opera all’interno della Fondazione sono declinati nel “Codice Etico e comportamentale” adottato in data 19/01/2010:

- **Eguaglianza** degli utenti, intesa come uniformità ed imparzialità delle prestazioni erogate nel rispetto, però, dei diversi bisogni manifestati,
- **Imparzialità** il personale della Fondazione deve attuare comportamenti ispirati ad obiettività, imparzialità, cortesia ed attenzione verso l’utente,
- **Continuità** la Fondazione assicura l’impegno a limitare al massimo disagi e disservizi, garantendo un servizio continuo sulle 24 ore mediante la predisposizione di turni per i servizi assistenziali, infermieristici e medici,
- **Efficacia ed efficienza** la Fondazione si impegna a migliorare continuamente il livello di qualità della prestazioni utilizzando le risorse in modo razionale.

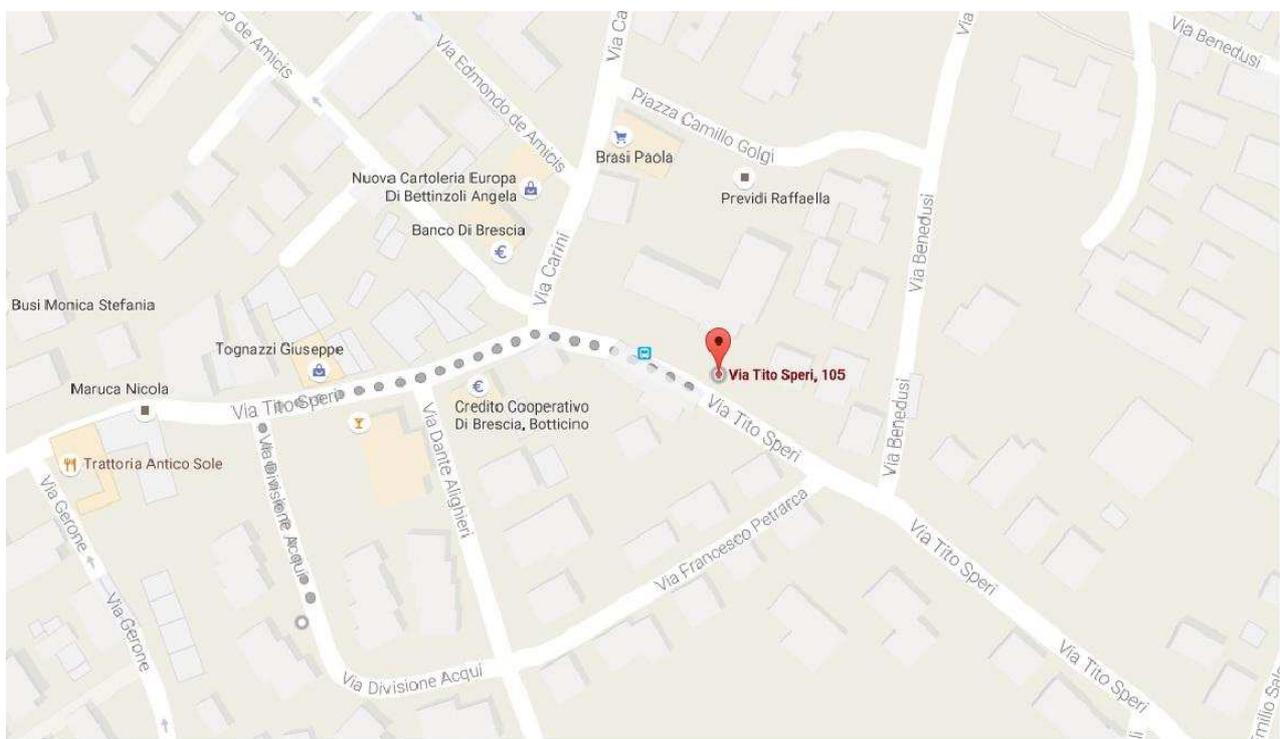
La Fondazione in attuazione del D.Lgs. 231/2001 si è dotata di un Modello Organizzativo e ha nominato l’Organismo di Vigilanza.

### 3. IL CENTRO DIURNO INTEGRATO

Il Centro Diurno Integrato è collocato al piano terra della Fondazione Casa di riposo per anziani di Botticino e dispone di un accesso indipendente.

Il servizio è Botticino Sera (Bs) Via Tito Speri, 105 ed è raggiungibile facilmente con servizio di linea urbana n. 11 , con fermata di fronte all'ingresso.

La Struttura non è dotata di parcheggio interno per visitatori, sono disponibili parcheggi pubblici gratuiti nella piazza retrostante Camillo Golgi e in Via Benedusi.



Il Progetto Obiettivo Anziani della Regione Lombardia definisce il Centro Diurno Integrato come un “*servizio che opera in regime diurno, in grado di fornire un regolare supporto a situazione precarie, in alternativa al ricovero a tempo pieno*”.

È un servizio semi-residenziale con funzione intermedia tra l’assistenza domiciliare e le strutture residenziali, teso a ritardare l’istituzionalizzazione dell’anziano.

Gli utenti del C.D.I. sono:

- Anziani con compromissione parziale dell’autosufficienza e/o caratterizzate da iniziale deterioramento cognitivo, soli o inseriti in contesti familiari non in grado di assolvere in forma duratura al carico assistenziale,
- Anziani affetti da pluripatologie cronico degenerative, fra le quali anche la demenza senza disturbi comportamentali,

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br><b>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI</b><br><b>DI BOTTICINO O.N.L.U.S.</b> | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

- Anziani che necessitano di particolari monitoraggi terapeutici,
- Autosufficienti a rischio di emarginazione, per i quali l'assistenza domiciliare risulta non idonea o insufficiente.

Non sono ammissibili persone con:

- Riduzione totale dell'autonomia,
- Demenza con gravi disturbi comportamentali,
- Patologie psichiatriche attive.

Gli obiettivi del servizio sono:

- Offrire, in regime semiresidenziale, accoglienza diurna, prestazione socio-assistenziali e sanitarie integrate,
- Offrire al caregiver un sostegno reale e momenti di tutela e sollievo.

#### **ARTICOLAZIONE DEGLI SPAZI**

Gli spazi esclusivi del Centro Diurno Integrato sono:

- Un locale polifunzionale destinato ad attività di accoglienza, ristorazione e terapia occupazionale,
- Servizi igienici,
- Ambulatorio,
- Locali per il riposo attrezzati con poltrone e letto.

All'interno del locale polifunzionale è a disposizione, per ogni utente, un armadietto munito di chiave dove depositare gli oggetti personali.

La Fondazione non risponde di eventuali furti o smarrimenti di denaro o oggetti di qualunque valore.

Il Centro Diurno Integrato è dotato inoltre dei seguenti spazi e servizi condivisi con la R.S.A:

- Giardino e portico attrezzato,
- Angolo Macchinette bevande e snack,
- Locale parrucchiere,
- Cappella interna.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

## ORGANICO DEL SERVIZIO

**Amministrazione:** Direttore Generale; Istruttori amministrativi.

**Assistenza Sanitaria:** Responsabile Sanitario, Coordinatore Infermieristico, infermieri.

**Terapisti della Riabilitazione:** Fisioterapisti.

**Assistenza alla persona:** Ausiliari Socio Assistenziali, Operatore Socio Sanitari.

**Animazione:** Educatori Professionali.

**Ristorazione:** Cuoco responsabile, aiuto cuoco.

**Lavanderia Guardaroba:** referente lavanderia/ guardaroba, collaboratori.

**Servizio generali:** operaio generico, addetti igiene ambientale.

Tutto il personale operante nella struttura è dotato di apposito cartellino di riconoscimento.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

#### 4. MODALITÀ DI ACCESSO – DIMISSIONI - RETTE

##### Presentazione della domanda e inserimento in lista

L'ammissione al servizio avviene previa presentazione di apposita domanda da parte dell'interessato o, in caso di impossibilità, dai soggetti avente titolo.

La domanda, compilata in ogni sua parte, può essere inoltrata:

- via e-mail all'indirizzo: [amministrazione@casadiriposobotticino.it](mailto:amministrazione@casadiriposobotticino.it)
- direttamente presso l'ufficio Segreteria dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 12.00.

L'ufficio Segreteria provvede a fissare un appuntamento con il Responsabile Sanitario della Fondazione al fine di valutare l'idoneità al servizio di Centro Diurno Integrato della persona interessata. L'ammissione al servizio è subordinata all'esito positivo di tale valutazione.

In sede di colloquio viene concordata la data di inizio e le giornate di frequenza settimanale e la sottoscrizione del contratto individuale d'ingresso con accettazione e adempimento di tutte le condizioni nello stesso previste.

La gestione della lista di attesa è effettuata direttamente dalla Fondazione.

Le ammissioni nel Centro Diurno Integrato avvengono sulla base della relativa lista di attesa in base ai seguenti criteri:

- priorità dei residenti nel Comune di Botticino,
- ordine cronologico della presentazione della domanda.

Per qualsiasi informazione sulla lista di attesa è possibile contattare l'ufficio Segreteria della Fondazione al n. tel. 030/2691107.

È prevista la possibilità, per la persona interessata al servizio di Centro Diurno Integrato, di richiedere un appuntamento per una visita alla struttura e per ricevere ogni informazione in merito al servizio, contattando l'Ufficio Amministrativo – Segreteria ospiti al numero telefonico 030/2691107 o via mail [amministrazione@casadiriposobotticino.it](mailto:amministrazione@casadiriposobotticino.it)

##### Accoglienza

Ogni figura professionale che compone l'equipe della Fondazione ( medico, infermiere, fisioterapista, educatore, operatori) provvede all'acquisizione di tutte le informazioni necessarie per un corretto inserimento della persona nel servizio e per la predisposizione del Piano Assistenziale Individualizzato, al fine di rispondere ai bisogni assistenziali e sanitari della persona.

L'equipe professionale entro i primi 30 giorni dall'inserimento in struttura, predispone un primo Piano Individuale (PI) a cui faranno seguito dei Piani Assistenziali



Individuali (PAI) che periodicamente ( con cadenza massima semestrale) verranno verificati e ripianificati. Ciò permette il monitoraggio costante per ciascun residente dei bisogni sanitari e socioassistenziali, la pianificazione degli interventi e la verifica dell'efficacia degli stessi.

## **Dimissioni**

La dimissione dell'utente può avvenire:

- su proposta del medico responsabile del C.D.I. per inadeguatezza del servizio rispetto alle esigenze dell'utente stesso con preavviso di una settimana,
- per mancato pagamento della retta,
- su richiesta per iscritto dell'utente o, in caso di impossibilità, del soggetto legittimato inoltrata alla Direzione Generale, con un preavviso di almeno una settimana oppure, in caso di mancato preavviso, con il pagamento corrispondente al servizio settimanale programmato,
- per assenza superiore a 20 giorni consecutivi.

Al momento della dimissione il medico della Fondazione rilascia una lettera di dimissione, al fine di garantire la continuità assistenziale, attivandosi con il Comune di residenza o con i servizi distrettuali di ASST, se necessario.

## **Retta del servizio**

La **retta** è determinata annualmente dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione in relazione ai costi dei servizi: sanitari, socio-assistenziali e di gestione della struttura.

La retta non comprende:

- servizio di trasporto,
- servizio di parrucchiera,
- farmaci e materiale eventualmente necessario per medicazioni,
- eventuali ausili per incontinenza, controllo diabete, etc.,
- ausili per la deambulazione.

Il pagamento della retta, tramite addebito diretto in conto, è posticipato e deve avvenire entro il 10 del mese successivo a cui si riferisce. In caso di insoluto la Fondazione provvede al sollecito per iscritto del pagamento, che dovrà essere regolarizzato entro 3 giorni dal ricevimento. Decorso tale termine la Fondazione provvede a dare corso alla procedura di dimissione protetta, fatta salva l'applicazione di interessi moratori.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

In caso di assenza (a qualunque titolo) il posto può essere conservato previo pagamento della retta decurtata per un massimo di n. 20 giorni.

La Fondazione provvede annualmente al calcolo delle spese ai fini delle certificazioni fiscali, inviando, entro i termini, i dati all' ATS competente, e rilasciando la certificazione intestata all'utente del servizio.

## 5. SERVIZI OFFERTI

Il Centro Diurno Integrato è aperto:

*dal lunedì al venerdì  
dalle ore 8.00 alle ore 18.30*

I giorni di chiusura sono:

- 1 Gennaio
- 6 Gennaio
- 15 Febbraio
- Pasqua e Pasquetta
- 25 Aprile
- 1 Maggio
- 2 Giugno
- 15 Agosto
- 1 Novembre
- 8 – 25 – 26 Dicembre

La persona ammessa al C.D.I. può frequentare, a seconda delle sue esigenze e delle disponibilità del Centro stesso, da 1 a 5 giorni alla settimana.

Previa valutazione da parte della Fondazione e, in base alla disponibilità del servizio, è prevista la frequentazione a giornata ridotta (dalle 8.00 alle 14.30).

**L'accesso dei visitatori agli utenti del Centro Diurno Integrato è libero negli orari di apertura del Centro.**

### “GIORNATA TIPO”

L'organizzazione del servizio si basa sui seguenti principi:

- Procedure e piani di lavoro: in essi sono esplicitati le attività, gli obiettivi e le modalità operative di ciascuna figura professionale,
- Protocolli: esplicitano i criteri che devono essere rispettati per ciascun intervento,



- **Lavoro di equipe:** gli interventi di cura sono effettuati da un gruppo integrato e multidisciplinare che lavora in sinergia con continuo scambio di informazioni e contributi.

Si riporta a titolo esemplificativo uno schema di “giornata “tipo” degli utenti del C.D.I.:

- **Ore 8.00 – 9-00**
  - Arrivo in struttura, accoglienza
  - Colazione
- **Ore 9.00 – 11.45**
  - Attività di riabilitazione individuali o di gruppo
  - Attività di animazione
  - Doccia assistita
- **Ore 12.00 – 14.00**
  - Pranzo sulla base di un menù settimanale esposto nella sala da pranzo
  - Momento di relax nei locali destinati al riposo.
- **Ore 14.30**
  - Ripresa delle attività di animazione in base alla programmazione appositamente definita dall’educatrice
  - Merenda.
- **Ore 17.45**
  - Inizio cena con le stesse modalità previste per il pranzo.
- **Ore 18.30**
  - Chiusura del centro e rientro al domicilio.

