

FONDAZIONE "GIUSEPPE GEMELLARO" ETS
RESIDENZA SANITARIO-ASSISTENZIALE

Via XXV Aprile, 32 - 20080 ALBAIRATE (MI) - Tel. 0294921145

Indirizzo e-mail: info@fondazionegemellaro.it Sito internet: www.fondazionegemellaro.it

C.F. 97146120155 - Part. IVA 03345430965

CARTA DEI SERVIZI

Redatta in conformità a DGR 12620 del 7/4/ 2003 e a DGR 14039 dell'8/8/2003

Aggiornata al 10/09/2026



Panoramica

La Fondazione "Giuseppe Gemellaro" - Organizzazione non Lucrativa di Utilità Sociale - si è costituita nel 1994 per volontà di lascito testamentario da Sig. Giuseppe Gemellaro a persona di Albairate (Sig.ra Enrica Chiodini), finalizzato ad attività sociali a favore degli anziani. In adempimento al suddetto lascito e con la collaborazione del Comune di Albairate fu costruita ed avviata nel 2002 la Residenza Sanitaria-Assistenziale "Giuseppe Gemellaro".

Con l'evoluzione della normativa, e l'abrogazione delle ONLUS, dal 2026 la Fondazione Giuseppe Gemellaro aderisce al codice degli Enti del Terzo Settore assumendo l'acronimo ETS.

L'RSA è accreditata dalla Regione Lombardia per n. 64 posti letto accreditati, autorizzati e a contratto per anziani non autosufficienti .

Inoltre la RSA è sede anche di

- * un Centro Diurno Integrato di 34 posti accreditati di cui 30 a contratto,
- * di Ambulatorio Riabilitativo per utenti esterni
- * attivazione servizio RSA Aperta e Residenzialità Leggera (DGR 116/2013 e successivi provvedimenti attuativi)



Ingresso

COME SI RAGGIUNGE ALBAIRATE E LA RSA

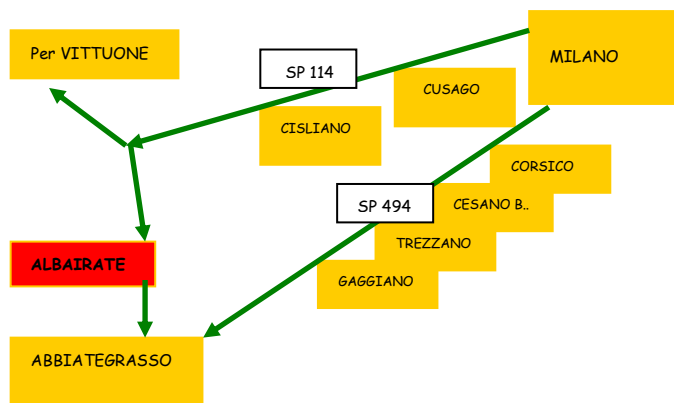
Albairate è una borgata a tradizione agricola, immersa nella campagna del Parco Ticino a Sud-Ovest di Milano, da cui dista circa 15 chilometri; si raggiunge:

con i mezzi pubblici:

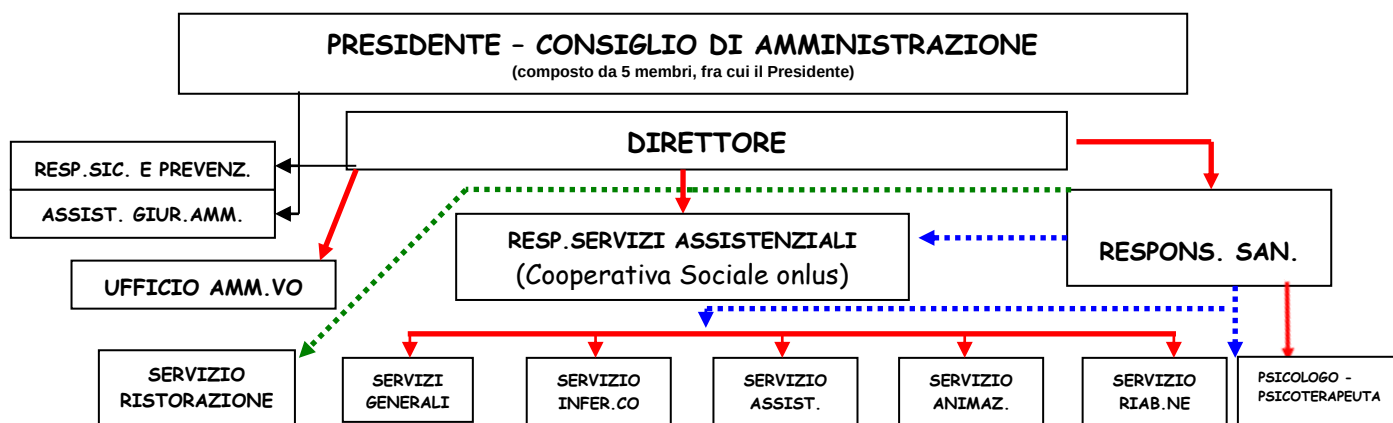
- pullman di linea Atinom in partenza dalla stazione MM "Bisceglie", con fermate in Cusaf vgo, Cisliano ed Albairate e con proseguimento per Abbiategrasso e Magenta; con lo stesso pullman, a percorso inverso, può essere raggiunta la stazione MM "Bisceglie";

con il mezzo privato:

- Provinciale Baggio-Abbiategrasso; dopo l'entrata in Albairate (semaforo) prima a Sn. e quindi prima a Ds.
- Vigevanese; dopo il primo semaforo di Abbiategrasso, a Ds. per Albairate; dopo l'entrata (semaforo), prima a Ds. e terza a Sn.



ORGANIGRAMMA DELLA FONDAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLA RSA



Il buon funzionamento complessivo della Residenza è assicurato dal Direttore, presente giornalmente nella struttura, con la collaborazione dell'Ufficio amministrativo e del personale di Reception.

