

**FONDAZIONE GIUSEPPE GEMELLARO - ETS
ALBAIRATE**

**CARTA DEI SERVIZI DEL
CENTRO DIURNO INTEGRATO**
aggregato alla
**Residenza Sanitario-Assistenziale
"GIUSEPPE GEMELLARO"
ALBAIRATE**

AGGIORNATA AL 10/09/2026

Gentile Signora, egregio Signore,

La "CARTA DEI SERVIZI" del CENTRO DIURNO INTEGRATO alla RSA gestita dalla FONDAZIONE GIUSEPPE GEMELLARO ETS illustra i principi ispiratori, i servizi, il funzionamento e le condizioni di accesso al Centro.

Augurandoci che il Centro Diurno concorra a migliorare le condizioni di vita delle famiglie del nostro territorio, ci auspichiamo di fornire un servizio apprezzato e sostenuto dalla popolazione.

II PRESIDENTE
(Marco Gemignani)



Panoramica

La Fondazione "Giuseppe Gemellaro" - Organizzazione non Lucrativa di Utilità Sociale - si è costituita nel 1994 per la gestione di un lascito testamentario di 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.

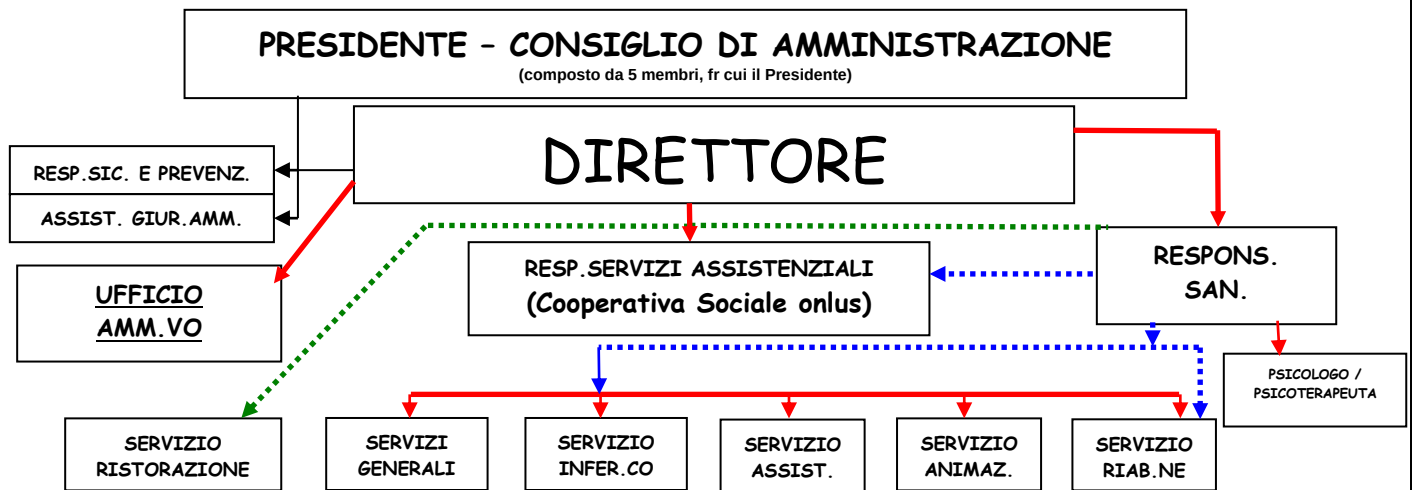
L'RSA è accreditata dalla Regione Lombardia per n. 64 posti letto per anziani non autosufficienti ed è sede del:

*** CENTRO DIURNO INTEGRATO per 34 POSTI ACCREDITATI di cui 30 a CONTRATTO.**

*** di Ambulatorio Riabilitativo per utenti esterni**



Ingresso



Organigramma della Fondazione

COME SI RAGGIUNGE ALBAIRATE E LA RSA/CDI

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:

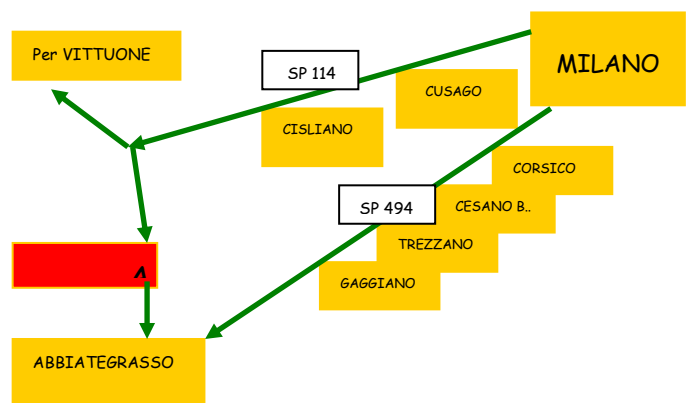
con i mezzi pubblici:

- pullman di linea STAV in partenza dalla stazione MM "Bisceglie", con fermate in Cusago, 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.



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 Fondazione.

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 ed 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:

IL Centro Diurno è integrato alla residenza che 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 e Centri Diurni Integrati per anziani non autosufficienti e con adozione di tutte le condizioni di sicurezza previste dalla legge.

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 visitatore, Cucinotte di nucleo, Uffici informatizzati, ambienti e disimpegni vari.

PRINCIPI

La Fondazione si riconosce nei principi e negli indirizzi di politica dei servizi agli anziani della Regione Lombardia e vi concorre con le proprie iniziative, autorizzate e accreditate dalle Autorità competenti; iniziative organizzate e gestite secondo gli standard quali-quantitativi ed ambientali previsti dalle norme.

La Fondazione, in particolare, fa propri i principi enunciati dalla Regione Lombardia a riguardo dei diritti della persona anziana, riportati nella "CARTA DEI SERVIZI" e ne garantisce il rispetto nella pratica quotidiana.

FINALITA'

L'apertura del Centro Diurno Integrato è tassello di una organica rete di servizi agli anziani che la Fondazione, d'intesa e anche per lo stimolo del Comune, si propone di attuare in Albairate per la popolazione residente e, secondo le disponibilità, per la popolazione dei Comuni limitrofi.



IL CENTRO DIURNO INTEGRATO per anziani costituisce il secondo anello della rete dei servizi locali alla popolazione anziana: è destinato alle persone che presentano necessità di attenzione ed assistenza che la famiglia, per motivi di vario ordine, prevalentemente lavorativi, non è in grado di assicurare nell'arco attivo della giornata e che senza un aiuto esterno dovrebbero essere avviate al ricovero.

IL CENTRO DIURNO INTEGRATO è pertanto un servizio volto a limitare il ricovero e lo sradicamento dal contesto familiare della persona anziana; si viene così a costituire in Albairate, in collaborazione fra privato (Fondazione) e pubblico (Comune) un'offerta integrata di servizi alla persona anziana, volti a favorire la permanenza nel proprio contesto familiare, in grado tuttavia di intervenire allorché le condizioni personali e sociali richiedano il ricovero.

OBIETTIVI

Concorrere all'assistenza quando gli interventi a domicilio non sono in grado di garantire un'adeguata intensità e continuità del supporto all'anziano non autosufficiente, alla sua famiglia o al suo contesto solidale;

Garantire alle famiglie o al contesto solidale sostegno nell'assistenza all'anziano e sollievo diurno dell'onere assistenziale;

Offrire in regime diurno prestazioni socio-assistenziali, sanitarie e riabilitative;

Offrire in regime diurno una nuova opportunità di animazione nonché di creazione e mantenimento dei rapporti sociali.

DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il Centro ospita persone anziane di norma non inferiori ai sessantacinque anni con compromissione dell'autosufficienza:

- Affette da pluripatologie cronico-degenerative, fra le quali anche le demenze, ma senza gravi disturbi comportamentali.
- Sole, anche con un discreto livello di autonomia ma a rischio di emarginazione dalle cure, oppure inserite in un contesto familiare e sociale per le quali l'assistenza domiciliare risulta insufficiente.
- Che si trovano in condizioni psico-fisiche tali da raggiungere con un trasporto protetto per il servizio.

La data di ricevimento della domanda di ammissione determina la posizione nella lista di attesa, che può essere eccezionalmente derogata dal Presidente della Fondazione per motivi di urgenza o sociale o per contingenti problematiche organizzativo/gestionali interne.

È data comunque precedenza alle persone residenti in Albairate.

