



**FONDAZIONE  
AMBROSETTI PARAVICINI – E.T.S.  
MORBEGNO (SO)**

***CARTA DEI SERVIZI***  
***CENTRO DIURNO INTEGRATO***  
***“Ruggero Dell’Oca”***

*Marzo 2026*

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

## PREMESSA

La Carta del Servizio intende offrire informazioni sul Centro Diurno Integrato (C.D.I.) "Ruggero Dell'Oca", e alle modalità di accesso allo stesso.

## SEDE DEL SERVIZIO

**Denominazione:** Centro Diurno Integrato "Ruggero Dell'Oca"  
**Ente gestore:** Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S.  
**Indirizzo:** via Paravicini, 16 - Morbegno  
**Telefono:** 0342-604011  
**Fax:** 0342-604030  
**E-mail:** info@ambrosettiparavicini.it  
**Sito internet:** www.ambrosettiparavicini.it

**Orario di accesso al pubblico:** dal lunedì al sabato  
dalle ore 08.00 alle ore 18.00

La sede legale ed operativa del Centro Diurno Integrato è inserita all'interno della R.S.A. Tomaso Ambrosetti nell'immobile di proprietà della Fondazione, raggiungibile a piedi dalla vicina P.zza M. Bossi luogo di arrivo dei principali mezzi di trasporto pubblici (*Stazione Trenord e Terminal S.T.P.S.*)

## DESTINATARI E FINALITÀ

Il C.D.I. Ruggero Dell'Oca dispone di 30 ospiti accreditati a contratto, ed ha una funzione intermedia tra l'assistenza domiciliare e le strutture residenziali. E' pertanto una struttura chiamata a garantire assistenza sanitaria (medica, infermieristica, e riabilitativa) integrata da assistenza socio-sanitaria, di animazione/socializzazione ed alberghiera.

Si rivolge, come previsto dalla normativa regionale, ad anziani che vivono a casa con compromissione parziale dell'autosufficienza e con necessità assistenziali che superano la capacità del solo intervento domiciliare, ma che non richiedono ancora un ricovero in R.S.A.

Di norma hanno titolo all'ammissione al Centro Diurno Integrato le persone ultrasessantacinquenni che al momento della presentazione della domanda si trovano in condizioni socio-sanitarie compatibili con i livelli sanitari-assistenziali previsti dallo standard gestionale di accreditamento prescritto per i Centro Diurno Integrato dalla normativa regionale.

Possono essere ammesse anche persone d'età inferiore a 65 anni con problemi socio-sanitari e caratteristiche assimilabili a quelle delle persone anziane valutate ammissibili dal Servizio Fragilità dell'A.S.S.T. della Valtellina e Alto Lario.

## **APERTURA DEL CENTRO DIURNO**

Il Centro Diurno Integrato è aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato (escluso i giorni festivi infrasettimanali) dalle ore 8.00 alle ore 18.00.

## **DESCRIZIONE DEL CENTRO DIURNO INTEGRATO**

Il Centro Diurno Integrato è localizzato a piano terra della R.S.A. Tomaso Ambrosetti dove sono presenti tre diverse zone giorno caratterizzate da ampi locali: il soggiorno, la zona riposo e la sala pranzo.

Gli Ospiti hanno a disposizione ambienti di vita collettiva spaziosi, luminosi, accoglienti ed articolati in modo da favorire la socializzazione e la fruizione autonoma anche agli anziani con limitate capacità motorie:

- ingresso, salottino, angolo bar e sala TV;
- palestre dotate di moderne attrezzature;
- sala polifunzionale per attività di animazione, feste, proiezioni, rappresentazioni;
- Cappella;
- terrazzo coperto;
- giardino con viali per il transito delle carrozzine.

Il Centro Diurno è dotato di cucina, servizi igienici attrezzati per anziani disabili, bagno assistito e medicheria.

Dal Centro Diurno vi è l'uscita diretta sul giardino caratterizzato da vialetti per il transito delle carrozzine e di zone di sosta attrezzate.

## **I SERVIZI EROGATI COMPRESI NEL COSTO DELLA RETTA**

### **Servizio medico**

L'Utente del Centro Diurno Integrato mantiene il rapporto con il proprio medico di base, compresa la prescrizione di farmaci ed ausili.

Il servizio medico si pone come finalità il mantenimento e/o il miglioramento dello stato di benessere e dell'autonomia funzionale degli Ospiti, nel rispetto

della loro dignità e volontà, nonché delle scelte effettuate dal medico di base, attraverso:

- la presa in carico all'ingresso e la valutazione multidimensionale;
- la stesura, in collaborazione con le altre figure dell'équipe (infermieri, fisioterapisti, animatori, operatori socio assistenziali), di un Piano di Assistenza Individuale (P.A.I.) che definisce gli interventi più efficaci di risposta ai bisogni terapeutici, riabilitativi, assistenziali ed occupazionali;
- la periodica verifica dello stato di salute e funzionale con aggiornamento del P.A.I.;
- il monitoraggio e l'adeguamento delle terapie farmacologiche in accordo con il Medico curante;
- la valutazione di problematiche cliniche intercorrenti in accordo con il M.M.G.;
- la compilazione, la gestione e il periodico aggiornamento del fascicolo sanitario di ogni ospite;
- la tenuta e la trasmissione della Scheda di Osservazione Intermedia dell'Assistenza (S.OS.I.A.);
- la comunicazione e lo scambio di informazioni con gli Ospiti e i familiari.

L'assistenza medica durante la presenza al Centro Diurno è assicurata dai medici della Fondazione. L'assistenza di base viene mantenuta con il proprio medico di medicina generale.

### **Servizio infermieristico**

Il personale infermieristico cura la corretta applicazione delle prescrizioni mediche mediante la somministrazione delle terapie farmacologiche, l'effettuazione di medicazioni, prelievi, ecc.

Inoltre:

- collabora con i medici e le altre figure dell'équipe alla stesura, alla revisione e al periodico aggiornamento del Piano di Assistenza Individuale (P.A.I.) e ne cura l'effettiva applicazione;
- cura l'osservanza delle tabelle dietetiche;
- cura l'osservanza dell'igiene personale degli ospiti, verifica la pulizia e l'igiene degli ambienti di vita e delle attrezzature di reparto;
- coordina il lavoro degli operatori socio-sanitari e socio-assistenziali;
- mantiene relazioni-comunicazioni con l'ospite e i suoi familiari.

Il servizio infermieristico è responsabile dell'assistenza infermieristica preventiva, curativa e riabilitativa degli Ospiti.

### **Servizio di riabilitazione**

Il servizio di riabilitazione attua interventi individuali e di gruppo volti a recuperare, potenziare e mantenere nel tempo le capacità motorie e funzionali degli Ospiti. Segnala l'eventuale necessità di protesi e ausili. Presta particolare attenzione ai trattamenti cosiddetti di mantenimento che si propongono, per quanto possibile, di conservare il più a lungo nel tempo le residue capacità e di prevenire la sindrome da immobilizzazione. Gli interventi riabilitativi sono decisi e programmati in occasione delle periodiche riunioni d'equipe.

I fisioterapisti collaborano con il servizio medico, infermieristico, di animazione e assistenziale per il conseguimento di risultati di salute globali.

Gli interventi eseguiti possono essere così sinteticamente descritti:

- trattamenti individualizzati (rieducazione/riattivazione motoria, rieducazione/riattivazione cognitiva, mantenimento e rinforzo delle capacità residue etc.);
- attività motoria di gruppo nelle sale collettive, nelle palestre e nel giardino esterno durante il periodo estivo;
- assistenza durante i pasti ad Ospiti con problemi di deglutizione o con limitazioni funzionali a carico degli arti superiori;
- la partecipazione ai lavori di gruppo e alla stesura del P.A.I.;
- valutazione motoria e cognitiva degli Ospiti;
- gestione degli ausili e delle eventuali protesi.

### **Servizio assistenziale di base**

Il servizio assistenziale è svolto da operatori socio-assistenziali (A.S.A.), i quali si prendono cura dell'Ospite in tutte le attività di base della vita quotidiana.

Ad ogni operatore è richiesta la capacità di cogliere, segnalare e soddisfare i bisogni degli Ospiti, in particolare:

- la cura dell'igiene dell'ospite (garantendo settimanalmente un bagno completo o più se necessario);
- la somministrazione di alimenti e bevande;
- l'aiuto in tutte le operazioni della vita quotidiana e la sorveglianza;
- l'esecuzione di interventi volti a favorire la socializzazione;
- le attività finalizzate a rallentare i processi di progressiva perdita delle abilità funzionali e alla prevenzione delle sindromi da immobilizzazione;
- la partecipazione ai lavori di gruppo e alla stesura del P.A.I.;

- la collaborazione con le altre figure professionali impegnate nella struttura per il conseguimento di risultati di salute globale;
- la partecipazione a momenti di verifica delle attività e dei risultati.

Il personale opera con tecniche e metodologie dirette a tutelare, recuperare e mantenere l'autonomia funzionale, tenuto conto della situazione individuale di ciascun Ospite.

### **Servizio di animazione e terapia occupazionale**

Il servizio di animazione e di terapia occupazionale finalizza i propri interventi al mantenimento degli interessi specifici degli Ospiti ed alla prevenzione del decadimento cognitivo. Le attività proposte sono estremamente diversificate in relazione a ogni Ospite, ai suoi interessi, alle sue capacità residue, al progetto individuale. Gli animatori partecipano alla stesura P.A.I.

L'attività del servizio di animazione prevede:

- aiuto e assistenza nella fase di inserimento al Centro Diurno degli Ospiti;
- attività di terapia occupazionale a piccoli gruppi;
- iniziative ludico-ricreative (gite, spettacoli, feste a tema, tombolate, etc).

### **Assistenza spirituale**

È un servizio a disposizione degli Ospiti che lo desiderano, svolto dal Cappellano della Fondazione costantemente presente e disponibile al dialogo e all'ascolto. La S. Messa viene celebrata nella Cappella della Fondazione a cadenza bisettimanale; è prevista inoltre la recita del Santo Rosario.

### **Biblioteca, giornali e riviste**

È a disposizione degli Ospiti una piccola biblioteca gestita dal servizio di animazione. Presso il soggiorno del Centro Diurno e i salottini all'ingresso della Fondazione si trovano quotidiani, settimanali e riviste.

### **Lavanderia e guardaroba**

Ad ogni Ospite viene consegnata una lista con indicazioni di massima sul corredo occorrente. Si predilige abbigliamento composto da capi pratici e facili da indossare.

### **Servizio di ristorazione**

Il servizio di ristorazione è interno alla struttura ed è controllato dal Direttore Sanitario attraverso il sistema HACCP, un insieme di procedure e di controlli che permettono di individuare e minimizzare i pericoli di contaminazione degli alimenti durante le varie fasi di lavorazione. Vengono rispettate eventuali

prescrizioni dietetiche per i singoli Ospiti in relazione alle specifiche esigenze di salute ed alle cure in corso.

All'Ospite è data l'opportunità di poter scegliere tra una serie di alimenti proposti. Il menù settimanale e giornaliero viene portato a conoscenza degli Ospiti e dei famigliari con affissione presso la bacheca del Centro Diurno.

### **MODALITA' DI ACCESSO ALLA C.D.I.**

La richiesta di ammissione al Centro Diurno Integrato deve essere presentata tramite apposita *Domanda di inserimento* ritirabile presso gli uffici della Fondazione o scaricabile dal sito internet della stessa.

La domanda compilata in ogni sua parte deve essere consegnata a:

- all' ufficio relazioni con il pubblico della Fondazione;  
oppure
- al Servizio Fragilità dell'*A.S.S.T. della Valtellina e Alto Lario*.

L'ammissione al Centro Diurno Integrato è subordinata ad una valutazione da parte dell'équipe sociosanitaria della Fondazione

L'Ufficio Relazioni con il Pubblico è incaricato allo svolgimento di visite guidate per visitare il Centro, previo appuntamento.

### **GESTIONE DELLA LISTA D'ATTESA**

La lista d'attesa per il C.D.I. è gestita direttamente dalla Fondazione che conserva copia della domanda presso gli uffici amministrativi.

La lista d'attesa viene costituita dando la priorità ai residenti nel mandamento di Morbegno da almeno 5 anni, seguendo l'ordine cronologico di presentazione della domanda.

Per motivi legati alla gestione organizzativa interna delle diverse Unità d'Offerta e/o dei servizi di assistenza, la Fondazione potrà procedere a selezione diretta di Utente in lista d'attesa su richiesta del Medico responsabile dell'Unità d'Offerta interessata.

### **RETTE**

Le rette applicate sono stabilite con atto deliberativo del Consiglio di Amministrazione della Fondazione. Sono a carico dell'Ospite le spese

straordinarie: cure specialistiche, trasporti, soggiorni fuori dalla struttura, eventuali ticket sanitari, servizi di podologia e parrucchiere. La retta deve essere versata entro il 10 del mese successivo presso la tesoreria della Fondazione nelle modalità indicate dall'Amministrazione. Agli Ospiti viene rilasciata la dichiarazione prevista dal D.G.R. 21.03.1997 n. 26316 attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie e non sanitarie. L'importo delle rette in vigore è indicato nell'allegato "Determinazione della retta di frequenza presso il C.D.I." della presente carta dei servizi. Ogni variazione di retta, deliberata dal consiglio di Amministrazione di Fondazione, viene comunicata individualmente all'ospite interessato o al rappresentante legale o al familiare di riferimento.

### **SERVIZIO DI TRASPORTO**

È prevista la possibilità di chiedere ed attivare il servizio di trasporto dal proprio domicilio al Centro Diurno e viceversa.

Il Servizio viene effettuato tramite utilizzo di mezzi idonei al trasporto di persone disabili o non autosufficienti all'interno di fasce orarie prestabilite.

Il servizio prevede un costo a carico dell'utente (extra retta) come abbonamento mensile, differenziato in base alla zona di provenienza.

### **L'ACCOGLIENZA DEL NUOVO OSPITE**

Ad ogni ingresso viene richiesto un breve incontro con l'Ospite e/o i suoi familiari dall'equipe assistenziale.

La procedura di accoglienza e presa in carico del nuovo Ospite è finalizzata a:

- diffondere agli Ospiti e familiari informazioni sui servizi offerti dal C.D.I., caratteristiche della struttura, organizzazione della vita della struttura;
- monitorare la delicata fase dell'ingresso al servizio e favorire un inserimento rassicurante per il nuovo Ospite ed i familiari;
- acquisire tutte le informazioni utili all'immediata presa in carico dell'ospite;
- diffondere tra gli operatori interessati le informazioni acquisite;
- creare una collaborazione e comunicazioni fra i parenti e gli operatori che consentano l'instaurarsi di relazioni corrette ed efficaci;
- prevenire o limitare l'ansia dei parenti connessa all'inserimento del familiare nel servizio.

L'Ospite, al momento dell'ammissione, dovrà fornire alla Fondazione la documentazione sanitaria richiesta e dotarsi del necessario corredo.

### **GIORNATA TIPO DELL'OSPITE**

|                   |  |
|-------------------|--|
| ore 8.00 - 8.45   | Accoglienza dell'Ospite.   |
| ore 8.45 - 9.15   | Prima colazione.   |
| ore 9.15 - 11.45  | Attività di animazione (giochi, lettura quotidiano, bricolage), socializzazione, e/o fisioterapia.   |
| ore 11.45 - 12.45 | Pranzo.  |
| ore 12.45 - 14.30 | Riposo pomeridiano.  |
| ore 14.30 - 18.00 | Attività di animazione, socializzazione e/o di fisioterapia<br>Merenda, musica, canti e uscite.<br>Bagno settimanale, nella giornata prevista. |

### **ORARI DI VISITA E USCITE DEGLI OSPITI**

Le visite agli Ospiti possono essere effettuate liberamente ogni giorno di apertura del Centro Diurno dalle ore 8.00 alle ore 18.00.

La Fondazione è una struttura "aperta", gli Ospiti del Centro Diurno possono liberamente uscire previa comunicazione al personale.

### **CONTINUITA' ASSISTENZIALE E DIMISSIONI**

In caso di insorgenza di eventi acuti durante la frequenza del CDI il personale medico e infermieristico interviene per garantire adeguata assistenza e, se necessario, per attivare procedura di invio in PS o ricovero ospedaliero.

In caso di dimissione dal CDI per rientro al domicilio o per presa in carico in altre unità d'offerta residenziali o semiresidenziali è previsto il rilascio di lettera di dimissione ove riportate informazioni sulle condizioni cliniche dell'Ospite, sul percorso e i trattamenti effettuati e sull'eventuale necessità di trattamenti successivi.

Per gli Ospiti con domanda attiva su altre unità di offerta residenziali della Fondazione è previsto, in caso di peggioramento del quadro clinico con assenza di idoneità a proseguire la frequentazione del CDI, l'inserimento in lista d'attesa con percorso preferenziale al fine di garantire una continuità

assistenziale adeguata. Il trasferimento interno è subordinato alla eventuale disponibilità di posti.

### **VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO**

Per valutare e conoscere l'opinione sul servizio erogato, la qualità degli interventi ed avere un utile strumento per programmare attività di miglioramento qualitativo viene proposto un questionario. I dati emersi da tali indagini vengono valutati e discussi nelle riunioni d'équipe.

### **RECLAMI E DISSERVIZI**

Fondazione ha previsto un'opportuna procedura per la gestione dei disservizi. Le segnalazioni di disservizi devono essere effettuate compilando il modulo allegato alla presente che può essere consegnato direttamente all'Ufficio Relazione con il Pubblico della Fondazione oppure utilizzando la cassetta postale posizionata presso l'ingresso della struttura.

I responsabili della Fondazione si impegnano a fornire riscontro sulle segnalazioni entro 30 giorni dalla data di protocollo del modulo.

Il Presidente, il Direttore e il Direttore Sanitario sono disponibili previo appuntamento a ricevere gli Ospiti e i loro Familiari.

### **CARTELLINO DI RICONOSCIMENTO**

Il riconoscimento degli operatori e dei volontari è assicurato da un apposito cartellino visibile all'Ospite ed ai suoi familiari che riporta la fotografia, il nome, il numero di matricola, il profilo professionale dell'operatore ed eventuali incarichi relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro.

### **ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE**

La Fondazione riconosce il diritto degli utenti e dei loro familiari, titolari di un legittimo interesse, alla richiesta della copia della cartella sociosanitaria.

Tale diritto, compatibilmente con le normative in essere, può essere esercitato utilizzando l'apposito modulo predisposto dalla Fondazione richiedibile direttamente presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico di Fondazione.

Il rilascio della copia della cartella sociosanitaria ha un costo di € 50,00, ed è effettuato entro 30 gg dal ricevimento della richiesta.

## **PRIVACY – DATI SENSIBILI**

Ai sensi del Regolamento Europeo Privacy EU/2016/679, per poter accettare la domanda di ricovero e dar corso all'assistenza, la Fondazione necessita di conoscere i dati personali e sulla salute del ricoverato ed i dati personali riguardanti i familiari o le persone a cui fare riferimento per la tutela del ricoverato stesso. La Fondazione si impegna ad utilizzare e conservare tali dati per gli usi e nei modi previsti dalla legge.

Si informa che la struttura è dotata di sistema di videosorveglianza interno.

## **ALLEGATI**

- Questionario sulla qualità del servizio.
- Prospetto dell'importo retta.
- Prospetto costo servizi extra retta
- Carta dei Servizi Generale e Carta dei Diritti degli Anziani
- Modulo Segnalazione e Suggerimenti
- Menù tipo



## ***Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S.***

via Paravicini n. 16 • 23017 Morbegno (So) • C.F. e P.IVA 00539680140  
www.ambrosettiparavicini.it • email: info@ambrosettiparavicini.it  
pec: ambrosettiparavicini@pec.it • telefono: 0342 604011 • fax: 0342 604030

### **ALLEGATO CARTA DEI SERVIZI C.D.I. "Ruggero Dell'Oca"**

## **DETERMINAZIONE DELLA RETTA DI FREQUENZA PRESSO IL C.D.I.**

MODALITÀ DI CALCOLO DELLA RETTA DI FREQUENZA MENSILE IN VIGORE DAL 01.11.2018:

| RETTE DI FREQUENZA       | Quota fissa mensile anticipata | Retta giornaliera a consuntivo | Maggiorazione per frequenza non programmata |
|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Retta di frequenza       | 100,00 Euro                    | 28,00 Euro die                 | 6,00 Euro die                               |
| Retta media di frequenza |                                |                                | 32,00 Euro die                              |

L'Utente paga anticipatamente la quota fissa programmando i giorni settimanali di frequenza.

In caso di frequenza in giorno non programmato si applicherà la maggiorazione.

Ai nuovi ingressi per le frazioni di mese si applica la retta media giornaliera.

**L'IMPORTO DELLA RETTA DOVUTA VERRÀ DETERMINATO MENSILMENTE  
(AL TERMINE DI OGNI MESE DI FREQUENZA).**

Aggiornamento: marzo 2026



## **Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S.**

via Paravicini n. 16 • 23017 Morbegno (So) • C.F. e P.IVA 00539680140  
www.ambrosettiparavicini.it • email: info@ambrosettiparavicini.it  
pec: ambrosettiparavicini@pec.it • telefono: 0342 604011 • fax: 0342 604030

### **ALLEGATO CARTA DEI SERVIZI C.D.I. "Ruggero Dell'Oca"**

#### **TARIFE SERVIZI COMPLEMENTARI E FACOLTATIVI**

##### **- Servizio di trasporto**

Gli importi mensili del servizio di trasporto degli Utenti del Centro Diurno Integrato "Ruggero Dell'Oca" in vigore dal 01.01.2012 sono i seguenti:

| FASCIA         | COMUNE   | ABBONAMENTO MENSILE |
|----------------|--|---------------------|
| PRIMA FASCIA   | MORBEGNO<br>Frazioni di CAMPOVICO - PANIGA -<br>REGOLEDO - VALLETTA  | <b>€ 70,00</b>      |
| SECONDA FASCIA | ANDALO - ARDENNO - COSIO VALT.NO -<br>DAZIO - FORCOLA - MANTELLO - RASURA -<br>ROGOLO - TALAMONA - TRAONA                              | <b>€ 100,00</b>     |
| TERZA FASCIA   | BUGLIO IN MONTE - CERCINO - CINO -<br>CIVO – Frazione CEVO - DELEBIO -<br>DUBINO – MELLO - PIANTEDO – COLICO<br>(LC) – GERA LARIO (CO) | <b>€ 120,00</b>     |

##### **- Servizio di parrucchiere e pedicure**

Presso il C.D.I. è possibile fruire di prestazioni di parrucchiere e pedicure. Le tariffe praticate sono le seguenti:

|                   |                |                   |                |
|-------------------|----------------|-------------------|----------------|
| shampoo e piega   | <b>€ 10,00</b> | tinta/colore      | <b>€ 20,00</b> |
| taglio uomo/donna | <b>€ 10,00</b> | lozione curativa  | <b>€ 1,00</b>  |
| taglio barba uomo | <b>€ 10,00</b> | trattamento piedi | <b>€ 13,00</b> |
| meches            | <b>€ 20,00</b> | trattamento mani  | <b>€ 5,00</b>  |
| permanente        | <b>€ 20,00</b> |                   |                |

Aggiornamento: maggio 2026



**Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S.**

via Paravicini n. 16 • 23017 Morbegno (So) • C.F. e P.IVA 00539680140  
www.ambrosettiparavicini.it • email: info@ambrosettiparavicini.it  
pec: ambrosettiparavicini@pec.it • telefono: 0342 604011 • fax: 0342 604030

**ALLEGATO CARTA DEI SERVIZI CENTRO DIURNO INTEGRATO  
AGGIORNAMENTO 2026**

**MODULO PER SEGNALAZIONI E SUGGERIMENTI**

Il Sottoscritto/La sottoscritta \_\_\_\_\_  
(il modulo può essere consegnato anche in forma anonima)

DESIDERA EVIDENZIARE alla Direzione della Fondazione che (esprimere l’oggetto della segnalazione)

---

---

---

---

---

---

---

DESIDERA COMUNICARE, inoltre, alla Direzione della Fondazione che (esprimere eventuali suggerimenti):

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**(IL MODULO PUÒ ESSERE CONSEGNATO ANCHE IN FORMA ANONIMA)**

*Il presente modulo può essere consegnato o inviato all’Ufficio Relazioni con il Pubblico presso gli Uffici Amministrativi della Fondazione.  
I responsabili della Fondazione si impegnano, attivando eventualmente i competenti servizi, a fornire riscontro in merito alle segnalazioni entro 30 giorni dalla data di ricezione del modulo.*



## **QUESTIONARIO OSPITI C.D.I.**

### **QUESTIONARIO ANONIMO DI VERIFICA DEL LIVELLO DI SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI DEL CENTRO DIURNO INTEGRATO**

#### **Allegato Carta dei Servizi**

|  | <b>NO</b>                | <b>PARZIAL-<br/>MENTE</b> | <b>SI</b>                | <b>PIENA-<br/>MENTE</b>  |
|--|--------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b><u>INFORMAZIONI GENERALI</u></b>  |                          |                           |                          |                          |
| 1) Ritieni che l'inserimento nel C.D.I. abbia migliorato la Sua vita:                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2) Ritieni soddisfacenti gli orari ed i giorni di apertura del C.D.I.:               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3) Ritieni importanti gli incontri programmati con i Suoi familiari ed il personale: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4) Ritieni che il Suo rapporto con gli operatori del C.D.I. sia positivo:            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5) Ritieni importante la presenza dei Volontari in struttura:                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b><u>INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA</u></b>   |                          |                           |                          |                          |
| 1) Ritieni che l'ambiente interno del C.D.I. sia adeguato e funzionale:              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2) Ritieni che la struttura all'esterno sia adeguata e funzionale:                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3) E' soddisfatto della Sua sistemazione nel C.D.I.:                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4) E' soddisfatto della pulizia degli ambienti:                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b><u>INFORMAZIONI SUI SERVIZI</u></b>   |                          |                           |                          |                          |
| 1) E' soddisfatto dell'assistenza medica:  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2) E' soddisfatto dell'assistenza infermieristica:                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3) E' soddisfatto dell'assistenza di fisioterapia:                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4) E' soddisfatto dell'assistenza A.S.A.:  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5) E' soddisfatto delle attività di Animazione:                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6) E' soddisfatto del servizio di cucina per qualità e quantità dei pasti:           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

*(Utilizzare il retro del questionario per osservazioni e proposte)*





## QUESTIONARIO FAMILIARE OSPITI C.D.I.

### QUESTIONARIO ANONIMO DI VERIFICA DEL LIVELLO DI SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI DEL CENTRO DIURNO INTEGRATO

#### Allegato Carta dei Servizi

|  | NO                       | PARZIAL-<br>MENTE        | SI                       | PIENA-<br>MENTE          |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b><u>INFORMAZIONI GENERALI</u></b>  |                          |                          |                          |                          |
| 1) Ritieni che l'inserimento nel C.D.I. abbia migliorato la Sua vita:                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2) Ritieni soddisfacenti gli orari ed i giorni di apertura del C.D.I.:               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3) Ritieni importanti gli incontri programmati con i Suoi familiari ed il personale: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4) Ritieni che il Suo rapporto con gli operatori del C.D.I. sia positivo:            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5) Ritieni importante la presenza dei Volontari in struttura:                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b><u>INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA</u></b>   |                          |                          |                          |                          |
| 1) Ritieni che l'ambiente interno del C.D.I. sia adeguato e funzionale:              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2) Ritieni che la struttura all'esterno sia adeguata e funzionale:                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3) E' soddisfatto della Sua sistemazione nel C.D.I.:                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4) E' soddisfatto della pulizia degli ambienti:                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b><u>INFORMAZIONI SUI SERVIZI</u></b>   |                          |                          |                          |                          |
| 1) E' soddisfatto dell'assistenza medica:  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2) E' soddisfatto dell'assistenza infermieristica:                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3) E' soddisfatto dell'assistenza di fisioterapia:                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4) E' soddisfatto dell'assistenza A.S.A.:  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5) E' soddisfatto delle attività di Animazione:                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6) E' soddisfatto del servizio di cucina per qualità e quantità dei pasti:           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

(Utilizzare il retro del questionario per osservazioni e proposte)



## Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S. - MENU' SETTIMANA 1

| P R A N Z O            |                        |                        |                        |                        |                        |                |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|----------------|
| LUNEDI'                | MARTEDI'               | MERCOLEDI'             | GIOVEDI'               | VENERDI'               | SABATO                 | DOMENICA       |
| TAGLIATELLE            | RISOTTO CON PISELLI    | PENNE POMODORO PIZZA   | CRES PELLE             | RISOTTO AI FUNGHI      | GNOCCHI DI PATATE      | POLENTA E ZOLA |
| LONZA AI CARCIOFI      | POLLO AI PEPERONI      | POLPETTONE (1 FETTA)   | BRESAOLA IN CARPACCIO  | SOGLIOLA IMPANATA      | ARROSTO DI VITELLO     | BRASATO        |
| VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | INSALATA       |

| C E N A    |                      |                      |                        |                   |                     |                    |
|------------|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| LUNEDI'    | MARTEDI'             | MERCOLEDI'           | GIOVEDI'               | VENERDI'          | SABATO              | DOMENICA           |
| MINISTRONE | VELLUTATA D'ASPARAGI | CREMA PORRI E PATATE | CAPELLI D'ANGELO       | VELLUTATA DI CECI | TORTELLINI IN BRODO | PASSATO DI VERDURA |
| HAMBURGER  | SCIMUDIN             | SGOMBRO              | TACCHINO AL PREZZEMOLO | FRITTATA          | AFFETTATO           | RICOTTA            |
| SPINACI    | GRATIN               | BROCCOLI             | FAGIOLINI              | ERBETTE           | CAROTE              | VERDURE            |

DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA: CREMA + PURE' + TRITO DEL GIORNO

### NOTE:

- A PRANZO E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO
- A CENA E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO IN ALTERNATIVA ALLA CREMA/VELLUTATA
- A PRANZO E CENA E' SEMPRE DISPONIBILE LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- A CENA SONO SEMPRE DISPONIBILI LE MELE COTTE
- LA DOMENICA (E NEI FESTIVI) A PRANZO E' PREVISTO IL DOLCE

Il Direttore Sanitario

*Luca Del Ponte*

Il Capo Cuoco

*[Firma]*

Si comunica che le pietanze potrebbero contenere tracce dei seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati 3. Uova e prodotti derivati 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati 6. Soia e prodotti derivati 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati 9. Sedano e prodotti derivati 10. Senape e prodotti derivati 11. Semi di sesamo e prodotti derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

**Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S. - MENU' SETTIMANA 2**

| P R A N Z O            |                        |                        |                       |                             |                         |          |
|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------|----------|
| LUNEDI'                | MARTEDI'               | MERCOLEDI'             | GIOVEDI'              | VENERDI'                    | SABATO                  | DOMENICA |
| RAVIOLI BURRO E SALVIA | RISOTTO VALTELLINESE   | PIPETTE SUGO DI PESCE  | POLENTA E ZOLA        | RISOTTO AL RADICCHIO        | FUSILLI ALLA PUTTANESCA | LASAGNE  |
| TAROZ E SALAME         | ARISTA AL LIMONE       | POLLO                  | SPEZZATINO DI VITELLO | FILETTO PESCE AL PREZZEMOLO | ARROSTO DI VITELLO      |          |
| INSALATA               | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | INSALATA              | VERDURA COTTA INSALATA      | VERDURA COTTA INSALATA  | INSALATA |

| C E N A          |                 |              |                     |                |                   |                    |
|------------------|-----------------|--------------|---------------------|----------------|-------------------|--------------------|
| LUNEDI'          | MARTEDI'        | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'            | VENERDI'       | SABATO            | DOMENICA           |
| CREMA DI PISELLI | TRIPPA          | RISO E PORRI | VELLUTATA DI PATATE | CREMA DI ZUCCA | SEMOLINO AL LATTE | PASSATO DI VERDURA |
| PESCE            | COTTO E BOLOGNA | POLPETTE     | CAPRINO             | TORTA SALATA   | POLLO ALLE ERBE   | PROSCIUTTO COTTO   |
| SPINACI          | GRATIN          | FAGIOLI      | CAROTE              | FAGIOLINI      | BROCCOLI          | VERDURE            |

DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA: CREMA + PURE' + TRITO DEL GIORNO

**NOTE:**

- A PRANZO E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO
- A CENA E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO IN ALTERNATIVA ALLA CREMA/VELLUTATA
- A PRANZO E CENA E' SEMPRE DISPONIBILE LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- A CENA SONO SEMPRE DISPONIBILI LE MELE COTTE
- LA DOMENICA (E NEI FESTIVI) A PRANZO E' PREVISTO IL DOLCE

Il Direttore Sanitario



Il Capo Cuoco



Si comunica che le pietanze potrebbero contenere tracce dei seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati 3. Uova e prodotti derivati 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati 6. Soia e prodotti derivati 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  
 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati 9. Sedano e prodotti derivati 10. Senape e prodotti derivati 11. Semi di sesamo e prodotti derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

**Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S. - MENU' SETTIMANA 3**

| P R A N Z O            |                        |                         |                        |                         |                     |                        |
|------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|
| LUNEDI'                | MARTEDI'               | MERCOLEDI'              | GIOVEDI'               | VENERDI'                | SABATO              | DOMENICA               |
| RISOTTO ALLA MILANESE  | PENNE ALL'AMATRICIANA  | POLENTA E ZOLA          | TORTELLINI DI CARNE    | RISOTTO ALLA ZUCCA      | FUSILLI AL POMODORO | GNOCCHI ALLA ROMANA    |
| COTOLETTA              | TACCHINO AI CARCIOFI   | SALSICCETTA AL POMODORO | POLPETTONE (1 FETTA)   | PESCE ALLA MEDITERRANEA | COTECHINO           | ROAST BEEF (1 FETTA)   |
| VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | INSALATA                | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA  | LENTICCHIE INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA |

| C E N A         |                     |                 |                 |            |                      |                    |
|-----------------|---------------------|-----------------|-----------------|------------|----------------------|--------------------|
| LUNEDI'         | MARTEDI'            | MERCOLEDI'      | GIOVEDI'        | VENERDI'   | SABATO               | DOMENICA           |
| PASTA E FAGIOLI | VELLUTATA AI FUNGHI | MINESTRA D'ORZO | CREMA DI CAROTE | MINISTRONE | VELLUTATA D'ASPARAGI | PASSATO DI VERDURA |
| TONNO           | COTTO E SALAME      | SCIMUDIN        | BOLLITO         | FRITTATA   | POLPETTE             | RICOTTA            |
| SPINACI         | GRATIN              | ZUCCHINE        | FAGIOLI         | BROCCOLI   | PURE'                | VERDURE            |

DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA: CREMA + PURE' + TRITO DEL GIORNO

**NOTE:**

- A PRANZO E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO
- A CENA E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO IN ALTERNATIVA ALLA CREMA/VELLUTATA
- A PRANZO E CENA E' SEMPRE DISPONIBILE LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- A CENA SONO SEMPRE DISPONIBILI LE MELE COTTE
- LA DOMENICA (E NEI FESTIVI) A PRANZO E' PREVISTO IL DOLCE

Il Direttore Sanitario



Il Capo Cuoco



Si comunica che le pietanze potrebbero contenere tracce dei seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati 3. Uova e prodotti derivati 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati 6. Soia e prodotti derivati 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  
 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati 9. Sedano e prodotti derivati 10. Senape e prodotti derivati 11. Semi di sesamo e prodotti derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

**Fondazione Ambrosetti Paravicini – E.T.S. - MENU' SETTIMANA 4**

| P R A N Z O            |                        |                        |                        |                        |                        |                    |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------|
| LUNEDI'                | MARTEDI'               | MERCOLEDI'             | GIOVEDI'               | VENERDI'               | SABATO                 | DOMENICA           |
| RISOTTO AGLI ASPARAGI  | PIZZOCCHERI            | PIPETTE AL PESTO       | SPEATZLE               | RISOTTO AL ROSMARINO   | PASTA AL FORNO         | POLENTA TARAGNA    |
| ARROSTO VITELLO        | POLPETTONE (1 FETTA)   | POLLO AL FORNO         | LONZA AI FUNGHI        | PESCE ALLE OLIVE       | BRESAOLA IN CARPACCIO  | STRACOTTO DI MANZO |
| VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | VERDURA COTTA INSALATA | INSALATA           |

| C E N A    |                     |                   |                    |                  |                   |                     |
|------------|---------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------------|---------------------|
| LUNEDI'    | MARTEDI'            | MERCOLEDI'        | GIOVEDI'           | VENERDI'         | SABATO            | DOMENICA            |
| MINISTRONE | VELLUTATA DI PATATE | RISO E PREZZEMOLO | VELLUTATA DI ZUCCA | CAPELLI D'ANGELO | SEMOLINO AL LATTE | PASSATO DI VERDURA  |
| TACCHINO   | BOLOGNA             | SIMMENTHAL        | CAPRINO            | TORTA SALATA     | POLPETTE          | PROSCIUTTO DI PRAGA |
| SPINACI    | GRATIN              | FAGIOLINI         | PISELLI            | CAROTE           | PURE'             | VERDURE             |

DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA: CREMA + PURE' + TRITO DEL GIORNO

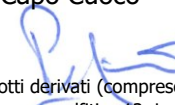
**NOTE:**

- A PRANZO E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO
- A CENA E' DISPONIBILE LA MINESTRA IN BRODO IN ALTERNATIVA ALLA CREMA/VELLUTATA
- A PRANZO E CENA E' SEMPRE DISPONIBILE LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- A CENA SONO SEMPRE DISPONIBILI LE MELE COTTE
- LA DOMENICA (E NEI FESTIVI) A PRANZO E' PREVISTO IL DOLCE

Il Direttore Sanitario



Il Capo Cuoco



Si comunica che le pietanze potrebbero contenere tracce dei seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati 3. Uova e prodotti derivati 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati 6. Soia e prodotti derivati 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  
 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati 9. Sedano e prodotti derivati 10. Senape e prodotti derivati 11. