



ISTITUTO PIETRO CADEO ONLUS - CHIARI

Residenza Sanitaria Assistenziale (RSA) - Centro Diurno Integrato (CDI)

CARTA DEI SERVIZI



Centro Diurno Integrato

3^o Edizione

Rev 00 del 12 marzo 2015

Rev 01 del 25 giugno 2015

Rev 02 del 28 gennaio 2016

Rev 03 del 31 marzo 2016

Rev 04 del 27 luglio 2016

Rev 05 del 01 gennaio 2017

Rev 06 del 01 luglio 2017



ISTITUTO PIETRO CADEO ONLUS

Residenza Sanitaria Assistenziale – Centro Diurno Integrato

Viale Cadeo, 13 - 25032 – Chiari

Tel.030/7100361

Presentazione

La Carta dei Servizi dell'Istituto Pietro Cadeo O.N.L.U.S. di Chiari è il frutto di un lavoro continuo di aggiornamento delle procedure attuato dalla Direzione e dai Consigli di Amministrazione succedutisi nel tempo.

Costituisce un importante documento per far conoscere ai cittadini i servizi che vengono messi a disposizione e le modalità più semplici per accedervi.

Ma è anche un utile strumento per la tutela dei diritti degli Ospiti per migliorare i rapporti fra Ospiti, Familiari ed Operatori.

L'auspicio è che quanto viene descritto in questo opuscolo non rimanga semplicemente una dichiarazione di intenti, ma sia il vademecum essenziale per concretizzare le aspirazioni che tutti noi ci siamo prefissate al fine di raggiungere i più alti valori di solidarietà, per il benessere dei nostri Ospiti e per fornire i mezzi più adeguati agli addetti ai lavori.

Con questo documento, che fornisce le informazioni essenziali sul funzionamento e sull'organizzazione del Centro Diurno Integrato intendiamo offrire notizie chiare, utili ed efficaci per facilitare la conoscenza dei servizi offerti, pronti a ricevere eventuali osservazioni, critiche e suggerimenti, che verranno tenute nella giusta considerazione.

Inoltre intendiamo manifestare il nostro impegno affinché possa essere garantita non solo una moderna ed efficace assistenza ai nostri Ospiti, ma anche un soggiorno, per quanto possibile, sereno e ricco di rapporti umani.

Quanto viene di seguito elencato nella Carta dei Servizi è per il nostro Istituto la sottoscrizione di un impegno ed un diritto per gli Ospiti e i loro familiari.

Un doveroso ringraziamento a tutti gli operatori ed ai volontari che, ciascuno per le proprie competenze, sono impegnati per offrire agli Ospiti servizi di qualità.

*Prof. Giovanni Massafra
Presidente dell'Istituto Pietro Cadeo*

La CARTA DEI SERVIZI intende:

- **Offrire informazioni sul Centro Diurno Integrato (C.D.I.) gestita dall'Istituto Pietro Cadeo Onlus, con particolare riferimento ai servizi erogati.**
- **Consentire al cittadino di meglio esercitare il diritto di libera scelta del servizio in relazione ai propri bisogni.**
- **Consentire all'utente di verificare se il servizio offerto è corrispondente a quello dichiarato.**

Natura giuridica dell'Ente e cenni storici

L'Istituto "Pietro Cadeo", trae origine da un'Opera Pia realizzata per volontà testamentaria del fondatore Pietro Cadeo, facoltoso commerciante clarense deceduto nel 1853. Il benefattore, coi codicilli 22 dicembre 1852 e 22 gennaio 1853, lasciò a tale scopo alla Congregazione di Carità (allora Istituto elemosiniere) la somma di 200.000 lire austriache, la cui accettazione venne autorizzata con ordinanza 16 febbraio 1854 n° 22090/2681 della Delegazione provinciale di Brescia.

Il primo ricovero venne effettivamente aperto nell'anno 1859, sotto l'Amministrazione della Congregazione di Carità.

Il primo Statuto dell'Opera Pia risulta approvato con D.R. 25 settembre 1880. Il nome dell'Opera Pia era "Pio ricovero dei Vecchi e Casa d'industria Cadeo".

Lo scopo della Pia Opera era quello di "accogliere nello stabilimento quei poveri del Comune di Chiari i quali, per età senile o per fisiche indisposizioni sono ridotti inetti a procurarsi col lavoro i mezzi di loro sussistenza, preferibili però sempre quelli che, raggiunta o presso l'età di 60 anni, tennero sempre una lodevole e laboriosa condotta".

Nel corso dei decenni altri benefattori lasciarono denaro e beni immobili all'Ente. Con le offerte e con le rendite dei beni immobili, l'Ente provvedeva alle opere di assistenza alle persone anziane o inabili.

L'Ente e la Comunità di Chiari conserveranno grata memoria nei confronti del Fondatore e dei benefattori che hanno reso possibili i servizi erogati

Parallelamente al Pio Ricovero dei Vecchi e Casa d'Industria Cadeo", nel 1894, per iniziativa del Comune, dell'allora Congregazione di Carità, dell'Opera Pia Bettolini e della Commissione Centrale di Beneficenza in Milano, Amministratrice della Cassa di Risparmio fu istituita l'Opera Pia "Ricovero di Mendicità" il cui Statuto fu approvato con R.D. 8 luglio 1894.

Successivamente, in esecuzione della Deliberazione dell'Amministrazione unica n° 13 del 15 Ottobre 1969 le due Opere Pie furono fuse in un'unica Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza ex legge 6972/1890, denominata "Casa di Riposo Pietro Cadeo", con l'approvazione di un nuovo Statuto. Tale fusione fu sancita dal D.P.R. 11 aprile 1970 n° 280, con il quale fu approvato il nuovo Statuto.

Con deliberazione del Consiglio di Amministrazione n° 166 del 01 agosto 2000, lo Statuto è stato rinnovato, per adeguarlo alle mutate situazioni sociali e legislative nazionali e regionali e alla nuova tipologia dei servizi erogati, disciplinati dalle leggi della Regione Lombardia. Il nuovo Statuto fu approvato dalla Regione Lombardia con Decreto dirigenziale n° 9481 del 23 aprile 2001.

In attuazione dell'art. 1 del nuovo Statuto, dal 01 gennaio 2002 la denominazione dell'Ente è stata cambiata da "Casa di Riposo Pietro Cadeo" in "Istituto Pietro Cadeo".

L'Ente, perseguendo esclusivamente finalità di solidarietà sociale, eroga ora servizi socio-sanitari residenziali (Residenza Sanitaria Assistenziale) e semi residenziali (Centro Diurno Integrato) per persone anziane e/o inabili in una struttura che ha una capienza di 150 posti letto per ospiti residenti e 20 posti per ospiti semiresidenziali. La gestione di tali servizi è effettuata nel rispetto delle norme regionali in materia. La Regione concorre con propri contributi alle spese di gestione dei servizi sanitari e a rilevanza sanitaria.