Non sono ammissibili coloro che già fruiscono di servizi residenziali socio-sanitari, né coloro che richiedono elevate esigenze clinico-assistenziali, né persone con problematiche psichiatriche attive o con demenza associata a gravi disturbi comportamentali, né persone in età giovane o giovane-adulta con disabilità.

Sono previste anche ammissioni per brevi periodi, per esigenze contingenti o motivi di urgenza, compatibilmente con le disponibilità del servizio.

STRUTTURA FISICA ED AMBIENTI INTERNI- ESTERNI

Il CENTRO DIURNO INTEGRATO è alloggiato nel complesso della RSA, in ambienti collocati in un'ala con accesso autonomo ed ampio terrazzo.

L'ala dedicata in via esclusiva al CENTRO comprende ampio soggiorno con divisori mobili, salette ad usi vari (ufficio, saletta riposo, salette per attività varie), cucinotto, servizi igienici con un bagno assistito.

Il soggiorno si apre su un ampio salone realizzato nel 2007, attrezzato per varie attività animative di gruppo.



ORARI DI FUNZIONAMENTO ED ACCESSO



Il "CENTRO DIURNO" è funzionante nell'intero arco dell'anno da lunedì al sabato dalle 8.00 alle 20.00, festivi esclusi.

Per le persone che non possono accedere con mezzi propri, la Fondazione organizza un servizio di trasporto a pagamento.

La Fondazione si riserva di valutare, caso per caso, la possibilità di fornire il servizio, in relazione alle compatibilità di vario tipo (distanza, tempi di percorrenza ecc...). Per le tariffe dei servizi e del trasporto vedi a seguito.

SERVIZI PRESTATI:

I servizi sono organizzati e gestiti sulla base degli standard quali-quantitativi previsti dalla Regione; sono assicurati in particolare:

❖ **Servizi sanitari e riabilitativi:**

Svolti da personale Medico, Psicologo, Psicoterapeuta, Infermieristico e di Riabilitazione, assicurano assistenza e valutazione periodica, con conseguenti ed eventuali trattamenti farmacologici, medicazioni, interventi riabilitativi, occupazionali o di mantenimento delle abilità (mediante trattamenti individuali o di gruppo), controlli dei parametri biologici.

Da sottolineare, per l'assistenza medica, farmacologia e specialistica, che il paziente rimane in carico al medico di base e, più in generale, alle strutture del SSN; l'azione del Medico della Casa è integrativa e coordinata con l'azione del Medico di Fiducia, fatte salve esigenze emergenziali.

❖ **Servizi alla persona:**

Affidati all'Ausiliario Addetto all'Assistenza, consistono nel supporto e protezione nelle attività della vita quotidiana, nella assunzione dei cibi e delle bevande, nella cura della persona (cura dell'abbigliamento, cura della barba, igiene orale, delle mani e dell'intera persona).

❖ **Servizi di animazione e socializzazione:**

La professionalità specifica dell'animatrice e l'azione coordinata di tutto il personale e del volontariato operano interventi individuali e di gruppo (spettacoli, giochi, attività manuali e pratiche, letture, ecc.) per contenere il rallentamento psico-fisico e la tendenza all'isolamento sociale e culturale, nonché per sviluppare una concezione positiva della propria vita.

❖ **Servizi di sostegno al contesto familiare e sociale:**

L'azione integrata delle varie figure professionali presenti nella struttura, della Direzione e del Volontariato concorre ad assicurare l'informazione e l'educazione per favorire l'utilizzo a domicilio di tutti i presidi, gli ausili e le procedure che adattino l'ambiente domestico al grado di autosufficienza raggiunto e supportino l'autonomia residua della persona anziana e le risorse assistenziali del nucleo familiare o solidale cui essa appartiene.

MODELLO ASSISTENZIALE

Lavoro in equipe per la trattazione dei temi organizzativo-operativi generali e per la messa a punto e la verifica periodica dei piani individuali di assistenza corrispondenti ai problemi/bisogni identificati per ogni ospite e a quelli da lui percepiti.

ALTRI SERVIZI

Servizi sanitario-assistenziali

Servizio medico giornaliero
Servizio psicologico/psicoterapeutico
Servizio infermieristico
Servizio di assistenza
Servizio riabilitativo (fisioterapico)
Servizio di animazione

SERVIZI COMPLEMENTARI:

Servizio religioso
Volontariato

SERVIZI A PAGAMENTO:

Parrucchiera e pedicure (i cui costi sono esplicitati in bacheca), bevande erogate dai distributori automatici.