La responsabilità sanitaria e l'assistenza medica sono assicurate da medici della Fondazione.

L'assistenza infermieristica, l'assistenza di base, l'attività riabilitativa e di animazione sono assicurate da personale di una qualificata Cooperativa convenzionata e sono coordinate da un Coordinatore Operativo-Capo Sala dipendente dalla Cooperativa medesima, che opera in stretto rapporto con la Direzione della RSA.

Il servizio di ristorazione è assicurato da una primaria Ditta di Ristorazione; gli alimenti sono trattati e confezionati in una cucina attrezzata nella RSA.

I servizi generali di pulizia, riordino e piccola manutenzione sono affidati alla suddetta Cooperativa.

La Direzione della R.S.A. e i membri del Consiglio di Amministrazione della Fondazione esercitano la vigilanza continua sulla qualità dei servizi prestati dal personale della Cooperativa e della Ditta di ristorazione.

LA STRUTTURA FISICA

La Residenza è dislocata in zona residenziale del paese di Albairate, dal cui centro dista circa 500 metri. È circondata da giardino alberato di pertinenza e parcheggi e confina con ampio parco comunale, comunicante con la zona a verde della Casa di Riposo e direttamente fruibile dagli ospiti.

L'edificio è di nuova costruzione, sviluppato in senso orizzontale (piano terreno e un solo piano superiore), realizzato secondo i moderni criteri e standard previsti per le Residenze Sanitario-Assistenziali per anziani non autosufficienti e con adozione di tutte le condizioni di sicurezza previste dalla legge.

È articolato in quattro nuclei abitativi autonomi: A e C di 20 posti letto, B di 14 posti e D di 10 posti; ogni nucleo dispone, di soggiorno con TV, cucinotto, ufficio infermieristico, sala da bagno attrezzata per persone non autosufficienti. La struttura è priva di barriere architettoniche; è protetta da sistemi di allarme antifurto ed antincendio; tutti i locali sono serviti di condizionamento, filodiffusione, segnalatore di chiamata e linea telefonica con sistema centrale di attivazione e contabilizzazione chiamate.

Le stanze da letto sono ordinariamente a due letti, abbinate con servizi frapposti, dotati di ausili; ogni nucleo dispone anche di due stanze a un letto con servizio. Ogni stanza dispone di letti a tre snodi e materassi antidecubito, armadi personali, presa ossigeno, chiamata di emergenza, impianto per apparecchi audiovisivi, filodiffusione, presa telefono, balcone.

Ambienti di uso comune: Studio medico, Palestra, Sala Pranzo, Soggiorni, Atelier, Sala riunioni/convegni con locali e servizi accessori, Cappella, Sala Parrucchiere, Lavanderia, Cucina e sala da pranzo del personale/i visitatori, Cucinotte di nucleo, Uffici informatizzati, ambienti e disimpegni vari.

I SERVIZI PRESTATI

Servizi sanitario-assistenziali

Servizio medico giornaliero (e, su prescrizione del medico, farmaci e sussidi per incontinenti)

Servizio psicologico/psicoterapeutico

Servizio infermieristico nell'arco delle 24 ore

Servizio di assistenza nell'arco delle 24 ore, assicurato da personale munito di titolo

Servizio riabilitativo (fisioterapico)

Servizio di animazione

Servizi complementari

Servizio religioso

Volontariato

Servizio alberghiero Servizio completo (compresa fornitura di tutta la biancheria - non personale - e servizio di lavanderia e stiratura per biancheria e indumenti personali)

Servizi a pagamento: Servizio trasporto sanitario ospiti richiesto alla Fondazione che si occuperà di prenotare il mezzo più idoneo, organizzare o effettuare il servizio, nel caso in cui non si voglia provvedere in proprio (i costi sono esplicitati in bacheca), parrucchiera e pedicure (i cui costi sono esplicitati in bacheca), telefono in camera, bevande erogate dai distributori automatici.

Riconoscimento degli operatori: dal cartellino di riconoscimento esposto da ciascuno in modo visibile.

DOMANDA di AMMISSIONE - RETTA

La domanda di ammissione, corredata di documentazione sanitaria, viene formalizzata dagli interessati su apposita modulistica disponibile presso gli Uffici della Fondazione.

La domanda è da sottoscrivere anche da uno o più parenti fra i tenuti agli alimenti, che si renderanno garanti nei confronti della Fondazione degli obblighi derivanti dal ricovero. La data di ricevimento della domanda di ammissione determina la posizione nelle liste di attesa distintamente gestite per ciascun grado di priorità.

I richiedenti devono periodicamente informarsi sulle disponibilità del posto e confermare la domanda di ammissione; decorsi 8 mesi dall'ultimo contatto la domanda potrà essere mantenuta valida solo a seguito di conferma, anche telefonica, fermo restando il fatto che al momento della disponibilità del posto letto, l'accoglienza in struttura sarà subordinata alla presentazione della scheda medica opportunamente aggiornata.

L'ammissione, previo parere positivo del Medico della Casa di riposo, è disposta dal Presidente del Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore.

Il contratto, unitamente alla carta dei servizi, sottoscritti all'atto del ricovero dalla Fondazione e dall'ospite e/o dai garanti dell'ospite costituiscono vincolo tra le parti.

La documentazione sanitaria allegata alla domanda è sottoposta a valutazione medica per parere di idoneità; in presenza di parere medico favorevole, la domanda è posta in lista di attesa, nel rispetto delle seguenti precedenza:

1. residenti da almeno 1 anno ad Albairate
2. nati ad Albairate
3. genitori residenti ad Albairate alla data della loro nascita
4. non residenti, con parenti ed affini entro il terzo grado residenti in Albairate
5. ospiti che frequentano il C.D.I., da almeno tre mesi
6. condomini degli Alloggi Protetti nella Residenza "La Meridiana" non più in condizioni di autosufficienza
7. residenti nei Comuni del Distretto Sanitario

8. residenti nei Comuni dell'ex distretto ASL Milano 1
9. residenti in altri Comuni

Le precedenze come sopra indicate possono essere eccezionalmente derogate dal Presidente della Fondazione per motivi di urgenza medica, sociale, per contingenti problematiche organizzativo/gestionali della Casa di Riposo nonché per ragioni di fiducia con l'ospite e/o i suoi famigliari.

Retta mensile: Il Consiglio di Amministrazione delibera, in armonia con le norme e le disposizioni vigenti, le rette e gli aggiornamenti delle stesse. La differenziazione delle rette nei quattro posti del Nucleo D è basata sulla tipologia delle camere.

Alle persone residenti da almeno 5 anni in Albairate o nate ad Albairate, o i cui genitori fossero stati residenti ad Albairate alla data della loro nascita, sarà praticato all'ammissione uno sconto sulla retta giornaliera, determinato annualmente dal Consiglio di Amministrazione. Lo sconto si applica anche nei confronti di persone che, già residenti in Albairate da almeno 5 anni, abbiano dovuto trasferire la residenza in altro Comune per effetto di ricovero in strutture di assistenza. Lo sconto non si applica nel caso di residenza acquisita in Albairate in corso di ricovero nella R.S.A.

Il numero di utenti con diritto alla retta agevolata viene definito in sede di budget.

Superato il numero stabilito, a tali utenti verrà data la possibilità di accedere alla struttura a retta piena con vincolo di passaggio alla tariffa ridotta appena consentito dal budget come stabilito dal CDA in data 29/04/2022.

Sono demandate al Presidente della Fondazione specifiche determinazioni per casi che presentino particolarità non previste dal presente comma, e risultino meritevoli di considerazione per l'applicazione dello sconto.

La retta comunicata agli utenti è al netto del contributo regionale pari a:

Residenti in Albairate	€ 1.830,00
Non Residenti	€ 2.029,50
Camera doppia Nucleo D	€ 2.070,50
Camera Singola Nucleo D	€ 2.173,00

È richiesto il pagamento mensile anticipato e, al primo ingresso, il versamento di una mensilità a titolo di deposito cauzionale e quota una tantum per servizio numerazione biancheria pari a € 100,00.

Le assenze non determinano riduzione di retta.

Condizioni specifiche sono previste per ricoveri promossi ed a carico degli Enti Locali.

Dichiarazione ai fini fiscali: a richiesta, è rilasciata agli aventi titolo, la dichiarazione prevista da DGR 21 marzo 1997, n. 26316, attestante le componenti relative alle prestazioni sanitarie/non sanitarie.

PROCEDURE ACCOGLIENZA - PIANI INDIVIDUALI

L'ammissione è preparata in collaborazione fra la Direzione e gli Operatori sanitari ed assistenziali, con tutti gli elementi di conoscenza disponibili sulla persona, al fine di favorire l'accoglienza ed il primo intervento personalizzati e la sistemazione logistica più appropriata, compatibilmente con la situazione generale della RSA. L'ingresso viene concordato in tempi che assicurino la presenza contemporanea, oltre che degli operatori socio-sanitari, anche del Direttore, del Medico e del Coordinatore Operativo.



All'ingresso viene effettuata visita medica; viene compilata/completata la cartella sanitaria e vengono disposte terapie e prime linee trattamenti e di assistenza. Dopo il primo periodo di osservazione, viene formulato in equipe il piano individuale di assistenza successivamente verificato ed aggiornato a precise scadenze o secondo necessità dettata dall'osservazione.



ORGANIZZAZIONE DELLA GIORNATA TIPO DEGLI OSPITI

Primo mattino (dalle 6.30 alle 9):

Medicazioni, somministrazione terapie, cura dell'igiene personale, alzata per le persone in grado di alzarsi dal letto, colazione in sala da pranzo o in stanza da letto secondo il grado di autosufficienza.

Mattinata (dalle 9 alle 13):

Visite mediche; cambio sussidi per incontinenti; intrattenimento organizzato ed occupazione degli ospiti da parte dell'animatore, coadiuvato dai volontari; somministrazione trattamenti riabilitativi programmati; attività varie individuali o di gruppo (gioco, lettura, conversazione, TV, passeggiate all'aperto) con l'aiuto del personale di assistenza, dei volontari e dei familiari; somministrazione terapie e pranzo in sala da pranzo o in camera secondo il livello di autosufficienza, con aiuto individualizzato del personale di assistenza, dei volontari e dei familiari.

Pomeriggio - Sera (dalle 13 alle 20):

Riposo a letto fino alle 15; alzata, cambio sussidi per incontinenti, visite mediche; merenda; proseguono le attività di animazione, fisioterapiche, di tempo libero; cena, intrattenimento TV.

Sera - Notte:

Preparazione al riposo notturno, cambio sussidi per incontinenti, somministrazione terapie serali, messa a letto e vigilanza notturna.

ALIMENTAZIONE

Il contratto con la ditta di ristorazione prevede la confezione degli alimenti esclusivamente nella cucina attrezzata presso la RSA, con generi freschi e la somministrazione strutturata in 4 step: colazione, pranzo, merenda, cena; sono previsti menù tipo settimanali, diversificati per quattro settimane; il menù tipo è integrato da offerte alternative ricorrenti; giornalmente sono rilevate dal personale di assistenza e comunicate al servizio ristorazione le diverse opzioni espresse dagli ospiti per i pasti successivi.

I menù tipo sono inoltre differenziati fra periodo invernale e periodo estivo.

Al di fuori dei pasti sono somministrate a richiesta o secondo il bisogno, bevande calde e fredde (ogni nucleo dispone di cucinotta attrezzata).

Sono previste diete specifiche per specifiche sindromi patologiche (per diabetici, ipocalorica, iposodica, per ipercolesterolemia, per ipertrigliceridemia, ipercalorica e iperproteica, per nefropatie, per epatopatie, per allergie/intolleranze alimentari, per malattia celiaca, vegetariana...)

Menù tipo:

colazione: thè, caffè, latte, pane, biscotti, fette biscottate

pranzo: primo, secondo, verdura, frutta fresca e yogurt, caffè, bevande

merenda: thè, biscotti, fette biscottate

cena: primo, secondo, verdura, frutta, camomilla, bevande

Secondo lo schema tipo sotto esposto

MENU' ESTIVO

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
1Settimana	1°	RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	LASAGNE	RISOTTO AI FUNGHI	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	PIZZA	CRESPELLE
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
	2°	FRIITTATA	COTOLETTA	CROCCHETTE DI CARNE	INSALATA DI POLLO	COTOLETTE DI PESCE	PROSCIUTTO E MELONE	VITELLO TONNATO
	2°	SALAMELLE	BON ROLL	CARNE TRITA	WURSTEL	HAMBURGER	CARNE TRITA	POLPETTONE
	CONT	BROCCOLI	PATATE	LEGUMI MISTI	CAROTE	ZUCCHINE	FAGIOLINI	MACEDONIA DI VERDURE
CENA	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA/DOLCE
	1°	MINESTRA DI LEGUMI	PASSATO DI VERDURE	MINESTRONE CON RISI	RAVIOLI IN BRODO	BRODO	MILANESE	RISO E PREZZEMOLO
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	2°	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	TORTA SALATA	CRUDO E MELONE	PROSCIUTTO COTTO	BOLOGNA	RICOTTA	SALAME
2Settimana	2°	MOZZARELLA	CRESCENZA	TALEGGIO	MOZZARELLA	OSELLA	SALAME COTTO	GORGONZOLA
	CONT	POMODORI GRATINATI	FAGIOLINI OLIO E LIMONE	COSTE OLIO E LIMONE	INSALATA DI POMODORI	PISELLI AL PROSCIUTTO	FINOCCHI	PATATE PREZZEMOLATE
	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
PRANZO	1°	INSALATA DI RISI	GNOCCHI AL RAGU'	LASAGNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	LINGUINE AL PESTO	PASTA ALLA SORRENTINA	RISOTTO AI FUNGHI
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA AL POMODORO
	2°	CROCCHETTE DI CARNE	COPPA AL FORNO	CONIGLIO	FRITTATA CON ZUCCHINE	PLATESSA	POLLO ARROSTO	ARROSTO DI VITELLO
	2°	CARNE TRITA	GRANA	WURSTEL	SALAMELLE	COTOLETTA	CARNE TRITA	BON ROLL
	CONT	FAGIOLINI	CAPONATA	PATATE E FINOCCHI	PRINTANIERE DI LEGUMI	PISELLI E TONNO	SPINACI	PATATE ARROSTO
CENA	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA/DOLCE
	1°	MINESTRONE CELESTINA	RAVIOLI IN BRODO	VELLUTATA DI VERDURE	PASTA E FAGIOLI	RISO E PREZZEMOLO	MINESTRONE CON PASTA	CAPELLI D'ANGELO
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	2°	PANCETTA	POLPETTONE AL FORNO	SALAME COTTO	TORTINO CON VERDURE	CROCCHETTE DI PESCE	BRESAOLA OLIO E LIMONE	POLPETTINE RICOTTA E
3Settimana	2°	CACIOTTA	MOZZARELLA	TALEGGIO	OSELLA	CRESCENZA	CREMA BEL PAESE	GORGONZOLA
	CONT	ERBETTE ALL'OLIO	FAGIOLI ALLA MESSICANA	PATATE PREZZEMOLATE	ZUCCHINE AL FORNO	CARCIOFI	MELANZANE AL FUNGHETTO	CAROTE AL VAPORE
	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
PRANZO	1°	PENNE SPADELLATE	RISOTTO	LASAGNE	PIZZA	PENNE TONNO E OLIVE	TAGLIATELLE AL RAGU'	GNOCCHI ALLA ROMANA
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
	2°	PETTO DI POLLO AL LIMONE	SCALOPPINE	CRUDO E MELONE	PROSCIUTTO COTTO E GRANA	NASELLO AL FORNO	COTOLETTA IMPANATA	VITELLO TONNATO
	2°	CAPRESE	COTOLETTA DI MARE	HAMBURGER	WURSTEL	ROTOLO DI FRITTATA	CARNE TRITA	SALAMELLA
	CONT	SPINACI	PATATE E CARCIOFI	CAROTE	FAGIOLINI	CAPONATA	PEPERONATA	PATATE ARROSTO
CENA	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA/DOLCE
	1°	PASTA E FAGIOLI	MINESTRONE CON PASTA	RISO E ZUCCHINE IN BRODO	PASSATO DI VERDURA	RISO E LATTE	MILANESE	QUADRUCI IN BRODO
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	2°	TORTA PASQUALINA	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	POLPETTONE AL FORNO	POLLO LESSO	SALAME COTTO	POLPETTINE RICOTTA E PROSCIUTTO	PROSCIUTTO CRUDO E MELONE
4Settimana	2°	MOZZARELLA	BRESAOLA	TALEGGIO	CRESCENZA	OSELLA	SALAME	GORGONZOLA
	CONT	POMODORI GRATINATI	FAGIOLINI OLIO E LIMONE	COSTE OLIO E LIMONE	INSALATA DI POMODORI	PISELLI IN UMIDO	FINOCCHI	SPINACI
	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
PRANZO	1°	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	INSALATA DI RISI	LASAGNE	RISOTTO AI BORLOTTI	RAVIOLI AL POMODORO	PASTA PISELLE	PASTA ALLA NORMA
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PROSCIUTTO	PASTA AL POMODORO
	2°	COTOLETTA	CORDON BLEU	VITELLO TONNATO	CROCCHETTE DI CARNE	COTOLETTA DI MARE	POLLO ARROSTO	CONIGLIO
	2°	BON ROLL	WURSTEL E PATATE	TORTA PASQUALINA	CARNE TRITA	COPPA AL FORNO	SALAMELLE	LONZA AL LATTE
	CONT	ZUCCHINE AL FORNO	PISELLI IN UMIDO	FINOCCHI	PATATE ARROSTO	CAROTE	CARCIOFI E PATATE	PATATE ARROSTO
CENA	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA O MACEDONIA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA/DOLCE
	1°	CREMA DI PISELLI	MINESTRONE TRICOLORE	MINESTRONE CON RISI	MINESTRA DI ASPARAGI	PASTINA	RAVIOLI IN BRODO	MINESTRONE CON PASTA
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	2°	FILETTO DI PLATESSA	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	COPPA	SALAME COTTO	PROSCIUTTO COTTO	POLPETTINE CASALINGHE	MORTADELLA
CENA	2°	CACIOTTA	MOZZARELLA	TALEGGIO	GRANA/OSELLA	RICOTTA GRATINATA	CREMA BEL PAESE	GORGONZOLA
	CONT	PATATE PREZZEMOLATE	FAGIOLI ALLA MESSICANA	CARCIOFI	ZUCCHINE TRIFOLATE	MACEDONIA DI VERDURE	MELANZANE AL FUNGHETTO	CAROTE AL VAPORE
	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO

MENU' INVERNALE									
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	SABATO	DOMENICA		
1 Settimana	1°	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLI AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	GNOCCHI AL RAGU'	PIZZA	GNOCCHI ALLA ROMANA	
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	
	2°	CROCCHETTE DI CARNE	SPEZZATINO PISELLI E PATATE	OMELETTE ALLE ZUCCHINE	BRASATO	MERLUZZO AGLI AROMI	WURSTEL E PATATE	POLLO AL FORNO	
	2°	HAMBURGER	CARNE TRITA IN UMIDO	SALAME TRITA IN UMIDO	CORON BLEU	CAVOLFORI GRATINATI	INSALATA	PATATE AL FORNO	
	CONT	ZUCCHINE TRIFOLATE	FAGIOLI ALLA MESSICANA	MACEONIA DI VERDURE	POLENTA	CAVOLFORI GRATINATI	INSALATA	PATATE AL FORNO	
PRANZO	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
CENA	1°	PASTA E LENTICCHIE	PASSATO DI VERDURA	RISO E PREZZEMOLO	MINESTRA D'ORZO	VELUTATA DI VERDURE	ZUPPA DI VERDURE	TORTELLINI IN BRODO	
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	
	2°	TACCHINO GIAMBOVATO	RICCIOTTA GRATINATA	TIMBALLO DI VERDURE	INVOLTINI AL PROSCIUTTO	SALAME COTTO	PRIMO SALE	TORTELLINI IN BRODO	
	2°	MOZZARELLA	CRESCENZA	TALEGGIO	ROBIOLA	SCAMORZA	CAROTE	PRIMO SALE POMODORI E OLIVE	
	CONT	FAGIOLINI ALLA PORTOGHESE	FINOCCHI	COSTE OLIO E LIMONE	INSALATA DI POMODORI	ZUCCHINE	SPINACI	GORGONZOLA	
2 Settimana	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	
	1°	RISOTTO AI FUNGHI	TAGLIATELLE AL RAGU'	LASAGNE AL FORNO	RISOTTO ALLA ZUCCA	SPAHETTI ALLE VONGOLE	PASTA A 4 FORMAGGI	PIZZOCCHERI	
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	
	2°	SALSICCIA IN UMIDO CON PATATE	POLLO AL FORNO	CROCCHETTE DI CARNE	CASSEIOLA	FILETTO DI MERLUZZO	TRIPPA	VITELLO ARROSTO	
PRANZO	2°	CARNE TRITA	HAMBURGER	SPEZZATINO	BON ROLL	FRITTATA DI VERDURE	CARNE TRITA	CORON BLEU	
	CONT	FAGIOLINI	BROCCOLI CALABRESI	PEPERONATA	POLENTA	CARCIOFI E PATATE	POLENTA	PATATE ARROSTO	
	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
CENA	1°	MINESTRONE	RISO E PREZZEMOLO	TORTELLINI IN BRODO	CREMA DI CAROTE	ZUPPA DI CECI	RISO E LATTE	MINESTRONE	
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	
	2°	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	PLATESSA AL FORNO	TORTA DI VERDURE	COTTO	POLLO LESO	BOLOGNA	CARPACCIO DI BRESAOLA	
	2°	CACIOTTA	RICCIOTTA	TALEGGIO	EMMENTAL	PRIMO SALE	CAPRINO	BRIE	
	CONT	FINOCCHI	CAROTE	MACEONIA DI VERDURE	ZUCCHINE AL FORNO	ERBETTE	MELANZANE AL FUNGHETTO	CAROTE AL VAPORE	
3 Settimana	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	
	1°	MACCHERONI ALLE MELANZANE	RISOTTO ALLA MILANESE	LASAGNE AL FORNO	PIZZA	PASTA AL PESTO	PASTA AL PROSCIUTTO	CANNELLONI	
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	
	2°	MERLUZZO	BRASATO	CONIGLIO	COTOLETTA	WURSTEL E PATATE	TRIPPA	VITELLO TONNATO	
PRANZO	2°	BON ROLL	PROSCIUTTO COTTO	SALAMELLE AL POMODORO	HAMBURGER	BON ROLL	CARNE TRITA	LONZA AL LATTE	
	CONT	ZUCCHINE	POLENTA	CARCIOFI E PATATE	ERBETTE AL BURRO	PRINTANIERE DI LEGUMI	POLENTA	PATATE AL FORNO	
	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
CENA	1°	CREMA DI PISELLI	CREMA DI CAROTE	MINESTRONE	RISO E LATTE	MINESTRONE DI PASTA	RISO SEDANO E PREZZEMOLO	TORTELLINI IN BRODO	
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	
	2°	SALAME COTTO	FRITTATA DI PATATE	CRUDO	COPPA	CARPACCIO DI TACCHINO	CROCCHETTE DI PESCE	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	
	2°	CACIOTTA	FONTAL	CRESCENZA	MOZZARELLA	ROBIOLA	SCAMORZA AFFUMICATA	GORGONZOLA	
	CONT	POMODORI GRATINATI	FAGIOLINI OLIO E LIMONE	PISELLI IN UMIDO	FINOCCHI	CAROTE	MACEONIA DI VERDURE	SPINACI	
4 Settimana	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	
	1°	ORECCHIETTE AI BROCCOLI	TAGLIATELLE AI CARCIOFI	LASAGNE AL FORNO	PENNE ALLE ZUCCHINE	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	RISOTTO AGLI ASPARAGI	CRESPELLE AL FORNO	
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	
	2°	ROLO DI FRITTATA	POLLO AI FUNGHI	COTOLETTA	CASSEIOLA	MERLUZZO AGLI AROMI	COTECCHINO E LENTICCHIE	LONZA AL LATTE	
PRANZO	2°	PROSCIUTTO E FORMAGGIO	BON ROLL	BRASATO	PROSCIUTTO COTTO	SALAMELLE AL POMODORO	BON ROLL	CORON BLEU	
	CONT	CARCIOFI	PATATE E FINOCCHI GRATEN	PEPERONATA	POLENTA	CAVOLINI DI BRUXELLES	POLENTA	PATATE ARROSTO	
	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCADOLCE	
CENA	1°	ZUPPA D'ORZO	RISO E LATTE	PASTA E LENTICCHIE	TORTELLINI IN BRODO	VELUTATA DI VERDURE	MINESTRONE ALLA MILANESE	CREMA DI PATATE	
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	
	2°	BOLOGNA	TORTA ALLE VERDURE	TIMBALLO DI POMODORI E SCAMORZA	CRUDO	BRESAOLA	PANCETTA	SALAME COTTO	
	2°	CRESCENZA	MOZZARELLA	TALEGGIO	ROBIOLA	CACIOTTA	FORMAGGINI	BRIE	
	CONT	FAGIOLINI	MACEONIA DI VERDURE	ERBETTE AL OLIO	ZUCCHINE AL FORNO	PATATE E FAGIOLINI	PISELLI	CAROTE AL VAPORE	
CENA	CONT	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	
	DESS	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	FRUTTA COTTA O BUDINO	

Le alternative ricorrenti sono:

primo piatto: riso in bianco, pasta in bianco, pastina-consommé, brodo vegetale e di carne;

secondo piatto: manzo bollito, pollo bollito, carne frullata, formaggi, affettati misti, bistecca

VISITE

Familiari ed amici:

É consentito il libero accesso nell'arco dell'intera giornata.

Dalle ore 21,00 alle ore 08,00 per l'ingresso in struttura occorre citofonare.

Sono favoriti i rientri temporanei in famiglia.

Potenziali utenti:

É gradita la visita alla struttura da parte dei potenziali utenti e dei loro familiari che saranno accolti da persona incaricata presso la nostra reception.

Visitatori:

É gradita la visita alla struttura da parte di chiunque ne abbia interesse, previo appuntamento.

CODICE ETICO:

La Fondazione si è dotata di un proprio codice etico, per la cui consultazione è sufficiente rivolgersi alla segreteria.

PROCEDURA DIMISSIONE

Dimissione d'iniziativa della RSA:

La RSA si riserva di disporre la dimissione d'ufficio o nel corso del periodo di prova o successivamente allo stesso, per condizioni fisico-psichiche accertate dal medico, che non consentano un'adeguata assistenza nella Casa di Riposo.

Il Consiglio di Amministrazione può determinare la dimissione dell'Ospite anche per condotta incompatibile con la vita comunitaria o per insolvenza e il garante sottoscrittore del contratto di ricovero è impegnato a provvedere nei termini più tempestivi e comunque non oltre quindici giorni dalla comunicazione del provvedimento.

Dimissione d'iniziativa dell'ospite o dei suoi familiari:

Ciascun Ospite può con preavviso di almeno quindici giorni, a sua personale richiesta, lasciare definitivamente la Casa di Riposo, purché non sussistano a giudizio del Medico, impedimenti di ordine fisico-psichico, da valutarsi nell'esclusivo interesse dell'ospite; in tali circostanze le dimissioni possono essere consentite solo su richiesta scritta del garante sottoscrittore del Regolamento.

Mantenimento del posto:

Salvo diversa indicazione degli interessati in caso di ricovero ospedaliero, il posto è mantenuto con addebito della retta.

Alla dimissione è rilasciata, a richiesta, copia della documentazione e della cartella sanitaria. La richiesta da parte dei parenti o dell'interessato deve essere scritta e motivata (Vedi fax - simile del modulo predisposto dalla segreteria). I diritti di segreteria per la produzione della documentazione (€ 0,15 centesimi a copia - quota minima 30,00€) vanno versati al momento del

ritiro delle fotocopie, che di norma avviene entro 15 giorni dalla domanda. e, in ogni caso, al fine di garantire continuità assistenziale, le dimissioni saranno accompagnate da una relazione medica.

VOLONTARIATO

La Fondazione ricerca e favorisce la presenza dei volontari nella vita della RSA, utilizzando il loro apporto, secondo le loro propensioni, come arricchimento dei servizi agli ospiti, senza, con questo, richiedere funzioni sostitutive da assicurare da parte del personale.

È stata sottoscritta convenzione con un'Associazione di Volontariato per la costituzione di una sezione staccata presso la RSA, presso la quale è stato messo a disposizione un locale di appoggio; l'attività di volontariato è già in atto in appoggio ai servizi di animazione e riabilitazione, all'assistenza di base ed ai servizi generali.