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente, con deliberazione n° 172 del 30.10.2003, ha deciso la trasformazione in Persona giuridica di diritto privato senza scopo di lucro e precisamente in Fondazione ex art 12 e seguenti del C.C. richiedendo per la stessa la qualifica di O.N.L.U.S ai sensi del D.Lgs 4 dicembre 1997 n° 460 e ha approvato il nuovo Statuto.

La RSA è autorizzata al funzionamento con validità definitiva con determinazione dell'ASL di Brescia N. 45 del 30.05.2006 prot. n. 76450.

Il CDI è autorizzato con validità definitiva con autorizzazione rilasciata dalla Provincia di Brescia con atto n. 1205 del 28.04.2004.

Il Consiglio di Amministrazione

Le funzioni del C.d.A. sono stabilite dall'art. 9 dello Statuto della Fondazione.

Il Consiglio determina l'indirizzo strategico dell'Ente, definisce i programmi da attuare e gli obiettivi da raggiungere, verifica la rispondenza ad essi dei risultati conseguiti, emana direttive di carattere generale.

Spetta, in particolare, al Consiglio:

- approvare lo Statuto e le eventuali modifiche
 - approvare il Bilancio di Previsione le eventuali variazioni e il Conto Consuntivo
 - determinare le tariffe di accesso ai vari servizi erogati dall'Ente
 - deliberare la Dotazione Organica dell'Ente e il C.C.N.L. applicato al personale e approvare il C.C.D.I.
- Il Consiglio è composto da 5 membri, i Consiglieri durano in carica 5 anni dalla data dell'insediamento e possono essere riconfermati.

Il Consiglio di Amministrazione elegge tra i suoi componenti il Presidente ed il Vice Presidente.

Il Presidente

Le funzioni del Presidente sono indicate nell'art. 6 dello Statuto.

Il Presidente è il legale rappresentante dell'Ente.

Spetta al Presidente convocare e presiedere il Consiglio di Amministrazione e determinare gli argomenti da inserire nell'Ordine del giorno del Consiglio.

Il Presidente segue e sovrintende all'andamento dell'Amministrazione, con riferimento agli obiettivi del Consiglio, in attuazione delle finalità statutarie, nel rispetto delle norme statali e regionali vigenti.

Il Direttore Generale

Le funzioni del Direttore Generale sono indicate nell'art. 12 dello Statuto.

Al Direttore spettano le funzioni di gestione amministrativa tecnica e contabile.

Il Direttore svolge anche le funzioni di Segretario del CdA, partecipando alle sedute del Consiglio di Amministrazione con le funzioni di Segretario verbalizzante.

Il Revisore dei Conti

Le funzioni del Revisore dei conti sono previste dall'art. 13 dello Statuto:

Il Revisore dei Conti è nominato dal Consiglio di Amministrazione ed ha funzioni di controllo amministrativo contabile e deve verificare la corretta rilevazione nelle scritture contabili dei fatti di gestione.



Codice Etico: in data 22 aprile 2010 il Consiglio di Amministrazione, in applicazione del D.Lgs 231/2001, ha approvato il Codice Etico. A questa Carta dei servizi è allegata una copia del Codice Etico.

Modello Organizzativo: in data 5 dicembre 2011 il Consiglio di Amministrazione ha adottato il Modello Organizzativo ex-D.Lgs. 231 ed ha, con successiva delibera, nominato l'Organismo di Vigilanza (OdV)

Certificazioni: La Fondazione Istituto Pietro Cadeo Onlus ha conseguito la Certificazione del Sistema di Qualità secondo le norme UNI EN ISO:9001:2008 in data 26 Settembre 2009.



Centro Diurno Integrato

Il Centro Diurno Integrato si colloca nella rete dei servizi socio-sanitari per anziani con funzione intermedia tra l'assistenza domiciliare integrata e la Residenza Sanitario Assistenziale. Si chiama Centro Diurno Integrato perché offre servizi semiresidenziali, solo diurni, con esclusione del pernottamento. Si chiama specificamente "integrato" perché offre sia servizi socio-assistenziali che sanitari. Il Centro Diurno Integrato ha una capienza massima di 20 posti autorizzati, accreditati, a contratto.

Destinatari

Il Centro Diurno Integrato è destinato ad accogliere venti anziani residenti nei comuni appartenenti al distretto di Chiari e ai distretti limitrofi, con compromissione parziale o totale dell'autosufficienza, con necessità assistenziali che superano la capacità del solo intervento domiciliare ma che non richiedono ancora un ricovero in R.S.A.

In particolare sono ammissibili al centro:

- anziani con compromissione dell'autosufficienza, affetti da pluripatologie cronico-degenerative, fra le quali anche le demenze, ma senza gravi disturbi comportamentali;
- persone di età superiore ai sessantacinque anni;
- anziani soli, anche con un discreto livello di autonomia, ma a rischio di emarginazione dalle cure, oppure inseriti in un contesto familiare o solidale, per i quali l'assistenza domiciliare risulta insufficiente o troppo onerosa.

Modalità di accesso al CDI

Per poter esser accolti in CDI è necessario presentare la domanda all'UCAM dell'ASST Franciacorta e successivamente all'Ufficio Accoglienza della struttura su apposito modulo (mod. A) accompagnato da documentazione sanitaria che ne attesti le condizioni di salute psicofisica e le autonomie residue.

La domanda viene protocollata al protocollo generale dell'Istituto

La Responsabile dell'Accoglienza provvederà a richiedere all'UCAM la segnalazione dell'Utente e in collaborazione con il Responsabile Sanitario provvede alla valutazione delle domande.

I richiedenti ammissibili saranno inseriti in due distinte graduatorie in relazione alla provenienza:

- Richiedenti di Chiari (residenti da almeno due anni)
- Richiedenti di altri comuni

L'ordine di priorità nelle graduatorie è determinato dalla data di presentazione della richiesta di inserimento nella RSA.

Struttura

Il Centro Diurno Integrato è dotato di ambienti dedicati esclusivamente a tale servizio e di ambienti condivisi con la Residenza Sanitario Assistenziale.

Gli ambienti dedicati al C.D.I. sono al 3° piano dell'Istituto e sono costituiti da:

- Sala soggiorno e attività animative
- Sala pranzo con angolo cucina
- Locale per il riposo pomeridiano, dotato di poltrone reclinabili e armadi ad uso personale
- Terrazza attrezzata a giardino pensile
- Servizi igienici e locale per bagni assistiti
- Locale personale e ambulatorio
- Gli ambienti sono dotati di impianto di raffrescamento.