RICONOSCIMENTO DEGLI OPERATORI:

Dal cartellino di riconoscimento esposto da ciascuno in modo visibile

DICHIARAZIONE AI FINI FISCALI:

(DGR 21 marzo 1997, n. 26316 - deduzioni/detrazioni fiscali per spese di ricovero) Se sussistono i requisiti contabili richiesti, è rilasciata annualmente in tempo utile per le dichiarazioni dei redditi.

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.

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 viene posta in ordine cronologico in lista d'attesa.

L'ammissione, previo parere positivo del Medico del Centro, è disposta dal Presidente su proposta del Direttore.

All'atto dell'accoglimento per ogni ospite viene compilata una cartella personale con le notizie necessarie per la procedura di accoglimento e per la permanenza in comunità: la cartella è assoggettata alle vigenti norme sulla tutela del segreto professionale e della privacy.

I primi due mesi di frequenza sono da considerarsi "in prova": nel corso dei due mesi la direzione del Centro o l'Utente e/o per lo stesso, il garante, potranno unilateralmente interrompere la frequenza senza preavviso e senza penali. Potrà costituire motivo di interruzione della frequenza da parte della Struttura l'accertamento di condizioni psico-fisiche non adeguatamente sostenibili dall'organizzazione e dai servizi del Centro.

RETTA MENSILE, PER L'ANNO IN CORSO:

La retta è determinata annualmente dal Consiglio di Amministrazione e comunicata agli utenti entro il termine dell'anno in corso.

La composizione della retta è la seguente:

Retta senza trasporto (da Lunedì a Sabato)	€. 19,80
Quota fissa eventuale trasporto	€. 7,20
Retta con trasporto (da Lunedì a Sabato)	€. 27,00
Trasporto serale non fruito	€.- 3,60
Retta senza trasporto di ritorno (da Lunedì A Sabato)	€. 23,40
GIORNATA ALIMENTARE	
BUONO PASTO - colazione, pranzo, merenda	€. 6,40
BUONO PASTO - cena	€. 5,40

È richiesto il pagamento mensile anticipato e, al primo ingresso, il versamento di una mensilità a titolo di deposito cauzionale infruttifero. Le assenze non determinano riduzione di retta.

PROCEDURE DI ACCOGLIENZA:

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. Il primo ingresso viene concordato in tempi che assicurino la presenza contemporanea, oltre che degli operatori, anche del Direttore, del Medico e del Coordinatore Operativo.



All'ingresso viene effettuata visita medica; viene compilata/completata la cartella sanitaria, vengono verificate e disposte, per continuità terapeutica, le terapie prescritte dal medico di fiducia e date le prime indicazioni trattamentali e di assistenza. Dopo il primo periodo di osservazione, viene formulato in équipe il piano individuale successivamente verificato ed aggiornato a precise scadenze o a seconda della necessità dettata dall'osservazione.

ORGANIZZAZIONE DELLA GIORNATA DELL' OSPITE

- ❖ Accoglienza della persona, con rilevazione, dagli accompagnatori, di eventuali elementi contingenti da tenere in particolare osservazione;
- ❖ Somministrazione di eventuali terapie prescritte dal Medico di fiducia;
- ❖ Colazione;
- ❖ Controlli medici routinari o per fatti segnalati;
- ❖ Interventi riabilitativi specifici, secondo indicazione medica, effettuate dal tecnico della riabilitazione;

- ❖ Attività di animazione individuali e di gruppo secondo le predisposizioni individuali e indicazioni dell'equipe:
 - Attività occupazionali: pittura, bricolage, orto, addobbi, preparazione di ricette, cucito-ricamo...;
 - Attività socio-culturali: lettura, proiezione diapositive, TV e film, visita a mostre, partecipazione a spettacoli, gite...;
 - Attività socio-ricreative: giochi, ginnastica, feste, passeggiate, ascolto musica, canto, animazione con presenza di associazioni e gruppi esterni (banda, compagnie e club, gruppi scolastici...);
- ❖ Pranzo e relax;
- ❖ Interventi riabilitativi ed attività di animazione (v. sopra);
- ❖ Merenda;
- ❖ Rientro in famiglia, con informazioni ed eventuali suggerimenti per i fatti salienti rilevati nel corso della giornata.