L’organizzazione della giornata è comunque lasciata alla libertà di scelta di ogni utente, nel rispetto delle esigenze organizzative della vita comunitaria.

## **SERVIZI SPECIFICI**

I servizi di seguito elencati, se non diversamente riportato, non determinano costi aggiuntivi rispetto alla retta di degenza.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br><b>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI</b><br><b>DI BOTTICINO O.N.L.U.S.</b> | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

### **SERVIZI ALLA PERSONA**

- colazione, pranzo, merenda e cena;
- aiuto e sorveglianza nelle attività della vita quotidiana;
- doccia settimanale assistita.

### **SERVIZI SANITARI E RIABILITATIVI**

- valutazione e controllo medico all'ingresso e periodico;
- controllo dei parametri vitali;
- somministrazione terapie, medicazioni;
- trattamenti di riabilitazione e riattivazione individuali e di gruppo.

### **SERVIZI EDUCATIVO VOLTO ALLA SOCIALIZZAZIONE**

- attività preventive per rallentare il decadimento psico-fisico;
- interventi per recuperare condizioni di parziale autosufficienza psico-fisica;
- attività ludico-ricreative individuali e di gruppo.

### **SERVIZIO DI ASSISTENZA RELIGIOSA**

- funzioni religiose

### **SERVIZIO PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTALE**

La pulizia di tutti gli ambienti viene garantita ed effettuata da apposito personale, dipendente di una ditta esterna.

### **SERVIZIO PARRUCCHIERE (A PAGAMENTO)**

L'utente può richiedere prestazioni a pagamento secondo il tariffario allegato prenotando presso il Coordinatore infermieristico.

### **SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

La Fondazione gestisce il servizio mensa all'interno della struttura, nel rispetto della normativa di autocontrollo (HACCP) vigente.

I pasti vengono prodotti all'interno della cucina e consegnati mediante carrello termico per la distribuzione.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

Si riporta a titolo esemplificativo uno schema “**giornata alimentare**” che comprende:

▪ **Colazione:**

- Caffè di orzo, thè caldo , latte caldo o freddo, cappuccino,
- Pane (bianco ed integrale), fette biscottate e fette integrali, biscotti secchi/frollini o brioche confezionate, marmellata, miele a richiesta,
- The' e biscotti per diabetici .

▪ **Pranzo e Cena:**

- un primo piatto (alternativa fissa pasta o riso in bianco, minestrina in brodo di carne, semolino),
- un secondo piatto (alternativa fissa bistecca bovino/pollo/tacchino/suino, hamburger, pollo lessato, prosciutto crudo o cotto, formaggi, tonno o carne in scatola, uova sode),
- un contorno (a scelta fra verdura cotta, verdura cotta frullata, purea di patate verdura cruda),
- un frutto fresco o composta di frutta, yogurt, frutta cotta,
- pane bianco e integrale
- acqua naturale o gasata, e fornitura di 1/4 litro di vino rosso a richiesta
- caffè d'orzo

▪ **merenda:**

A scelta fra caffè di orzo, thè caldo e freddo, succo di frutta, fette biscottate, biscotti friabili, yogurt, budino, gelato.

Il menù è suddiviso in quattro settimane ed in estivo e invernale.

### **SERVIZIO DI VOLONTARIATO**

La Fondazione promuove e valorizza l'attività di volontariato, stipulando idonea convenzione con le associazioni attive presso la Casa di Riposo. Favorisce, inoltre l'adesione di Volontari diretti della Fondazione.

Il servizio di volontariato collabora nello svolgimento di alcune attività ricreative e di socializzazione.

Il personale volontario è identificato da apposito cartellino di riconoscimento e opera a titolo gratuito.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

## 6. TUTELA DEI DIRITTI DELL'UTENTE

### 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 Rsa, consegna a ogni familiare un documento identificato con il nome "TUTELA DELLA PERSONA FRAGILE CON LIMITATA CAPACITA' DI AGIRE".

Il referente per la protezione giuridica e servizi sociali è la D.ssa Manuela Facchini.

### Tutela della privacy

I dati personali forniti dagli ospiti, o dai loro famigliari, qualora siano impossibilitati, o altrimenti acquisiti nell'ambito dell'attività istituzionale della Fondazione, sono tutelati dalla legge sulla tutela dei dati personali (REG.UE 2016/679 e s.m.i.).

Titolare del trattamento dei dati personali è la Fondazione Casa di riposo per anziani di Botticino Onlus.

E' stato nominato dalla Fondazione un Responsabile della Protezione dei Dati Personali (DPO) come previsto dalla normativa vigente.

### Accesso agli atti

La Fondazione ha approvato un apposito regolamento per il diritto di accesso ai documenti amministrativi e sanitari (pubblicato sul sito web [www.casadiriposobotticino.it](http://www.casadiriposobotticino.it) e a disposizione in segreteria).

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

## Gestione delle segnalazioni di disservizi o disfunzioni o suggerimenti

Il Direttore Sanitario e il Coordinatore infermieristico sono gli interlocutori principali a cui ogni utente può rivolgere segnalazioni verbali in merito a ogni aspetto dei servizi erogati.

I reclami o suggerimenti formali devono essere presentati:

- Per iscritto attraverso lo specifico modulo (da consegnare all'Ufficio Amministrativo o tramite e-mail [amministrazione@casadiriposobotticino.it](mailto:amministrazione@casadiriposobotticino.it) ).

Sulla base del contenuto del modulo la Direzione Generale provvede ad analizzare il reclamo pervenuto, verificando con i responsabili del servizio coinvolto la fondatezza e le possibili cause nonché le azioni di miglioramento da attuare.

La risposta scritta o il colloquio con l'interessato deve avvenire entro 15 giorni dalla data di presa in carico del reclamo.

L'utente, il suo legale rappresentante ed i suoi familiari, qualora ritengano sia loro negata o limitata la fruibilità delle prestazioni, nonché per ogni ulteriore necessità, possono rivolgersi **all'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'ATS di Brescia** (Viale Duca degli Abruzzi n. 15 - tel. 0303838255) e **all'Ufficio di Pubblica Tutela dell'ATS Brescia** (Viale Duca degli Abruzzi n. 15 - tel. 0303839255 – e-mail: [ufficiopubblicatutela@ats-brescia.it](mailto:ufficiopubblicatutela@ats-brescia.it)).

## Misura della soddisfazione

La Fondazione adempie alla rilevazione della Misura della Soddisfazione dei propri stakeholders.

La rilevazione è effettuata almeno una volta l'anno. I questionari possono essere distribuiti in forma cartacea e riconsegnati nel punto di raccolta, oppure somministrati tramite compilazione on-line. In ogni caso viene garantito l'anonimato del compilatore.

Gli esiti della rilevazione sono diffusi sia all'interno delle strutture, mediante la pubblicazione nel Bilancio Sociale, nonché oggetto di riunioni dell'équipe per la valutazione degli stessi ed incontri con i familiari degli Ospiti per la restituzione degli esiti. Ove possibile sono attivate azioni di miglioramento.