Gli altri ambienti condivisi con la Residenza sanitaria assistenziale sono i seguenti:

- Palestra di riabilitazione
- Portineria e sala bar
- Uffici Amministrativi
- Chiesetta interna
- Salone per le attività di animazione

I cittadini a qualsiasi titolo interessati possono visitare

la Residenza e il Centro Diurno integrato, previo accordi con l'Assistente Sociale.

Orario di funzionamento

Il Centro Diurno Integrato funziona dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.30, ad esclusione dei giorni festivi infrasettimanali.

È possibile frequentare il centro diurno anche per un solo giorno la settimana.

L'accesso al Centro è consentito in qualunque fascia oraria con la sola condizione di una permanenza minima giornaliera di cinque ore, comprensive del pranzo e/o della cena.

Indicazioni in caso di dimissioni o trasferimento

La Fondazione si attiverà affinché le dimissioni avvengano in forma assistita dal Comune o dalla ASST. Inoltre al momento della dimissione o del trasferimento all'Utente verrà consegnata una relazione medica, infermieristica, psicosociale e riabilitativa per garantire la continuità assistenziale.

La Direzione accompagna l'Utente con una lettera di saluto.

Rette di accesso al Centro Diurno Integrato

Le rette di accesso sono determinate dal Consiglio di Amministrazione.

Le rette giornaliere sono le seguenti:

Tipologia	Retta
Fascia A per accesso giornata intera compreso pranzo e cena	€ 26.65
Fascia B per accesso oltre le 4 ore con pranzo e senza cena	€ 24.65
Fascia C per accesso oltre le 4 ore senza pranzo e senza cena	€ 22.65

Si offre il servizio di trasporto secondo le modalità e le tariffe descritte nella seguente tabella:

Servizio di trasporto Utenti C.D.I.	Andata e Ritorno	Solo Andata o Solo Ritorno
nel Comune di Chiari:	€ 8,20	€ 6,20
nei Comuni limitrofi:	€ 10,20	€ 7,20

Chi usufruisce parzialmente del servizio previsto dal contratto stipulato è tenuto al pagamento della retta intera.

Il Consiglio di Amministrazione può variare le rette di accesso secondo insorgenti necessità di bilancio.

Le variazioni saranno tempestivamente comunicate ad ogni utente e al familiare di riferimento.

L'utente del Centro Diurno versa all'inizio della frequenza una somma corrispondente alla retta relativa alle giornate di accesso concordate. Tale somma costituisce una anticipazione fissa che sarà utilizzata per il conguaglio finale alla data di cessazione della frequenza. Al termine di ogni mese l'Ente esporrà con apposita fattura le effettive prestazioni usufruite dall'Utente nel mese precedente e ne richiederà il pagamento.

In caso di assenze durante il mese, verrà praticato uno sconto del 10% se l'assenza è stata preceduta da preavviso comunicato almeno il giorno prima entro le ore 16.30.

L'intenzione di interrompere la frequenza del CDI va manifestata per iscritto con un preavviso di almeno **cinque giorni**. In caso di mancato preavviso l'Istituto provvederà a trattenere i giorni di mancato preavviso.

Il pagamento deve essere effettuato al momento della ricezione della fattura attraverso versamento con bollettino di c.c. postale prestampato allegato oppure tramite bonifico bancario. In quest'ultimo caso sarà cura dell'Utente richiedere il codice IBAN in segreteria.

Intervento del Comune nel pagamento della retta.

Qualora l'Ospite o i familiari obbligati a prestare gli alimenti (il coniuge, i figli, i genitori e, in loro mancanza, gli ascendenti prossimi, i generi e le nuore, il suocero

e la suocera, i fratelli e le sorelle) non dispongano di redditi sufficienti al pagamento della retta, può intervenire a coprire la stessa il Comune di residenza dell'Ospite, previo svolgimento di indagine patrimoniale.

I servizi erogati compresi nella retta

Il Centro Diurno Integrato eroga le seguenti prestazioni:

1. Servizi alla persona:

- Igiene
- Alimentazione (i menù sono conformi a quelli della R.S.A.)

2. Servizi sanitari e riabilitativi

- assistenza medica
- assistenza infermieristica
- assistenza riabilitativa-occupazionale

3. Servizi di animazione e socializzazione

- attività di intrattenimento
- spettacoli
- gite
- attività di stimolo delle capacità cognitive e di contrasto delle sindromi depressive

4. Servizio di consulenza ai familiari

- Informazione
- educazione sanitaria
- formazione ai familiari sull'utilizzo di presidi e ausili per la non autosufficienza

5. Servizi vari

I servizi amministrativi, il servizio lavanderia guardaroba per gli effetti comuni, il servizio portineria, il servizio di assistenza spirituale, il servizio di podologia, il servizio parrucchiere e barbiere sono condivisi con i servizi della R.S.A.

I servizi NON compresi nella retta

- Visite specialistiche
- Fornitura di farmaci, ausili e presidi per l'incontinenza
- Parrucchiere e barbiere
- Distributori bevande-caffè
- Trasporto ai presidi ospedalieri di zona per controlli o visite
- Servizio lavanderia per gli effetti personali

Le tariffe di accesso a questi servizi sono definite annualmente ed esposte nelle zone riservate alle comunicazioni.

La giornata tipo al Centro Diurno

ORE	ATTIVÀ
7.45	Inizio del giro di accompagnamento dal domicilio al centro diurno ad iniziativa dei familiari o dall'automezzo della Fondazione
8.15	Accoglienza al centro ed eventuale colazione
8.30 - 9.30	Lettura e commento dei giornali - ascolto musica - attività individuali o in piccoli gruppi - scelta del menu
9.30 - 10.00	controlli sanitari - distribuzione terapie - trattamenti di riabilitazioni individuali (ove previsti dal piano individuale di assistenza che viene strutturato per ogni ospite) - igiene personale
10.00	distribuzione del the o caffè
10.00 - 11.15	attività occupazionali/ginnastica di gruppo
11.45	Pranzo
13.00	Riposo
16.00	Merenda
17.00-17.45	Controlli sanitari - distribuzione terapie - trattamenti di riabilitazioni individuali (ove previsti dal piano individuale di assistenza che viene strutturato per ogni ospite) - igiene personale - attività ricreative. Eventuali rientri in famiglia
17.45	Cena
18.30	Rientro in famiglia.

Tutti i giorni viene celebrata la S. Messa nella chiesetta interna. Gli Ospiti del centro che lo desiderano possono parteciparvi.

La struttura è dotata di sistemi atti a garantire la sicurezza degli Ospiti, degli operatori e dei visitatori: rilevatori di fumo in tutti gli ambienti di vita, allarmi antincendio, dispositivi antincendio, lampade di emergenza, cartellonistica di sicurezza, gruppo elettrogeno, allarmi sulle porte, telecamere agli ingressi. È individuato un responsabile della sicurezza della struttura ai sensi del D. Lgs. 81/08.