RILIEVI, SUGGERIMENTI, APPREZZAMENTI E GRADIMENTO DEI SERVIZI

Rilievi e suggerimenti:

- Rilievi, suggerimenti e reclami possono essere espressi sia dall'ospite che dai suoi familiari in via informale e diretta alla Presidenza, alla Direzione, al Medico, Al Coordinatore Operativo-capo Sala;
- Gli stessi possono essere avanzati anche formalmente a mezzo lettera: la RSA è impegnata ad un riscontro entro 15 giorni dalla data di ricevimento
- All'ingresso della RSA è disponibile per il pubblico apposita modulistica ed è collocata cassetta di raccolta di rilievi e suggerimenti da parte di ospiti, familiari e terze persone che prediligano questa modalità di espressione, anche in forma anonima.

Sistema rilevazione periodica del gradimento e scheda di rilevazione:

La RSA rileva annualmente in modo strutturato la rilevazione dell'indice di gradimento dei servizi resi e delle modalità di funzionamento; in appendice alla presente Carta dei Servizi è riportato lo strumento di rilevazione. La stessa si rivolge direttamente agli ospiti e/o ai loro familiari; le risultanze, elaborate, sono rese note con esposizione all'albo della RSA.

Per accettazione:

-
- ☐ OSPITE
 - ☐ TERZO
 - ☐ TUTORE / CURATORE /
AMM.RE DI SOSTEGNO



FONDAZIONE "GIUSEPPE GEMELLARO" ONLUS
Via XXV Aprile, 32 - 20080 Albairate (MI)
 Tel. 02-94921145 Fax 02-94920098

RILIEVI E SUGGERIMENTI

RICHIEDENTE (Cognome e Nome)

Data

RILIEVO O SUGGERIMENTO:

COMUNICATO A:

CAPOSALA

I.P. DI TURNO

ALTRO (specificare):

DISLOCAZIONE

PIANO TERRA

☐

Camera n° _____

PRIMO PIANO

☐

Letto _____

ALTRO _____

ESITO INTERESSAMENTO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO:

DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

La Fondazione fa propri i principi enunciati dalla Regione Lombardia a riguardo dei diritti della persona anziana, riportati di seguito e ne garantisce il rispetto nella pratica quotidiana

<i>La persona ha diritto</i>	<i>La società e le istituzioni hanno il dovere</i>
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 collegarne 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 resa	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.

FONDAZIONE "GIUSEPPE GEMELLARO" - ETS
RESIDENZA SANITARIO-ASSISTENZIALE "GIUSEPPE GEMELLARO"

Via XXV Aprile, 32 - 20080 ALBAIRATE - Milano
 Tel. 0294921145 - Fax 0294920098 - Indirizzo e-mail: fondgemellaro@tiscalinet.it
 C.F. 97146120155 - Part. IVA 03345430965

RILEVAZIONE DELL'INDICE DI GRADIMENTO DEI SERVIZI DELLA RESIDENZA

La compilazione della presente scheda può essere fatta in forma anonima; la consegna avviene depositando la scheda nell'apposita casella all'ingresso

☐ **COMPILATA A CURA DELL'OSPITE** ☐ **COMPILATA A CURA DI UN FAMILIARE**

Disponibilità e correttezza dei Responsabili					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Disponibilità e correttezza del Personale					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Organizzazione e armonia generale					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Informazione ricevute sullo stato di salute e sul piano di assistenza individualizzato					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Cure ed assistenza medica					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Assistenza Infermieristica					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Assistenza di base					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Interventi riabilitativi e di animazione					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Organizzazione della giornata					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Attenzione ai bisogni individuali					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Cura dell'igiene personale					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Cura degli effetti personali					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Vitto					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Permessi di visita e di uscita					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Azione del volontariato					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Igiene e pulizia degli ambienti					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
Servizi accessori (telefono, parrucchiere, distributori bevande...)					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
GIUDIZIO COMPLESSIVO					
ASPETTI CHE HA GRADITO MAGGIORMENTE					
ASPETTI CHE RITIENE PIU' NEGATIVI					
SUGGERIMENTI					

CARTA DEI SERVIZI

PER INTERVENTI DEFINITI DALLE AZIONI E GOVERNANCE DEL SISTEMA

RSA APERTA E RESIDENZIALITA' ASSISTITA

Premessa

La presente integra i contenuti della Carta dei Servizi della RSA Fondazione Giuseppe Gemellaro presentando le nuove opportunità offerte dai servizi della Struttura in aderenza alla recente normativa regionale ed in particolare ai provvedimenti attuativi della Dgr 116/2013 – nuove forme di interventi a sostegno della famiglia e dei suoi componenti fragili (Dgr 856/2013, Dgr 2942/2014, 7769/2018).

Le Misure previste dai decreti per la terza età sono: “RSA Aperta” e “Residenzialità Leggera”.

Le relative prestazioni verranno erogate a fronte di un Progetto Individuale (P.I.), a seguito del quale verrà corrisposto all'utente un voucher sociosanitario previa valutazione multidimensionale dell'ASST per residenzialità assistita e valutazione ente erogatore prescelto per residenzialità leggera. L'erogatore d'intesa con l'utente e la sua famiglia, definirà il Piano d'Assistenza Individuale (P.A.I.) aderente al P.I.

RSA APERTA

Il target di utenza potenziale beneficiaria della misura è stato individuato nelle persone affette da demenza certificata e negli anziani non autosufficienti, di età pari o superiore a 75 anni, riconosciuti invalidi civili al 100%. Si E' inteso destinare la misura a quegli anziani che risultano maggiormente compromessi nei livelli di autonomia e che, per poter stare al proprio domicilio, necessitano di un sostegno importante da parte dei familiari/caregiver (indispensabile per l'ammissione alla misura).

In un ottica di maggiore appropriatezza, sono state differenziate anche le tipologie degli interventi in relazione a due target di utenza e, per le persone affette da demenza certificata, in relazione al grado di malattia sono state diversificate le tipologie di interventi, le modalità e i tempi di erogazione. Per ogni persona eleggibile alla misura è stato previsto uno specifico Budget annuale rapportato al periodo di presa in carico, la cui definizione ed il cui utilizzo sono determinati annualmente dalla DGR delle regole.

Fasi di accesso

Il cittadino interessato alla misura deve presentare la richiesta direttamente alla RSA scelta tra quelle che hanno sottoscritto il contratto con ATS. Spetta alla RSA individuata dal cittadino la preventiva verifica dei requisiti di accesso e di eventuali incompatibilità.

La verifica dei requisiti di accesso alla valutazione deve essere effettuata entro 5 gg lavorativi dalla data di presentazione della domanda, completa di tutta la documentazione richiesta. In caso di verificata idoneità, la valutazione multidimensionale al domicilio dovrà essere effettuata entro i successivi 10 gg lavorativi. In caso di esito positivo della valutazione, la stesura del PI dovrà indicare la data prevista per l'attivazione degli interventi che, di norma, dovrà avvenire entro i successivi 30gg.

In caso di esito positivo alla valutazione multidimensionale la RSA procede alla definizione del Progetto individualizzato, con esplicitazione della durata, comunque non

superiore ai tre mesi. Il PI dovrà prevedere, almeno, obiettivi, aree di intervento, tempi e figure professionali coinvolte. Il progetto dovrà essere condiviso con la persona o suo amministratore di sostegno e con il caregiver di riferimento e sottoscritto dagli stessi. Sulla base dei bisogni rilevati e in coerenza col PI, la RSA elabora il conseguente PAI, indicando gli interventi programmati, le figure di professionali coinvolte, le modalità ed i tempi di attuazione.

Costi a carico del beneficiario:

Nessun costo aggiuntivo è previsto a carico del beneficiario della misura

RESIDENZIALITÀ ASSISTITA

Si tratta di una misura destinata ad anziani/fragili residenti in Lombardia al proprio domicilio, di età di norma pari o superiore ai 65 anni, anche con patologie croniche stabilizzate, che si trovano in condizioni di difficoltà e/o isolamento per la mancanza di una rete in grado di fornire un adeguato supporto al domicilio e che necessitano di supervisione/care management e di prestazioni sociosanitarie in un ambiente di tipo familiare e/o socializzante.

Gli interventi e prestazioni dell'azione vengono attuati in contesti abitativi singoli o comunitari in ambiente controllato e protetto. A partire dal 2018 la Residenzialità leggera è estesa a persone fragili che abbiano compiuto i 64 anni. La rivisitazione della misura dal 01/04/2018 ha inteso assicurare una finalità preventiva al fine di favorire attraverso l'erogazione di servizi e prestazioni di natura socio sanitaria, il mantenimento delle capacità residue, ritardando il più possibile il declino delle capacità psico-fisiche e di socialità in una fascia di popolazione che per fragilità, risulta particolarmente esposta al rischio di un rapido decadimento generale.

Fasi di accesso

La richiesta di accesso alla misura da parte delle persone interessate deve essere presentata all'ASST di riferimento territoriale rispetto al comune di residenza della persona.

L'ASST, entro il termine massimo di un mese dalla data di protocollo della richiesta, restituisce alla persona l'esito della valutazione effettuata.

In caso di esito positivo, l'ASST accompagna la persona nella scelta della struttura e predispone il Progetto Individualizzato (PI). In assenza di disponibilità a breve del posto, concorda con la persona eventuali soluzioni alternative che si rendessero nel frattempo necessarie, coinvolgendo il Servizio Sociale del Comune di Residenza.

L'ASST, coordinandosi con il servizio Sociale del Comune di residenza della persona e con il MMG, effettua, preferibilmente al domicilio, la verifica dei requisiti di accesso nonché la valutazione della situazione e, in caso di eleggibilità alla misura, redige il progetto Individuale, definendone la durata e indicando la tipologia di prestazioni da assicurare al beneficiario della misura.

Per accedere alla misura è previsto il superamento di due livelli valutativi:

I° livello assenza di incompatibilità e presenza della vulnerabilità sociale.

II° livello rilevazione della natura socio sanitaria del bisogno

L'ente erogatore (o gestore) entro 5gg lavorativi dall'ingresso della persona in struttura, dovrà redigere il Piano di Assistenza Personalizzato (PAI) in coerenza con il PI assicurandone i periodici aggiornamenti

Prestazioni erogabili agli aventi diritto:

- monitoraggio assunzione farmaci, parametri vitali, controllo peso/idratazione, controllo alvo
- prestazioni infermieristiche di base (terapia iniettiva, medicazioni semplici, controllo stomie etc.)
- rieducazione funzionale e attività di prevenzione delle cadute, attività fisica adattata (AFA), gruppi di cammino
- stimolazione per il mantenimento delle capacità cognitive e delle autonomie
- supervisione nelle attività di base della vita quotidiana (es: igiene, bagno in sicurezza)
- attivazione e/o promozione della partecipazione ad attività culturali, ricreative, religiose, di socializzazione, interne e/o esterne alla struttura
- supporto per l'accesso presso presidi/ambulatori per effettuare visite, accertamenti, prelievi

Per ogni beneficiario alla misura la struttura dovrà assicurare almeno 420 minuti settimana ospite entro i quali almeno il 30% afferente ad attività animative/educative/riabilitative/di socializzazione

Costi a carico del beneficiario:

La struttura ospitante de “La meridiana” della Fondazione Giuseppe Gemellaro ETS per gli aventi diritto alla misura applica le seguenti rette mensili :

Camera singola € 1.778,50

Camera doppia € 1.466,00

Buono pasto giornaliero (colazione pranzo e cena) : € 6,40

Buono pasto cena : € 5,40