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI<br>DI BOTTICINO O.N.L.U.S. | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

## 7. INFORMAZIONI UTILI

### REGOLE GENERALI DI COMPORTAMENTO

In particolare è richiesto ai visitatori:

- Rispettare le disposizioni vigenti nel C.D.I.,
- Rispettare gli orari e l'organizzazione operativa del reparto,
- Non prendere iniziative nei riguardi degli utenti senza la necessaria autorizzazione da parte del personale preposto all'assistenza, e non intervenire nell'assistenza diretta (igiene personale, cambi ausili di incontinenza, somministrazione farmaci),
- Non accedere ai locali di servizio senza la presenza del personale della Fondazione,
- Non fare osservazioni e/o reclami al personale. Eventuali segnalazioni o richieste di chiarimenti vanno rivolti al medico di reparto, al coordinatore infermieristico o in loro assenza all'infermiere in turno,
- Mantenere un tono di voce moderato e un comportamento rispettoso nei confronti di tutti.

### COSA PORTARE

Il primo giorno di frequenza del servizio devono essere consegnati al Coordinatore:

- Le confezioni INTEGRE dei farmaci da somministrare. La Fondazione provvede periodicamente a segnalare al parente i farmaci in esaurimento. La somministrazione della terapia è subordinata alla consegna dei farmaci da parte del familiare,
- Presidi monouso per l'incontinenza (fabbisogno settimanale),
- Un cambio completo di biancheria intima e indumenti per la doccia settimanale e un paio di pantofole o ciabatte.

### FUMO

In tutta la struttura, in ottemperanza alle disposizioni di legge, è vietato fumare.

### ANIMALI DI COMPAGNIA

Nella struttura è possibile introdurre solo negli spazi comuni a piano terra animali di piccola taglia. I cani dovranno essere dotati di guinzaglio e il conduttore ne è responsabile.



## RIFERIMENTI TELEFONICI

### **Presidente** *Rag. Alessandro Busi*

Riceve su appuntamento programmabile contattando la Segreteria al n. 0302691107 int.15.

### **Direttore Generale** *D.ssa Manuela Facchini*

Riceve su appuntamento programmabile contattando la Segreteria al n. 0302691107 int.15, oppure inviando mail a [direzione@casadiriposobotticino.it](mailto:direzione@casadiriposobotticino.it)

### **Direttore Sanitario** *Dott. Nicola Grandi*

Riceve su appuntamento programmabile contattando la Segreteria al n. 0302691107 int.15, oppure inviando mail a [areasanitaria@casadiriposobotticino.it](mailto:areasanitaria@casadiriposobotticino.it)

### **Coordinatore Infermieristico** *D.ssa Sara Scarola*

Riceve su appuntamento programmabile contattando il n. 0302691107 int.30, oppure inviando mail a [coordinatore@casadiriposobotticino.it](mailto:coordinatore@casadiriposobotticino.it)

### **Segreteria Ospiti - rette**

Tel. 0302691107 int. 15

Mail [amministrazione@casadiriposobotticino.it](mailto:amministrazione@casadiriposobotticino.it)

### **Contabilità**

Tel.0302691107 int.22

Mail [contabilita@casadiriposobotticino.it](mailto:contabilita@casadiriposobotticino.it)

PEC : [rsabotticinosera@pec.it](mailto:rsabotticinosera@pec.it)

|  <b>RSA Fondazione Casa di riposo Botticino</b><br><b>Menù Primavera Estate - settimana 2</b>  |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
|---|------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Lunedì  | Martedì                | Mercoledì                      | Giovedì                                 | Venerdì                          | Sabato                | Domenica                      |
| <b>Pranzo</b>   |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
| Pasta al tonno  | Risotto allo zafferano | Gnocchi di patate al pomodoro* | Pasta al pesto rosso                    | Risotto ai formaggi              | Tagliatelle al ragù   | Tortellini al burro           |
| Insalata di pesce* capperi e olive  | Spezzatino di coppa    | Insalata pollo e verdure       | Tacchino alla pizzaioia                 | Seppioline in umido*             | Cotoletta             | Coniglio al forno e polenta   |
| Zucchine al forno*  | Carote al prezzemolo   | Peperonata*                    | Spinaci*                                | Fagiolini                        | Pomodori Gratinati    | Patate al rosmarino           |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione     | Budino o gelato                | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione               | Frutta 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>   |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
| Passato di verdura*   | Agnolini* in brodo     | Crema di carote*               | Minestra all'ortolana*                  | Crema di piselli*                | Passato *             | Vellutata ai funghi*          |
| P.cruo e melone   | Polpette al sugo*      | Involtoni di prosciutto        | Frittata alle verdure* e cipolle        | Insalata di tonno                | Mozzarella            | Affettati & Formaggi misti    |
| Finocchi al vapore*   | Erbette*               | Broccoletti verdi              | Caponata*                               | Cannellini in umido              | Tris di verdure       | Carote*                       |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione     | Frutta di stagione             | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione               | Frutta di stagione    | Frutta di stagione            |
| Frutta cotta  | Frutta cotta           | Frutta cotta                   | Frutta cotta                            | Frutta cotta                     | Frutta cotta          | Frutta cotta                  |
| mousse di frutta  | mousse di frutta       | mousse di frutta               | mousse di frutta                        | mousse di frutta                 | mousse di frutta      | mousse di frutta              |
| <small>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, 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.</small> |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
|  <b>RSA Fondazione Casa di riposo Botticino</b><br><b>Menù Primavera Estate - settimana 1</b>   |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
| Lunedì  | Martedì                | Mercoledì                      | Giovedì                                 | Venerdì                          | Sabato                | Domenica                      |
| <b>Pranzo</b>   |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
| Pasta ai formaggi   | Risotto allo zafferano | Pasta al pomodoro              | Tagliatelle ai funghi*                  | Pasta al tonno e capperi         | Pennette al ragù      | Cannelloni ricotta e spinaci* |
| Cotoletta   | Manzo in salsa verde   | Pizza farcita                  | Wurstel ai ferri                        | Pesce alla vicentina con polenta | Pollo ai peperoni     | Lombino tonnato               |
| Fagiolini*  | Pomodori gratinati     | Caponata di verdure*           | Melanzane trifolate                     | Peperoni in agrodolce            | Zucchine gratinate*   | Broccoletti verdi*            |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione     | Budino o gelato                | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione               | Frutta 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>   |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
| Minestrone di verdure*  | Vellutata di zucchine* | Minestrone*                    | Riso in brodo                           | Crema di asparagi*               | Vellutata di verdure* | Agnolini in brodo             |
| Insalatona uova tonno e patate  | Caprese                | Coscette di pollo al limone    | Pr. Cruo e melone (in stagione) o grana | Ragù di carne                    | Affettati misti       | Polpette al sugo              |
| Carote*   | Spinaci*               | Piselli*                       | Erbette*                                | Cannellini in umido              | Patate al vapore*     | Fagiolini*                    |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione     | Frutta di stagione             | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione               | Frutta di stagione    | Frutta di stagione            |
| Frutta cotta  | Frutta cotta           | Frutta cotta                   | Frutta cotta                            | Frutta cotta                     | Frutta cotta          | Frutta cotta                  |
| mousse di frutta  | mousse di frutta       | mousse di frutta               | mousse di frutta                        | mousse di frutta                 | mousse di frutta      | mousse di frutta              |
| <small>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, 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.</small> |                        |                                |   |                                  |                       |                               |
| <small>*I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine.</small>   |                        |                                |   |                                  |                       |                               |