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

LE ALTERNATIVE RICORRENTI SONO:

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

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

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
PRANZO	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
	2°	FRITTATA	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
	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
CENA	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA/DOLCE
	1°	MINESTRA DI LEGUMI	PASSATO DI VERDURE	MINESTRONE CON RISO	RAVIOLI IN BRODO	DITALINI CON ZUCCHINE IN BRODO	MINESTRONE ALLA 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
	2°	MOZZARELLA	CRESCENZA	TALEGGIO	MOZZARELLA	OSELLA	SALAME COTTO	GORGONZOLA
2Settimana	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
	1°	INSALATA DI RISO	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
PRANZO	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
	CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA/DOLCE
CENA	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	GORGONZOLA
	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
3Settimana	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°	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
PRANZO	2°	CAPRESE	COTOLETTA DI MARE	HAMBURGER	WURSTEL	ROTOLO DI FRITTATA	CARNE TRITA	SALAMELLA
	CONT	SPINACI	PATATE E CARCIOFI	CAROTE	FAGIOLINI	CAPONATA	PEPERONATA	PATATE ARROSTO
	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	MINESTRONE ALLA MILANESE	QUADRUCI IN BRODO
CENA	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
	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'
4Settimana	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°	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	INSALATA DI RISO	LASAGNE	RISOTTO AI BORLOTTI	RAVIOLI AL POMODORO	PASTA PISELLE E PROSCIUTTO	PASTA ALLA NORMA
	1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	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	LANZA AL LATTE
PRANZO	CONT	ZUCCHINE AL FORNO	PISELLI IN UMIDO	FINOCCHI	PATATE ARROSTO	CAROTE	CARCIOFI E PATATE	PATATE ARROSTO
	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 RISO	MINESTRA DI ASPARAGI	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	RAVIOLI IN BRODO	MINESTRONE CON PASTA
	1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
CENA	2°	FILETTO DI PLATESSA	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	COPPA	SALAME COTTO	PROSCIUTTO COTTO	POLPETTINE CASALINGHE	MORTADELLA
	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

MENU' INVERNALE						
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERDI'	SABATO
1 ^a Settimana						
1°	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLI AL POMODORO	LASAGNE	RISOTTO	GNOCCHI AL RAGU'	PIZZA
2°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
CONT	GROCCHE E PATATE	SPEZZATINO PISELLI E PATATE	OMELETTE ALLE ZUCCHINE	BRASATO	MERLUZZO AGLI AROMI	WURSTEL E PATATE
CONT	HAMBURGER	CARNE TRITA IN UMIDO	SALAME IN UMIDO	CARNE TRITA	CORDON BLEU	AFFETTATO MISTO
CONT	ZUCCHINE TRIFOLATE	FAGIOLI ALLA MESSICANA	MACEDONIA DI VERDURE	POLENTA	PRUNTANIERE DI LEGUMI	CAVOLETTI GRATINATI
DESS	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
CENA						
1°	PASTA E LENTICCHIE	PASSATO DI VERDURA	RISO E PREZZEMOLO	MINESTRA D'ORZO	DITALINI CON ZUCCHINE IN BRODO	ZUPPA DI VERDURE
1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
2°	TACCHINO GAMBRONATO	RICOTTA GRATINATA	TIMBALLO DI VERDURE	LONZA AL LATTE	INVOLTINI AL PROSCIUTTO	SALAME COTTO
CONT	MOZZARELLA	CRESCENZA	TALEGGIO	FORMAGGINI	ROBOLA	SCAMORZA
CONT	FAGIOLINI ALLA PORTOGHESE	FINOCCHI	COSTE OLIO E LIMONE	INSALATA DI POMODORI	ZUCCHINE	CAROTE
CONT	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
2 ^a Settimana						
1°	RISOTTO AI FUNGHI	TAGLIATELLE AL RAGU'	LASAGNE AL FORNO	RISOTTO ALLA ZUCCA	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	PASTA A 4 FORMAGGI
1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
2°	SALSICCIA IN UNIDO CON PATATE	POLLO AL FORNO	CROCCHEFFE DI CARNE	CASSEIOLA	FILETTO DI MERLUZZO	TRIPPA
CONT	CARNE TRITA	HAMBURGER	SPEZZATINO	BON ROLL	FRITTATA DI VERDURE	CARNE TRITA
CONT	FAGIOLINI	BROCCOLI CALABRESI	PEREGRONATA	POLENTA	CAROFI E PATATE	POLENTA
CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
PRANZO						
1°	MINESTRONE	RISO E PREZZEMOLO	TORTELLINI IN BRODO	CREMA DI CAROTE	ZUPPA DI CECI	RISO E LATTE
1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
CENA						
2°	INVOLTINI DI PROSCIUTTO	PLATESSA AL FORNO	TORTIA DI VERDURE	COTTO	POLLO LESO	BOLOGNA
CONT	CACIOTTA	RICOTTA	TALEGGIO	EMMENTAL	PRIMO SALE	CAPPINO
CONT	FINOCCHI	CAROTE	MACEDONIA DI VERDURE	ZUCCHINE AL FORNO	EREBITE	MELANZANE AL FUNGHETTO
CONT	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
3 ^a Settimana						
1°	MACCHERONI ALLE MILANZANE	RISOTTO ALLA MILANESE	LASAGNE AL FORNO	PIZZA	PASTA AL PESTO	PASTA AL PROSCIUTTO
1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
PRANZO						
2°	MERLUZZO	BRASATO	CONIGLIO	COTOLETTA	WURSTEL E PATATE	TRIPPA
CONT	BON ROLL	PROSCIUTTO COTTO	SALAMELLE AL POMODORO	HAMBURGER	BON ROLL	CARNE TRITA
CONT	ZUCCHINE	POLENTA	CAROFI E PATATE	EREBITE AL BURRO	PRUNTANIERE DI LEGUMI	POLENTA
CONT	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
CENA						
1°	CREMA DI PISELLI	CREMA DI CAROTE	MINESTRONE	RISO E LATTE	MINESTRONE DI PASTA	RISO SEDANO E PREZZEMOLO
1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
PRANZO						
2°	SALAME COTTO	FRITTATA DI PATATE	CRUDO	COPPA	CARPACCIO DI TACCHINO	CROCCHEFFE DI PESCE
CONT	CACIOTTA	FONTEL	CRESCENZA	MOZZARELLA	ROBOLA	SCAMORZA AFFUMICATA
CONT	POMODORI GRATINATI	FAGIOLINI OLIO E LIMONE	PISELLI IN UMIDO	FINOCCHI	CAROTE	MACEDONIA DI VERDURE
CONT	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
4 ^a Settimana						
1°	ORECCHIETTE AI BROCCOLI	TAGLIATELLE AI CAROFI	LASAGNE AL FORNO	PENNE ALLE ZUCCHINE	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	RISOTTO AGLI ASPARAGI
1°	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
2°	ROTOLO DI FRITTATA	POLLO AI FUNGHI	COTOLETTA	CASSEIOLA	MERLUZZO AGLI AROMI	COTECHINO E LENTICCHIE
CONT	PROSCIUTTO E FORMAGGIO	BON ROLL	BRASATO	PROSCIUTTO COTTO	SALAMELLE AL POMODORO	BON ROLL
CONT	CARNE TRITA	PATATE E FINOCCHI GRATEN	PEREGRONATA	POLENTA	CAVOLETTI DI BRUXELLES	PATATE ARROSTO
CONT	CAROFI	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESS	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA O MACEDONIA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
PRANZO						
1°	ZUPPA D'ORZO	RISO E LATTE	PASTA E LENTICCHIE	TORTELLINI IN BRODO	VELUTATA DI VERDURE	MINESTRONE ALLA MILANESE
1°	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
CENA						
2°	ROLOGNA	TORTIA ALLE VERDURE	TIMBALLO DI POMODORI E SCAMORZA	CRUDO	BRESACOLA	PANCETTA
CONT	CRESCENZA	MOZZARELLA	TALEGGIO	ROBOLA	CACIOTTA	FORMAGGINI
CONT	FAGIOLINI	MACEDONIA DI VERDURE	EREBITE ALL'OLIO	ZUCCHINE AL FORNO	PATATE E FAGIOLINI	PISELLI
CONT	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

ACCESSO DEI FAMILIARI, DI VISITATORI; RAPPORTI FAMILIARI ED AMICI:

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

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.