Ammissione al Centro Diurno Integrato

La domanda di ammissione al Centro Diurno Integrato può essere presentata:

- all'ufficio dell'Assistente Sociale dell'Istituto P. Cadeo;
- all'ASL di Brescia, Distretto di Chiari, servizio anziani, con sede a Chiari, Piazza Martiri della Libertà;

- al Comune di residenza;

La domanda di ammissione richiede il nulla osta dell'Unità di valutazione multidimensionale dell'ASL.

Organico - Staff operativo

Gli operatori assegnati al Centro Diurno Integrato sono conformi agli standard regionali in rapporto a 20 utenti e precisamente:

- Responsabile del C.D.I.
- Medico, per 6 ore settimanali
- Infermiere, per 3 ore al giorno
- Ausiliari di assistenza n. 4, di cui due a part-time
- Terapista della riabilitazione n. 1 a part-time
- Animatore n. 1 a part-time

Dedicano inoltre parte della loro attività agli Utenti del Centro Diurno integrato altri operatori della R.S.A., tra cui l'Assistente Sociale, il personale Amministrativo, il personale di portineria, il personale di cucina, le Suore, gli operai, alcuni volontari.

Cartellino di riconoscimento

All'interno della struttura il riconoscimento degli operatori e dei volontari è assicurato da un apposito cartellino visibile all'Utente ed ai suoi familiari che riporta la fotografia, il nome, il cognome e il profilo professionale dell'operatore.

Metodologie di lavoro e formazione del personale**Metodologie di lavoro**

Nel Centro Diurno Integrato si applica un modello di assistenza globale all'anziano, già illustrato nella descrizione dei servizi erogati dalla R.S.A., fondato sulle seguenti metodologie di lavoro:

- programmazione delle attività;
- valutazione multidimensionale dei bisogni;
- lavoro in équipe;
- lavoro per obiettivi;
- orientamento all'Ospite-cliente;
- responsabilizzazione degli operatori;
- personalizzazione degli interventi;
- verifica periodica dei risultati;
- attenzione alle compatibilità finanziarie ed al controllo della spesa;
- attenzione alle relazioni.

L'attività degli operatori è orientata da linee guida, protocolli e piani di lavoro, specifici in analogia a quelli in dotazione per i servizi della R.S.A.

Orari di ricevimento del pubblico e delle visite agli Utenti**Uffici amministrativi**

Orari di ricevimento del pubblico:

dalle ore 9.00 alle ore 12.00 dal lunedì al venerdì e dalle ore 15.30 alle ore 17.00 il giovedì.

È possibile fissare appuntamenti in orari diversi da concordare.

Visite agli Utenti

Le visite agli Utenti possono essere effettuate in ogni giorno dell'anno dalle ore **8.00** alle ore **18.30**.

Nelle fasce orarie 8.00-9.00, 12-30-15.00 e 18.00 - 18.30 l'accesso è regolamentato da una tessera personale magnetica (badge) consegnata su richiesta dietro il pagamento di una cauzione di €10. Si precisa che possono essere consegnate due tessere per Utente.

Per colloqui con il Medico del C.D.I occorre osservare l'orario di ricevimento esposto nella bacheca del C.D.I.

Il **Direttore Generale** e il **Responsabile Sanitario** sono disponibili ad incontrare gli Utenti ed i parenti che lo desiderano. I giorni e gli orari di ricevimento sono comunicati con avviso apposto all'albo dell'Ente e nelle aree riservate alla comunicazione ubicate all'interno del Centro Diurno Integrato. È possibile concordare appuntamenti al di fuori di tali giorni.

Forme di partecipazione degli Utenti del C.D.I. e dei familiari e verifica della soddisfazione

Gli Ospiti diurni o i familiari di riferimento esprimono un rappresentante nel Comitato Ospiti /Parenti della Fondazione.

L'obiettivo è quello di favorire un proficuo dialogo fra gli Amministratori e i Responsabili della R.S.A. e del Centro Diurno Integrato e gli Utenti e i familiari, nonché di realizzare un sistema di relazioni che consenta a questi ultimi di prendere parte attivamente alle scelte strategiche dell'ente e di apportare contributi di idee per il miglioramento della qualità dei servizi offerti. Tale comitato partecipa a periodici incontri con gli Amministratori, la Direzione e altri operatori della residenza individuati di volta in volta in relazione agli argomenti da trattare.

La Direzione dell'Istituto effettua annualmente la rilevazione della soddisfazione degli anziani utenti del Centro Diurno Integrato e dei familiari attraverso un questionario anonimo.

I risultati di tali rilevazioni sono discussi con il Comitato Ospiti Parenti, esposti al pubblico nella struttura e sono pubblicati sul sito internet della Fondazione, nonché commentati in un incontro con i dipendenti.

Si consegnano con la presente "Carta dei Servizi" i questionari utilizzati e una scheda ove esprimere eventuali reclami, apprezzamenti o comunicazioni.

Ufficio Relazioni con il Pubblico

L'U.R.P. è un ufficio a disposizione degli Ospiti e dei loro parenti per migliorare la qualità dei servizi: assicura informazione, accoglienza, tutela e partecipazione; facilita l'accesso attraverso informazioni sulle attività e i servizi erogati; raccoglie suggerimenti e

osservazioni; gestisce reclami e segnalazioni di chiunque voglia esprimere le proprie osservazioni scrivendo direttamente o compilando l'apposito modulo distribuito. L'Ufficio provvede a dare immediata risposta alle segnalazioni e ai reclami che si presentano di facile soluzione, altrimenti avvia l'attività istruttoria e trasmette la pratica al Direttore Generale per adeguata conoscenza secondo quanto disposto nel protocollo reclami.

Se il presentatore del reclamo non fosse soddisfatto della risposta ricevuta oppure non ha ricevuto risposta entro 30 gg, può presentare nuova istanza al Presidente della Fondazione per via mail oppure inserendo il modulo reclamo nella cassetta postale intestata al Presidente.

In caso di contenzioso l'organo competente è il foro di Brescia.



Accesso agli atti

Il responsabile del procedimento per l'accesso agli atti è il Direttore Generale dell'Ente. La domanda di accesso si presenta all'Ufficio Protocollo.

Il diritto di accesso si esercita, mediante istanza scritta. La richiesta deve contenere:

- estremi del documento richiesto;
- specificazione dell'interesse connesso alla richiesta;
- copia fotostatica di documento di identità del richiedente.

Il procedimento di accesso deve concludersi nel termine di 30 giorni dalla presentazione della istanza.

Il responsabile del procedimento di accesso comunica all'interessato l'accoglimento della richiesta con l'indicazione dell'ufficio e del periodo di tempo entro il quale può prendere visione dei documenti ed ottenere eventuale copia.

La Fondazione, ove ritenga di rispondere negativamente all'istanza di accesso, ne dà comunicazione scritta, con mezzo idoneo, al richiedente, che entro 10 giorni può

presentare osservazioni scritte al Presidente della Fondazione, che risponderà per iscritto nei successivi 15 gg. Il Regolamento di Accesso agli Atti è pubblicato sul sito internet della Fondazione www.istitutopietrocadeo.it alla pagina Documenti.

Dimissioni

La Fondazione, su proposta del Responsabile Sanitario, potrà disporre dell'immediata dimissione dell'Utente nel caso le condizioni di quest'ultimo fossero tali da non permettere l'erogazione della dovuta assistenza o presentassero pericoli o rischi per sé o per gli altri utenti. La Fondazione inoltre può recedere dal presente contratto qualora si verificano le seguenti condizioni:

- in caso di insolvenza del pagamento della retta trascorsi 8 giorni dal ricevimento del sollecito di pagamento;
- nel caso di interruzione del rapporto fiduciario tra l'Utente e/o i suoi familiari e la Fondazione, in qualsiasi modo determinatosi, ad insindacabile giudizio del Consiglio di Amministrazione della Fondazione su segnalazione del Direttore Generale;
- nel caso in cui l'evoluzione psico-fisica dell'Utente richieda un trattamento sanitario che la Fondazione non sia in grado di garantire.

CARTA DEI DIRITTI DEGLI ANZIANI

La persona ha il diritto	La società e le Istituzioni hanno il dovere
Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.	Di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
Di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	Di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
Di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	Di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
Di conservare la libertà di scegliere dove vivere.	Di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
Di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.	Di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.
Di vivere con chi desidera.	Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
Di avere una vita di relazione.	Di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
Di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.	Di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.
Di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.	Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
Di essere messa in condizione di godere e conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.	Di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

POLITICA PER LA QUALITA'

“...Perché ogni Ospite sia rispettato nella sua singolarità e diversità e valorizzato per le sue residue potenzialità fisiche, psichiche e socio relazionali e spirituali e professionalmente assistito in rapporto alle sue disabilità...”

L’Istituto Pietro Cadeo si impegna a:

- garantire ambienti e servizi che consentano all’Ospite di mantenere le proprie capacità funzionali fisiche, psicosociali, culturali, relazionali e religiose e di mantenere ed esprimere la propria identità;
- mettere a disposizione dell’Ospite un ambiente accogliente, personalizzato e terapeutico, con adeguate attrezzature per facilitare l’autonomia;
- garantire interventi multidimensionali finalizzati al mantenimento e recupero della salute globale della persona;
- mettere a disposizione dell’Ospite operatori di diverse qualifiche professionali, capaci di lavorare in équipe, coordinati in progetti assistenziali globali, condivisi e partecipati, profondamente motivati dal rispetto dell’identità di ogni ospite;
- formare, coinvolgere, motivare e responsabilizzare tutto il personale rispetto ai risultati delle proprie attività nonché ai risultati/obiettivi di tutta l’organizzazione;
- provvedere al massimo coinvolgimento dell’Ospite e dei suoi familiari, considerati risorsa insostituibile e irrinunciabile per il mantenimento delle relazioni parentali e per la conservazione dell’identità di ogni residente;
- favorire un inserimento della struttura nel territorio attraverso appropriate forme di informazione e comunicazione e attraverso il coinvolgimento delle realtà socio-assistenziali e delle comunità di provenienza di ciascun Ospite.



MENU TIPO
Residenza Sanitaria Assistenziale
Centro Diurno Integrato

Il Presente Menu è pubblicato solo a titolo esemplificativo, il Menu realmente in vigore è pubblicato sul sito della Fondazione ed è a disposizione nei Nuclei e all'Ufficio Accoglienza

MENU PRIMA SETTIMANA

Pranzo			Cena		
LUNEDI'	1	RISOTTO ALLA MILANESE	1	PASSATO DI VERDURA	
	2	MEZZE PENNE AL POMOD. E BASILICO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	PETTO DI POLLO AL LIMONE	3	FRITTURA DI LATTE	
	4	LONZA AL VINO BIANCO	4	FORMAGGIO ASIAGO	
	5	PATATE E CIPOLLE BOLLITE	5	MORTADELLA	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAROTE ALL'OLIO	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
MARTEDI'	1	TORTELLINI IN BRODO	1	PANCOTTO	
	2	RISO AL BURRO E SALVIA	2	RISO IN BIANCO	
	3	SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE	3	NASELLO GRATINATO	
	4	LUCANICA IN UMIDO	4	PROSCIUTTO COTTO	
	5	ZUCCHINE TRIFOLATE	5	FONTINA	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FINOCCHI ALL'OLIO	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
MERCOLEDI'	1	FUSILLI POMODORO E RICOTTA	1	MINESTRA DI RISO E PREZZEMOLO	
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	COTECHINO CON SPINACI	3	INVOTINI DI PROS/FORMAGGIO	
	4	COSCE DI POLLO ALLO ZAFFERANO	4	PANCETTA	
	5	FAGIOLINI AL VAPORE	5	FORMAGGIO ITALICO	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAVOLFIORI	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
GIOVEDI'	1	TAGLIATELLE BURRO E SALVIA	1	MINISTRONE CON ORZO	
	2	MINISTRINA SPORCA	2	RISO IN BIANCO	
	3	CONIGLIO ALLE OLIVE	3	INSALATA DI SGOMBRO	
	4	GORGONZOLA	4	MOZZARELLA	
	5	POLENTA	5	SALUMI MISTI	
	6	CAROTE AL BURRO	6	COSTE AL VAPORE	
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
VENERDI'	1	RISOTTO AL RADICCHIO	1	CREMA DI CAROTE	
	2	RISO AL POM/BASILICO	2	RISO IN BIANCO	
	3	PANGASIO AGLI AROMI	3	CAPRINI	
	4	FRITTATA ALLE VERDURE	4	UOVA SODE	
	5	PATATE PREZZEMOLATE	5	FONTAL	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FAGIOLINI	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
SABATO	1	TRENETTE AL PESTO	1	RISO E PISELLI	
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	BRASATO	3	SFORMATO DI RICOTTA AI FUNGHI	
	4	TACCHINO AGLI AROMI	4	COPPA	
	5	POLENTA	5	ERBETTE AL VAPORE	
	6	FINOCCHI GRATINATI	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7		
DOMENICA	1	TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	1	MINESTRA DELLO CHEF	
	2	RISO AL POM/ORIGANO	2	RISO IN BIANCO	
	3	ARROSTO DI VITELLO	3	PROSCIUTTO CRUDO	
	4	MESSICANI	4	TALEGGIO	
	5	PATATE ARROSTO	5	FAGIOLI CON CIPOLLA	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	

ALTERNATIVE FISSE

	Pranzo	Cena
PRIMI PIATTI	PASTA IN BIANCO RISO IN BIANCO MINISTRINA SEMOLINO PANCOTTO CAPELLI D'ANGELO	PASTA IN BIANCO RISO IN BIANCO MINISTRINA SEMOLINO PANCOTTO CAFFELATTE + BISCOTTI CAFFELATTE + FETTE CAFFELATTE
SECONDI PIATTI	MACINATO DI CARNE OMOGENEIZZATO DI CARNE FORMAGGINI SIMMENTAL BISTECCHINE DI POLLO AI FERRI PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO CRUDO	PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO COTTO/ CRESCENZA PROSCIUTTO COTTO MACINATO CRESCENZA FORMAGGINI MOZZARELLA OMOGENEIZZATO DI CARNE
CONTORNI	CONTORNO MACINATO PURÈ DI PATATE PATATE LESSE INSALATA DI STAGIONE	CONTORNO MACINATO PURÈ DI PATATE PATATE LESSE INSALATA DI STAGIONE
FRUTTA	FRUTTA COTTA FRUTTA FRULLATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE YOGURT SUCCO DI FRUTTA	FRUTTA COTTA FRUTTA FRULLATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE YOGURT SUCCO DI FRUTTA



Le Alternative fisse sono disponibili ad ogni pranzo e ad ogni cena.

MENU SECONDA SETTIMANA

		Pranzo	Cena	
LUNEDI'	1	SEDANI AL POMODORO	1	STRACCIATELLA
	2	RISO AL BURRO E SALVIA	2	PASTA IN BIANCO
	3	BOLLITO CON SALSA VERDE	3	INSALATA DI TONNO
	4	MEDAGLIONI DI VITELLO AI FERRI	4	DELISSY
	5	ZUCCHINE TRIFOLATE	5	FORMAGGIO LATTERIA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FAGIOLINI AL VAPORE
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MARTEDI'	1	GNOCCHI AI FORMAGGI	1	PASSATO DI VERDURA
	2	PASTA AL BURRO	2	RISO IN BIANCO
	3	COTOLETTE ALLA MILANESE	3	TORTA DI PATATE E PROSCIUTTO
	4	PANGASIO ALLA LIVORNESE	4	MORTADELLA
	5	CIPOLLE IN AGRODOLCE	5	CRESCENZA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAROTE AL VAPORE
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MERCOLEDI'	1	PENNE ALL' AMATRICIANA	1	MINESTRA DI RISO E ZUCCHINE
	2	RISO ALL' OLIO	2	PASTA IN BIANCO
	3	TACCHINO ARROSTO	3	TARTINE AL FORMAGGIO
	4	LINGUA SALMISTRATA	4	MOZZARELLA
	5	PATATE ARROSTO	5	PANCETTA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FINOCCHI AL VAPORE
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
GIOVEDI'	1	TAGLIATELLE CON CREMA ROSA	1	MINISTRONE CON PASTA
	2	ANELLINI IN BRODO	2	RISO IN BIANCO
	3	STUFATO AL ROSMARINO	3	BASTONCINI DI PESCE
	4	POLPETTINE	4	FORMAGGIO BRIE'
	5	POLENTA	5	COPPA
	6	PISELLI ALLA FRANCESE	6	BARBABIETOLE CIPOLLE E PATATE
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
VENERDI'	1	RISOTTO ALLA MARINARA	1	MINESTRA DI RISO E PATATE
	2	PENNE AL POM./ORIGANO	2	PASTA IN BIANCO
	3	MERLUZZO IN PASTELLA	3	CAPRINI AL PEPE
	4	PICCATINA AGLI AROMI	4	FONTINA
	5	CAVOLFIORI GRATINATI	5	PROSCIUTTO COTTO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	SPINACI
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
SABATO	1	PASTA ALLA CARBONARA	1	CREMA DI PISELLI
	2	RISO AL POMODORO	2	RISO IN BIANCO
	3	ARISTA AL LATTE	3	PIRENEI
	4	ROAST BEEF	4	SALAME
	5	FINOCCHI	5	COSTE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
DOMENICA	1	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1	CAPELLI D' ANGELO IN BRODO
	2	MEZZE PENNE AI FORMAGGI	2	PASTA IN BIANCO
	3	COSCE DI POLLO AL LIMONE	3	FONTAL
	4	ARROSTO DI VITELLO	4	PORCHETTA
	5	FAGIOLINI	5	PATATE PREZZEMOLATE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA

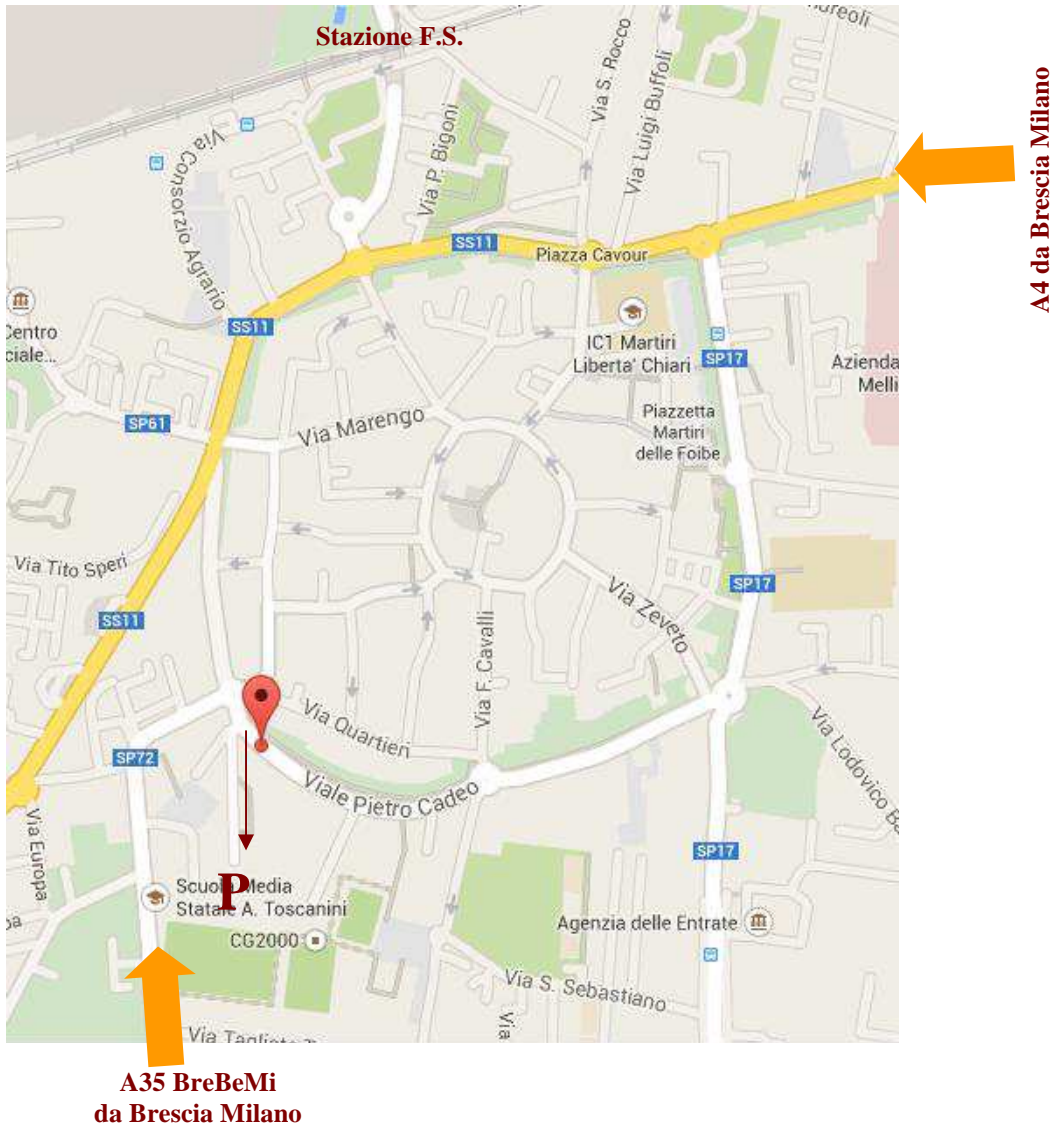
MENU TERZA SETTIMANA

		Pranzo	Cena	
LUNEDI'	1	FUSILLI AL POMODORO	1	ZUPPA D'ORZO
	2	RISO AL BURRO VERSATO	2	PASTA IN BIANCO
	3	MANZO ALL'OLIO	3	NASELLO AL LIMONE
	4	FESETTA AL FORNO	4	MORTADELLA
	5	SPINACI ALLA PANNA	5	MOZZARELLA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAROTE
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MARTEDI'	1	GOMITI SPECK E ZAFFERANO	1	MINISTRONE CON RISO
	2	RISO AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO
	3	SOGLIOLA ALLA MILANESE	3	UOVA SODE
	4	LUCANICA IN UMIDO	4	PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA
	5	CAVOLI GRATINATI	5	FORMAGGIO EMMENTAL
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	PATATE PREZZEMOLATE
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MERCOLEDI'	1	PENNE AL RADICCHIO ROSSO	1	PASTA E FAGIOLI
	2	PASTA AL POMODORO E BASILICO	2	PASTA IN BIANCO
	3	PORTAFOGLI	3	INVOLTINI PROS/FORMAG
	4	SCALOPPINE ALL'AGRO	4	FORMAGGIO PIRENEI
	5	FAGIOLINI AL VAPORE	5	FINOCCHI
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
GIOVEDI'	1	TAGLIATELLE ALL' UOVO CON RAGU'	1	MINISTRINA
	2	MINISTRINA AUTUNNALE	2	RISO IN BIANCO
	3	BRASATO	3	FRITTURA DI LATTE
	4	TACCHINO ALLA BOSCAIOLA	4	SALAME
	5	POLENTA	5	FONTINA
	6	VERZA STUFATA	6	COSTE SAPORITE
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
VENERDI'	1	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	1	CREMA DI ZUCCA CON RISO
	2	RISO AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO
	3	PERSICO ALLE VERDURE	3	PIZZA MARGHERITA
	4	FRITTATA AI FORMAGGI	4	PANCETTA
	5	ZUCCHINE TRIFOLATE	5	FORMAGGIO BRIE'
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FAGIOLINI
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
SABATO	1	SEDANI OLIVE E CAPPERI	1	PANCOTTO
	2	RISOTTO AL FUNGHI	2	PASTA IN BIANCO
	3	SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE	3	COPPA
	4	PICCATINE AL RADICCHIO	4	RICOTTA E ASIAGO
	5	CAROTE STUFATE	5	CIPOLLE AL FORNO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
	7		7	
DOMENICA	1	RISOTTO AGLI ASPARAGI	1	MINISTRA DI RISO E
	2	MACCHERONI AL BURRO	2	PREZZEMOLO
	3	MESSICANI	3	PASTA IN BIANCO
	4	TACCHINO ALLA GOCCIA	4	PROSCIUTTO CRUDO
	5	PATATE ARROSTO	5	TALEGGIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	SPINACI AL BURRO
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA

MENU QUARTA SETTIMANA

		Pranzo	Cena	
LUNEDI'	1	PENNE AL POMODORO E RICOTTA	1	PASSATO DI VERDURA
	2	RISO BURRO E SALVIA	2	PASTA IN BIANCO
	3	ARISTA ALLE MELE	3	PORCHETTA GOLOSA
	4	HAMBURGER DI VITELLO IN	4	MORTADELLA
	5	SALSA	5	FORMAGGIO LATTERIA
	6	FAGIOLINI SALTATI	6	CAVOLFIORI
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MARTEDI'	1	TAGLIATELLE AL RAGÙ	1	MINISTRONE CON PASTA
	2	RISO IN BIANCO	2	RISO AL POMODORO
	3	LINGUA CON SALSA VERDE	3	PIZZA FARCITA
	4	COTOLETTA ALLA MILANESE	4	SALAME
	5	CROCCHETTE DI PATATE	5	GORGONZOLA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAROTE
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MERCOLEDI'	1	PENNE ALLA MATRICIANA	1	TORTELLINI IN BRODO
	2	RISO AL POMO/BASILICO	2	RISO IN BIANCO
	3	MANZO ALL'OLIO DI ROVATO	3	INVOLTINI PROSC/FORMAGGIO
	4	FRITTATA AL FORMAGGIO	4	COPPA
	5	POLENTA	5	MOZZARELLA
	6	SPINACI	6	ZUCCHINE
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
GIOVEDI'	1	RISOTTO ALLA ZUCCA	1	CREMA DI VERDURE
	2	PASTA IN BIANCO	2	RISO AL POMODORO
	3	TACCHINO ALLA CREMA DI ASPARAGI	3	SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO
	4	SCALOPPINE AL MARSALA	4	FORM .ITALICO
	5	COSTE AL VAPORE	5	CAVOLFIORI GRATINATI
	6	FRUTTA DI STAGIONE		FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
VENERDI'	1	CELENTANI AL TONNO	1	RISO AL LATTE
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO
	3	PANGASIO ALLA VICENTINA	3	UOVA SODE E SALAME
	4	SVIZZERA AI FERRI	4	FORMAGGIO BRIE'
	5	ZUCCHINE TRIFOLATE	5	FAGIOLINI AL VAPORE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
SABATO	1	GNOCCHI AL POMODORO	1	CAPELLI D'ANGELO IN BRODO
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO
	3	ROAST BEEF	3	POLPETTINE AL FORMAGGIO
	4	PORTAFOGLI AL FORMAGGIO	4	PORCHETTA
	5	PISELLI ALLA PARIGINA	5	FONTAL
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	ERBETTE ALL' OLIO
				FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
DOMENICA	1	LASAGNE	1	MINISTRA IN BRODO
	2	RISO AL POMODORO	2	RISO IN BIANCO
	3	ROTOLO DI CONIGLIO	3	PROSCIUTTO CRUDO
	4	MANZO LESSO	4	DELISSY
	5	CAROTE PREZEMOLATE	5	FINOCCHI
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA

Come raggiungere l'Istituto Pietro Cadeo Onlus in Viale Pietro Cadeo 13 - Chiari



Come raggiungere l'Istituto Pietro Cadeo Onlus in Viale Pietro Cadeo 13 - Chiari:

- in treno: con il treno regionale Verona – Milano o Brescia – Milano scendendo alla stazione di Chiari e a piedi percorrendo circa 700 metri da Via Consorzio Agrario – Viale Teosa – Viale Cadeo.
- in auto da Brescia: dalla tangenziale Sud prendere il raccordo con **A35** (BreBeMi). Uscire a Chiari Est e proseguire fino svincolo per Chiari (non al primo ma al secondo). Proseguire su Via Roccafranca e via Maffoni; alla rotatoria prima a destra Viale Cadeo. Attenzione se non si esce a Chiari Est si entra in autostrada è bisogna pagare il pedaggio. In questo caso uscire a Chiari Ovest. Da Brescia sono circa 27 km e si percorrono in meno di 30 minuti.
- In auto da Milano: prendere **SP14** e proseguire fino ad entrare in **A58**; prendere l'uscita per **A35** direzione Brescia; proseguire su A35 ed uscire a **SP72** per Chiari (uscita Chiari Ovest); Proseguire su Via Roccafranca e via Maffoni; alla rotatoria prima a destra è Viale Cadeo. Da Milano Viale Corsica sono circa 65 km e si percorrono in 45 minuti circa.

Per il tracciato completo della BreBeMi con tutti gli svincoli visionare il sito: www.brebemi.it/doc/bbm_tracciato.pdf

- Oppure prendere **A4** – Uscita casello di Rovato ed arrivare a Chiari prendendo la strada SS11 in direzione Milano.
- Dai paesi limitrofi si raggiunge Chiari tramite la **SS11** sulla direttrice Brescia - Milano; oppure con la **SP72** da Orzinuovi, Rocca franca, A35; oppure dalla **SP17** sulla direttrice Castelvovati – Colonne; oppure dalla **SP17 var** da Palazzolo S/o; oppure dalla **SP60** da Castrezzato.

N.B. si può utilizzare il parcheggio esterno su viale Cadeo, oppure il parcheggio interno sito in fondo a Via Faustino Facchetti, indicato sulla mappa con **P**.

La “ Carta dei Servizi” è stata approvata, in 1ª Edizione, dal Consiglio di Amministrazione con deliberazioni n. 100 e n. 101 del 26.05.2003 e modificata con deliberazione n. 8 del 19.01.2004

In 2° Edizione è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione con deliberazione n. 51 del 18.04.2011 e aggiornata con deliberazioni n.59 e n.62 del 18 maggio 2011

In 3° Edizione è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione con deliberazione n.22 del 12.03.2015

Il Consiglio di Amministrazione

<i>Giovanni Massafra</i>	<i>Presidente</i>
<i>Emanuele Sigalini</i>	<i>Vice Presidente</i>
<i>Andrea Consoli</i>	<i>Consigliere</i>
<i>Egidio Carniato</i>	<i>Consigliere</i>
<i>Gianmario Delfrate</i>	<i>Consigliere</i>

*Il Direttore Generale
Matilde Rodella*

3ª Edizione 2015
2ª Edizione 2011
1ª Edizione - 2004
© Copyright febbraio 2004
stampata in proprio

Istituto Pietro Cadeo Onlus

Viale Cadeo, 13 – 25032 Chiari (Brescia)

Telefono 030 7100361 – Fax 030 711480

www.istitutopietrocadeo.it

e-mail: info@istitutopietrocadeo.it

Questionario per la rilevazione della “Qualità Percepita” da parte dei familiari di riferimento degli Utenti del C.D.I.

Parente (specificare il grado di parentela): coniuge figlio/a altro

1) Il primo impatto avuto con il C.D.I., le ha dato idea che il Servizio fosse organizzato in modo:

eccellente buono sufficiente insufficiente

2) Come valuta la possibilità di ottenere informazioni relative al suo familiare?

eccellente buono sufficiente insufficiente

3) Come considera la disponibilità all’ascolto del personale sanitario?

eccellente buono sufficiente insufficiente

4) Come considera l’approccio assistenziale offerto dal personale ausiliario?

eccellente buono sufficiente insufficiente

5) Come giudica la cura della persona?

eccellente buono sufficiente insufficiente

6) Come valuta l’attenzione da parte degli operatori alle necessità fisiologiche dell’Ospite?

eccellente buono sufficiente insufficiente

7) Come giudica la qualità del servizio ristorazione?

eccellente buono sufficiente insufficiente

8) Come giudica l’attenzione degli operatori al rispetto della riservatezza?

eccellente buono sufficiente insufficiente

9) Come considera la sollecitudine degli operatori nei confronti dell’Ospite?

eccellente buona sufficiente insufficiente

10) Come giudica l’assistenza medica fornita all’Ospite?

eccellente buono sufficiente insufficiente

11) Come valuta l'assistenza infermieristica?

eccellente buono sufficiente insufficiente

12) Come valuta gli interventi di riabilitazione?

eccellenti buoni sufficienti insufficienti

13) Come valuta l'attività di animazione?

eccellente buono sufficiente insufficiente

14) Come valuta l'attività del Servizio Accoglienza?

eccellente buono sufficiente insufficiente

15) Come giudica il livello di confort degli ambienti di vita (sala da pranzo, sala riposo, luminosità degli ambienti, temperatura, areazione, ecc)?

eccellente buono sufficiente insufficiente

16) Da quando il suo familiare è inserito nel C.D.I., ritiene che, nel complesso, sia migliorato in modo:

eccellente buono sufficiente insufficiente

17) Se dovesse fornire un giudizio complessivo, come giudica il servizio offerto dal CDI?

eccellente buono sufficiente insufficiente

Esponga, se lo desidera sue osservazioni e suoi suggerimenti:

GRAZIE



SCHEDA RILEVAZIONE SEGNALAZIONI, SUGGERIMENTI, RINGRAZIAMENTO, RECLAMI

Alla Direzione
All'URP
dell'Istituto Pietro Cadeo
Chiari

- Suggerimento Segnalazione Ringraziamento Reclamo

Cognome Nome

Via/Piazza N..... Località

Tel. E-mail

- In qualità: Ospite Familiare Operatore Altro

Ospite.....

Oggetto:

Chiari

Firma