|  <b>RSA Fondazione Casa di riposo Botticino</b><br><b>Menù Primavera Estate - settimana 3</b>   |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
|--|------------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------|--|
| <i>Lunedì</i>  | <i>Martedì</i>         | <i>Mercoledì</i>                 | <i>Giovedì</i>            | <i>Venerdì</i>                   | <i>Sabato</i>          | <i>Domenica</i>                          |
| <i>Pranzo</i>  |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
| Pasta pomodori e ricotta   | Risotto alle verdure*  | Pasta al tonno e capperi         | Gnocchi di patate al ragù | Tagliatelle ai funghi            | Risotto allo zafferano | Lasagne alle verdure*                    |
| Bocconcini di tacchino peperoni e patate   | Pollo alla cacciatora  | Scaloppine di tacchino al limone | Arrostato di vitello      | Insalata di manzo e Lingua*      | Lombino in salsa verde | Salsiccia in umido                       |
| Zucchine al forno*   | Peperonata*            | Piselli*                         | Fagiolini al vapore*      | Caponata*                        | Pomodori gratinati     | Patate al forno*                         |
| Frutta di stagione   | Frutta di stagione     | Budino o gelato                  | Frutta di stagione        | Frutta di stagione               | Frutta 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>  |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
| Passato di verdura*  | Minestrone di verdura* | Crema di asparagi*               | Crema di funghi*          | Agnoli in brodo*                 | Riso in brodo          | Vellutata di zucchine*                   |
| Formaggi, tonno e uova   | Caprese                | Ragù di carne                    | Affettati misti           | Insalata di pollo e verdure      | Hamburger*             | Pr. Crudo e melone (in stagione) o grana |
| Fagioli  | Finocchi*              | Patate al vapore*                | Tris di verdure*          | Erbette*                         | Piselli*               | Carote*                                  |
| Frutta di stagione   | Frutta di stagione     | Frutta di stagione               | Frutta di stagione        | Frutta di stagione               | Frutta di stagione     | Frutta di stagione                       |
| Frutta cotta   | Frutta cotta           | Frutta cotta                     | Frutta cotta              | Frutta cotta                     | Frutta cotta           | Frutta cotta                             |
| mousse di frutta   | mousse di frutta       | mousse di frutta                 | mousse di frutta          | mousse di frutta                 | mousse di frutta       | mousse di frutta                         |
| <small>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, 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.<br/>           *I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine</small> |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
|  <b>RSA Fondazione Casa di riposo Botticino</b><br><b>Menù Primavera Estate - settimana 4</b>   |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
| <i>Lunedì</i>  | <i>Martedì</i>         | <i>Mercoledì</i>                 | <i>Giovedì</i>            | <i>Venerdì</i>                   | <i>Sabato</i>          | <i>Domenica</i>                          |
| <i>Pranzo</i>  |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
| Pasta alla boscaiola*  | Risotto alla milanese  | Pasta alla ricotta               | Pasta al tonno e capperi  | Pasta pomodoro e basilico        | Riso freddo            | Tagliatelle al ragù*                     |
| Cotoletta di tacchino  | Wurstel ai ferri       | Insalata di manzo e lingua       | Pizza farcita             | Pesce alla vicentina con polenta | Spezzatino di coppa    | Coniglio al forno                        |
| Caponata*  | Melanzane saltate      | Peperonata*                      | Carote al prezzemolo*     | Tris di verdure*                 | Cannellini             | Patate al forno*                         |
| Frutta di stagione   | Frutta di stagione     | Budino o gelato                  | Frutta di stagione        | Frutta di stagione               | Frutta 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>  |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |
| Minestrone all'ortolana  | Passato di verdura*    | Crema di carote*                 | Raviolini in brodo        | Vellutata di asparagi*           | Passato di legumi*     | Crema di patate*                         |
| Involtini di prosciutto  | Mozzarella             | Hamburger ai ferri               | Affettati misti           | Ragù di carne*                   | Uova e formaggi        | Merluzzo al prezzemolo                   |
| Fagiolini*   | Spinaci*               | Zucchine trifolate*              | Broccoletti verdi*        | Fagiolini*                       | Erbette*               | Zucchine gratinate*                      |
| Frutta di stagione   | Frutta di stagione     | Frutta di stagione               | Frutta di stagione        | Frutta di stagione               | Frutta di stagione     | Frutta di stagione                       |
| Frutta cotta   | Frutta cotta           | Frutta cotta                     | Frutta cotta              | Frutta cotta                     | Frutta cotta           | Frutta cotta                             |
| mousse di frutta   | mousse di frutta       | mousse di frutta                 | mousse di frutta          | mousse di frutta                 | mousse di frutta       | mousse di frutta                         |
| <small>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, 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.<br/>           *I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine</small> |                        |                                  |                           |                                  |                        |  |



|  <b>RSA Fondazione Casa di riposo Botticino</b><br><b>Menù Autunno Inverno - settimana 1</b>   |                                   |                          |                                |                      |                       |                                |
|---|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Lunedì  | Martedì                           | Mercoledì                | Giovedì                        | Venerdì              | Sabato                | Domenica                       |
| <b>Pranzo</b>   |                                   |                          |                                |                      |                       |                                |
| Quadrucchi in brodo   | Pasta al pomodoro                 | Trippa 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*               |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione                | Budino                   | Frutta di stagione             | Frutta di stagione   | Frutta 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*  | Filetto di merluzzo al forno*     | Pollo al limone*         | Scaloppina di tacchino al sugo | Frittata             | Hamburger* al forno   | Polpetta ricotta e spinaci*    |
| Fagiolini in umido*   | Fagioli                           | Finocchi gratinati*      | Broccoletti all'olio*          | Cavolfiori all'olio* | Tris di verdure*      | Piselli in umido*              |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione                | Frutta di stagione       | Frutta di stagione             | Frutta di stagione   | Frutta di stagione    | Frutta di stagione             |
| Frutta cotta  | Frutta cotta                      | Frutta cotta             | Frutta cotta                   | Frutta cotta         | Frutta cotta          | Frutta 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 sciroppata   |                                   |                          |                                |                      |                       |                                |
| <small>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, 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.<br/>           *I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine.</small> |                                   |                          |                                |                      |                       |                                |

|  <b>RSA Fondazione Casa di riposo Botticino</b><br><b>Menù Autunno Inverno - settimana 2</b>   |                            |                            |                             |                       |                          |                         |
|---|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Lunedì  | Martedì                    | Mercoledì                  | Giovedì                     | Venerdì               | Sabato                   | Domenica                |
| <b>Pranzo</b>   |                            |                            |                             |                       |                          |                         |
| Pasta al pesto rosso  | Trippa alla Bresciana*     | Agnolini in brodo*         | Pasta al pomodoro           | Risotto alla zucca    | Pasta ai formaggi        | Lasagne alla bolognese* |
| Scaloppine di tacchino alla pizzaiola*  | Involtini di prosciutto    | Pollo alla cacciatora      | Insalata di manzo e lingua* | Seppie con piselli*   | Cotoletta alla milanese* | Arrosto di vitello*     |
| Verza al pomodoro   | Zucca al forno*            | Spinaci all'olio*          | Lenticchie                  | Tris di verdure*      | Fagioli in umido         | Patate al forno*        |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione         | Budino                     | Frutta di stagione          | Frutta di stagione    | Frutta 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 zucchine*  | Zuppa di cipolle           | Vellutata di piselli       | Zuppa di verdura*           | Mnestrone di verdure* | Crema di zucca*          | Crema di asparagi*      |
| Tonno e uova  | Polpetta di manzo al sugo* | Torta salata alle verdure* | Bollito misto               | 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*     | Broccoletti all'olio*   |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione         | Frutta di stagione         | Frutta di stagione          | Frutta di stagione    | Frutta di stagione       | Frutta di stagione      |
| Frutta cotta  | Frutta cotta               | Frutta cotta               | Frutta cotta                | Frutta cotta          | Frutta cotta             | Frutta cotta            |
| mousse di frutta  | mousse di frutta           | mousse di frutta           | mousse di frutta            | mousse di frutta      | mousse di frutta         | mousse di frutta        |
| <small>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, 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.<br/>           *I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine.</small> |                            |                            |                             |                       |                          |                         |



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

| Lunedì                             | Martedì                        | Mercoledì                     | Giovedì                         | Venerdì                          | Sabato                  | Domenica             |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Pranzo</b>                      |                                |                               |                                 |                                  |                         |                      |
| Quadrucchi 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 merluzzo 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   |
| Frutta di stagione                 | Frutta di stagione             | Budino                        | Frutta di stagione              | Frutta di stagione               | Frutta 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*           | Minestrina di verdure*         | Crema di piselli*             | Passato di verdura*             | Vellutata 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            | Involtini al prosciutto | Wurstel al pomodoro  |
| Zucca                              | Cavolfiore gratinato*          | Fagiolini all'olio*           | Patate al vapore*               | Erbette al vapore*               | Broccoletti al vapore*  | Cavolfiore all'olio* |
| Frutta di stagione                 | Frutta di stagione             | Frutta di stagione            | Frutta di stagione              | Frutta di stagione               | Frutta di stagione      | Frutta di stagione   |
| Frutta cotta                       | Frutta cotta                   | Frutta cotta                  | Frutta cotta                    | Frutta cotta                     | Frutta cotta            | Frutta 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, 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.

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



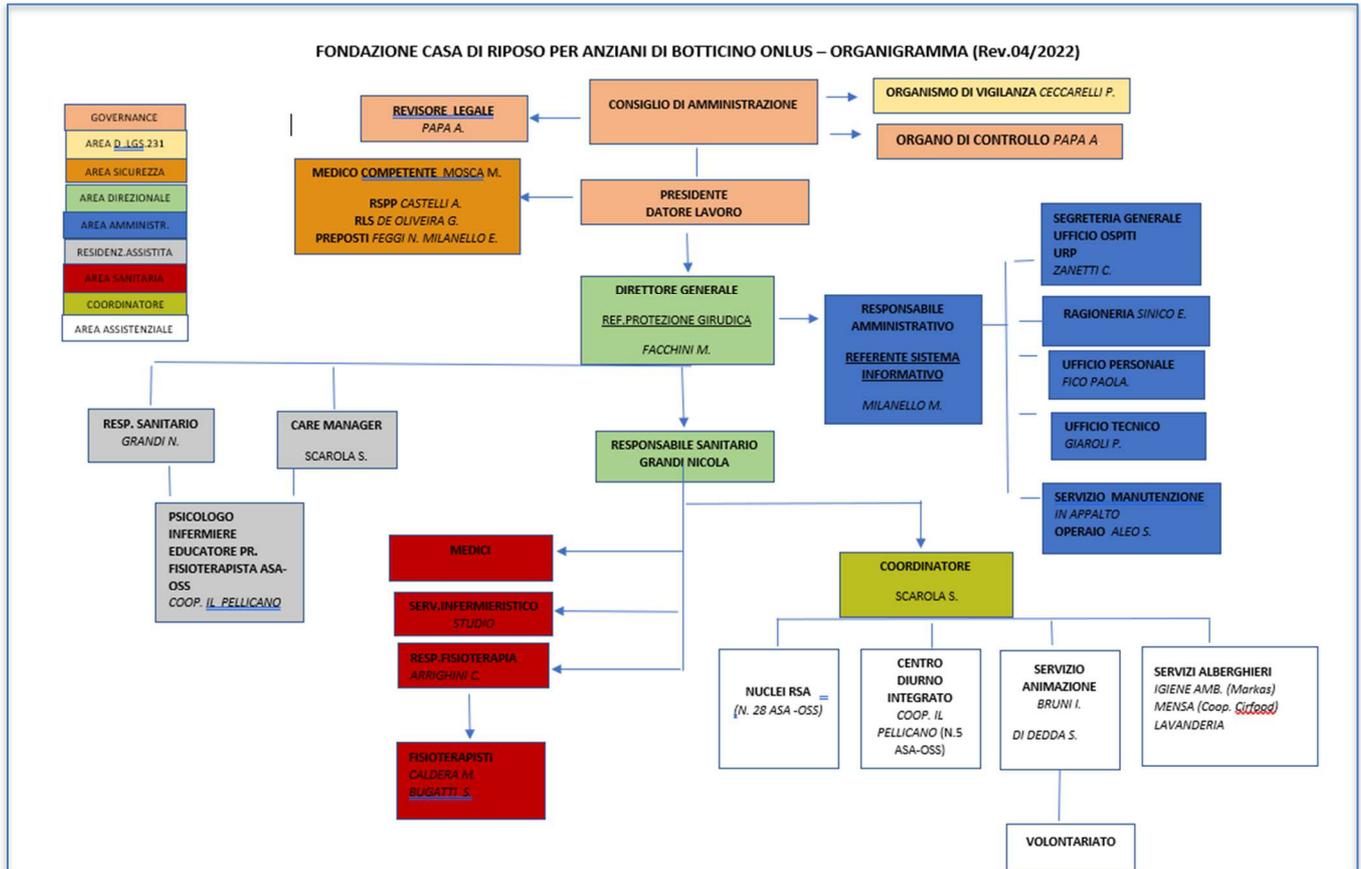
RSA Fondazione Casa di riposo Botticino  
Menù Autunno Inverno - settimana 4

| Lunedì              | Martedì                                | Mercoledì                 | Giovedì                       | Venerdì                                     | Sabato                               | Domenica                |
|---------------------|--|---------------------------|-------------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>Pranzo</b>       |  |                           |                               |   |                                      |                         |
| 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* |
| Golush              | Cotoletta di pollo*                    | Cotechino e lingua*       | Spezzatino di Coppa al forno* | Baccalà con polenta*                        | Scaloppina di pollo alla pizzaiaola* | Arrosto di vitello*     |
| Zucchine all'olio*  | Piselli brasati*                       | Lenticchie in umido*      | Zucca al forno*               | Piselli*                                    | Erbette all'olio*                    | Patate arrosto*         |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione                     | Budino                    | Frutta di stagione            | Frutta di stagione                          | Frutta 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*   | Minestrina 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 pizzaiaola* | Bollito misto*                | Tonno e uova                                | Involtini al prosciutto              | Pizza farcita           |
| Carote saltate*     | Broccoletti*                           | Finocchi al vapore*       | Spinaci all'olio*             | Cavolfiori all'olio*                        | Carote al vapore*                    | Fagiolini all'olio      |
| Frutta di stagione  | Frutta di stagione                     | Frutta di stagione        | Frutta di stagione            | Frutta di stagione                          | Frutta di stagione                   | Frutta di stagione      |
| Frutta cotta        | Frutta cotta                           | Frutta cotta              | Frutta cotta                  | Frutta cotta                                | Frutta cotta                         | Frutta 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, 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.

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





**DOMANDA DI INSERIMENTO CENTRO DIURNO INTEGRATO**

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_  
 LUOGO E DATA DI NASCITA \_\_\_\_\_  
 CODICE FISCALE \_\_\_\_\_  
 RESIDENTE IN \_\_\_\_\_  
 RECAPITO TELEFONICO \_\_\_\_\_

**RICHIEDENTE**

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_  
 LUOGO E DATA DI NASCITA \_\_\_\_\_  
 CODICE FISCALE \_\_\_\_\_  
 RESIDENTE IN \_\_\_\_\_  
 RECAPITO TELEFONICO \_\_\_\_\_

SOGGETTO TITOLATO :

- Ads/Tutore/Curatore
- Familiare
- Altro

**GIORNI E ORARI RICHIESTI**

|   |
|---|
| Di norma non è prevista frequenza saltuaria e occasionale<br>(barrare i giorni richiesti) |
| <b>Lunedì dalle _____ alle _____</b>  |
| <b>Martedì dalle _____ alle _____</b>   |
| <b>Mercoledì dalle _____ alle _____</b>   |
| <b>Giovedì dalle _____ alle _____</b>   |
| <b>Venerdì dalle _____ alle _____</b>   |
|   |

Botticino \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Data di ricezione della Domanda per eventuale inserimento in lista d'attesa \_\_\_\_\_

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br><b>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI</b><br><b>DI BOTTICINO O.N.L.U.S.</b> | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

### PROSPETTO RETTE ANNO 2022

| TIPOLOGIA                                   | Retta Giornaliera<br>RESIDENTI A<br>BOTTICINO | Retta Giornaliera<br>NON RESIDENTI A<br>BOTTICINO |
|---|---|---|
| Giornata intera (dalle 8.00 alle 18.30)     | € 31,00                                       | € 33,00   |
| Giornata ridotta (dalle 8.00 alle 14.30)    | € 28,00                                       | € 31,00   |
| <b>Decurtazione giornaliera per assenza</b> | <b>€ 8,00</b>                                 |   |

### TARIFFE PRESTAZIONI NON COMPRESSE NELLA RETTA ANNO 2022

| PRESTAZIONE PARRUCCHIERA            |         |
|-------------------------------------|---------|
| Piega                               | € 9,00  |
| Taglio                              | € 10,00 |
| Taglio e piega                      | € 17,00 |
| Colore (fornito dalla parrucchiera) | € 20,00 |
| Permanente                          | € 20,00 |

## 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 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.                   |
| 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.   |
| 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.  |



Nel nostro ordinamento giuridico la tutela delle situazioni di fragilità, dopo il raggiungimento della maggiore età, può essere attuata attraverso tre diverse misure di protezione giuridica:

Interdizione: presuppone una condizione di infermità assoluta ed abituale e comporta la nomina di un Tutore, con la conseguenza che ogni atto compiuto dall'interdetta, tanto di ordinaria che di straordinaria amministrazione, va considerato annullabile. L'interdetta ha quindi un'incapacità legale assoluta.

Inabilitazione: presuppone una condizione di infermità parziale o situazioni sociali tali da mettere a rischio gli interessi della persona e comporta la nomina di un curatore per il compimento di atti di straordinaria amministrazione. L' inabilitato ha quindi una incapacità legale relativa.

Amministrazione di Sostegno (introdotta nel nostro ordinamento con la Legge 6/2004): presuppone una situazione di fragilità e permette di dare una risposta adeguata alle esigenze di protezione di ciascun soggetto, consentendo di dare al beneficiario una protezione giuridica mirata alla sua fragilità (es. esprimere il consenso per le cure sanitarie e per interventi sociali, firmare documenti, scegliere la collocazione abitativa, amministrare il proprio patrimonio... ).

### **Di seguito si forniscono alcune informazioni sull'Amministratore di Sostegno**

#### **I beneficiari**

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".* La nomina dell'Amministratore di sostegno (Adsl) può essere chiesta anche nei confronti del minore che si trovi nelle condizioni previste dall'art. 404 c.c.. (ad esempio con invalidità civile riconosciuta) e in tal caso la domanda andrà presentata, al Giudice Tutelare competente, qualche mese prima del compimento dei 18 anni.

#### **Chi può presentare il ricorso per la nomina dell'Amministratore di sostegno**

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

- l'interessato;
- i parenti entro il 4° grado in linea retta e collaterale, il coniuge, gli affini entro il 2° grado, e i conviventi stabili del beneficiario;
- il tutore o il curatore congiuntamente all'istanza di revoca dell'interdizione e inabilitazione;
- i responsabili dei servizi socio-sanitari direttamente impegnati nella cura e assistenza della persona;
- il Giudice Tutelare d'ufficio ed il Pubblico Ministero.

Nel procedimento per la nomina dell' AdS non vi è l'obbligo di farsi assistere da un legale, tranne nel caso in cui sussistano importanti conflitti famigliari o nel caso in cui è necessario gestire ingenti patrimoni (per informazioni relative all' eventuale patrocinio gratuito a spese dello Stato rivolgersi all'Ordine degli Avvocati - Via San Martino della Battaglia n. 18 - tel. 030/41503).

#### **Contenuti del ricorso**

Il ricorso per l' AdS deve indicare:

- le generalità del ricorrente e del beneficiario;
- le ragioni per cui si chiede la nomina dell'AdS;
- l' eventuale nominativo della persona proposta come AdS;
- il nominativo e il domicilio - se conosciuti - del coniuge, dei discendenti, degli ascendenti, dei fratelli e dei conviventi del beneficiario;
- le azioni il beneficiario è in grado di compiere da solo/con l'assistenza o con la rappresentanza esclusiva dell' AdS.

Al ricorso è necessario allegare la seguente documentazione:

- Stato di famiglia della persona beneficiaria per la quale si richiede la nomina dell' AdS; Marca da bollo (attualmente € 27,00) Certificato medico o copia di documentazione clinica/ medico legale della persona beneficiaria
- Copia verbale di invalidità
- Copia libretto/i di pensione, busta paga e altre eventuali rendite mensili della persona beneficiaria
- Estratti conto bancari della persona beneficiaria
- Copia dei rogiti notarili o dei contratti di locazione riguardanti le consistenze immobiliari della persona beneficiaria
- Copia ultima dichiarazione dei redditi della persona beneficiaria

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  <b>FONDAZIONE</b><br><b>CASA DI RIPOSO PER ANZIANI</b><br><b>DI BOTTICINO O.N.L.U.S.</b> | <b>CARTA DEI SERVIZI</b><br><br><b>CDI</b> |             |
|   |  | Versione 02 |
|   |  | 10/03/2023  |

- Fotocopia di un documento di identità del ricorrente e della persona beneficiaria e della persona individuata come AdS, se diversa dal ricorrente

Dichiarazione medica dell'eventuale impossibilità della persona beneficiaria a presenziare all'udienza neppure in ambulanza

#### **Procedimento (scelta -nomina- revoca)**

Il Giudice Tutelare competente per territorio, cioè il magistrato del luogo dove il beneficiario ha la sua residenza o domicilio (art. 404 c.c.), ricevuto il ricorso, fissa - con decreto – il giorno e l'ora dell'udienza in cui devono comparire davanti a lui il ricorrente, il beneficiario, la persona proposta come AdS {se diversa dal ricorrente}; possono partecipare anche le persone indicate nel ricorso dalle quali ritenga utile acquisire informazioni.

Con decreto motivato, immediatamente esecutivo, il Giudice Tutelare provvede alla nomina dell' AdS {nei casi urgenti è

possibile anche la nomina di un AdS provvisorio); tale nomina su richiesta motivata delle persone previste dalla legge, può, con decreto motivato anche essere revocata.

Nel decreto di nomina, che riporta le generalità della persona beneficiaria e dell'AdS, viene definito quanto segue:

- la durata dell'incarico {a tempo determinato o indeterminato ma comunque non oltre i dieci anni, a meno che sia coniuge, convivente, ascendente o discendente del beneficiario};
- gli atti che l' AdS ha il potere di compiere in nome e per conto del beneficiario;
- gli atti che il beneficiario può compiere solo con l'assistenza dell'AdS
- i limiti anche periodici delle spese che l' AdS può sostenere con l'utilizzo delle somme di cui il beneficiario ha o può avere disponibilità;
- la periodicità con cui l' AdS deve riferire al giudice circa l'attività svolta e le condizioni di vita personale e sociale del beneficiario.

#### **Compiti e doveri dell'AdS**

L' AdS ha il dovere di agire nell'interesse della persona che rappresenta, amministrandone diligentemente il patrimonio ed assumendo le opportune decisioni relative alla cura ed all'assistenza in collaborazione, ove possibile, con i servizi di cura e supporto.

Nello svolgimento dei suoi compiti l'amministratore di sostegno deve tener conto dei bisogni delle aspirazioni e delle volontà espressi dalla persona beneficiaria.

Dovrà annualmente fornire una relazione al Giudice tutelare circa le attività svolte ed il patrimonio amministrato e dovrà chiedere autorizzazione al giudice ogni qual volta debba compiere un atto straordinario.

*Per informazioni è possibile contattare:*

L'Ufficio Protezione Giuridica dell'ATS Brescia "Struttura per la Tutela"

tel. 030383-8075-9035

e-mail: [strutturatutela@ats-brescia.it](mailto:strutturatutela@ats-brescia.it)

Sito: [www.ats-bre-scia.it](http://www.ats-bre-scia.it) nel MENU della pagina dedicata ai CITTADINI sezione Ufficio Protezione

Giuridica (dove sono reperibili anche il modello di ricorso e la Guida operativa)

- Gli operatori delle A.S.S.T. che hanno in carico la persona
- Il Servizio Sociale del Comune
- La rete degli sportelli di protezione giuridica i cui recapiti sono pubblicati sul sito dell'ATS di Brescia sezione Ufficio Protezione Giuridica





**ACCESSO DOCUMENTALE**  
**SCHEDA PER LA RICHIESTA DI ACCESSO AGLI ATTI**

Al Legale Rappresentante  
Fondazione Casa di riposo Botticino

**OGGETTO: Richiesta di accesso civico ai documenti amministrativi, ai dati, alle informazioni ai sensi dell' art. 5, co. 1 del D.Lgs. n. 33/2013.**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ cap  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ tel.  
\_\_\_\_\_ cod. fisc. \_\_\_\_\_ e-mail  
\_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ nella propria qualità di  
soggetto avente diritto all'accesso del seguente (barrare l'opzione selezionata):

- documento
- dato
- informazione

(specificare gli estremi che ne consentono l'individuazione) \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

ai sensi e per gli effetti dell'art. 5, D.Lgs. n. 33/2013 la pubblicazione sul sito della Fondazione di quanto segnalato.

Ai fini della presente istanza il sottoscritto richiedente dichiara di essere consapevole che:

- ✓ il documento richiesto rientra nelle pubblicazioni obbligatorie di legge , nell'ambito della sezione Amministrazione Trasparente, ai sensi dell'art. 5, co. 1 del D.Lgs. n. 33/2013;
- ✓ la richiesta di accesso civico non deve essere motivata ai sensi dell'art. 5, co. 3, D.Lgs. n. 33/2013 e che non è sottoposta a vincoli di legittimazione soggettiva;
- ✓ ai sensi dell'art. 5, co. 4 del D.Lgs. 33/2013, il rilascio di dati o documenti in formato elettronico o cartaceo è gratuito, salvo il rimborso del costo effettivamente sostenuto e documentato dall'amministrazione per la riproduzione su supporti materiali;
- ✓ in caso di ritardo o mancata risposta entro trenta giorni dal ricevimento della presente, il sottoscritto potrà presentare richiesta di riesame, ai sensi dell'art. 5, co. 7 del D.Lgs. 33/2013, al responsabile della prevenzione della corruzione e della trasparenza, che decide con provvedimento motivato, entro il termine di venti giorni, o, in alternativa (qualora si tratti di atti delle amministrazioni delle regioni o degli enti locali), ricorso al difensore civico competente per ambito territoriale, ove costituito, il quale deciderà entro trenta giorni. Se il difensore civico ritiene illegittimo il diniego o il differimento, ne informa il richiedente e lo comunica all'amministrazione competente. Se questa non conferma il diniego o il differimento entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione del difensore civico, l'accesso è consentito. Avverso la decisione dei suddetti soggetti, il richiedente potrà proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale ai sensi dell'articolo 116 del Codice del processo amministrativo di cui al decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



**QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE**

QUESTIONARIO COMPILATO DA: CAREGIVER  UTENTE

SERVIZIO : RSA  CDI  APA

|  | M<br>o<br>l<br>t<br>o<br>s<br>o<br>d<br>d<br>i<br>s<br>f | s<br>o<br>d<br>d<br>i<br>s<br>f | P<br>o<br>c<br>o<br>s<br>o<br>d<br>d<br>i<br>s<br>f | i<br>n<br>s<br>o<br>d<br>d<br>i<br>s<br>f |
|--|--|---------------------------------|---|---|
| <b>Cortesìa, 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 (guardino, portico)               |  |                                 |   |   |
| <b>Servizi stato emergenziale Covid-19</b>                     |  |                                 |   |   |
| Servizio videochiamate   |  |                                 |   |   |
| Visite protette (gestione, appuntamenti, spazi a disposizione) |  |                                 |   |   |
| <b>Soddisfazione complessiva</b>                               |  |                                 |   |   |

SUGGERIMENTI: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_