INTERRUZIONE DELLA FREQUENZA:

- ❖ **Interruzione d'iniziativa del Centro:** Il Centro si riserva di disporre l'interruzione della frequenza d'ufficio o nel corso del periodo di prova o successivamente allo stesso, per condizioni psico-fisiche accertate dal medico, che non consentano un'adeguata assistenza nel Centro stesso. Il Consiglio di Amministrazione può determinare l'interruzione della frequenza anche per condotta incompatibile con la vita comunitaria.
- ❖ **Interruzione della frequenza d'iniziativa dell'ospite o dei suoi familiari:** L'intenzione di interrompere la frequenza deve essere comunicata con preavviso di 15 giorni; il mancato preavviso legittima la Fondazione ad esigere la corresponsione delle tariffe (fissa e di eventuale trasporto) per la durata del mancato preavviso, fatti salvi documentati motivi di forza maggiore.

- ❖ **Mantenimento del posto:** Le assenze temporanee diverse dai ricoveri ospedalieri dell'ospite sono disciplinate come segue: il posto sarà mantenuto per i primi 15 giorni di calendario e la retta sarà dovuta per intero. Successivamente, se possibile, il contratto in essere sarà prorogato. In caso contrario lo stesso si intenderà decaduto.

Il rilascio della copia della cartella clinica degli ospiti avviene su richiesta da parte dei parenti o dell'interessato e deve essere in forma scritta e motivata. I diritti di segreteria per le spese di produzione della documentazione (€ 0,15 centesimi a copia con quota minima € 30,00) vanno versati al momento del ritiro delle fotocopie, che di norma avviene entro 15 giorni dalla domanda. All'atto di cessazione del rapporto viene rilasciato dal medico del centro una relazione accompagnatoria al fine di permettere continuità assistenziale post dimissioni.

IL VOLONTARIATO

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

È stata sottoscritta convenzione con un'Associazione di Volontariato per la costituzione di una sezione staccata ed 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.

Affianca gli operatori dell'animazione e dell'assistenza per interventi integrativi, secondo le propensioni del volontario e le indicazioni del personale.

RILIEVI, SUGGERIMENTI E RECLAMI:

- 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 Direzione si impegna ad un riscontro entro 15 giorni dalla data di ricevimento;
- All'ingresso, presso la Reception, è disponibile al 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:

Il CDI 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 resi noti con esposizione nella bacheca all'ingresso e presso i locali del CDI.

Per accettazione:

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

 FONDAZIONE "GIUSEPPE GEMELLARO" ETS Via XXV Aprile, 32 - 20080 Albairate (MI) Tel. 02-94921145		RILIEVI E SUGGERIMENTI
<i>RICHIEDENTE (Cognome e Nome)</i>		<i>Data</i>
<i>RILIEVO O SUGGERIMENTO:</i>		
		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

<u>La persona ha diritto</u>	<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.

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

<u>Disponibilità, attenzione, cortesia e assistenza dell'Ufficio Direttivo/Amministrativo</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Disponibilità e correttezza del Personale Medico, Coordinatore, Infermieristico, Assistenziale</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Organizzazione e armonia generale</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Informazione ricevute sullo stato di salute e sul piano di assistenza individualizzato</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Cure ed assistenza medica</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Assistenza Infermieristica</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Assistenza di base</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Interventi riabilitativi e di animazione</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Organizzazione della giornata</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Attenzione ai bisogni individuali</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Servizio di Trasporto</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Cura degli effetti personali</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Vitto</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Permessi di visita</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Azione del volontariato</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Igiene e pulizia degli ambienti</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>Servizi accessori (telefono, parrucchiere, distributori bevande...)</u>					
Ottimo	Soddisfacente	Sufficiente	Insufficiente	Pessimo	
Precisazioni:					
<u>GIUDIZIO COMPLESSIVO</u>					
<u>ASPETTI CHE HA GRADITO MAGGIORMENTE</u>					
<u>ASPETTI CHE RITIENE PIU' NEGATIVI</u>					
<u>SUGGERIMENTI</u>					

DATA _____

FIRMA (facoltativa) _____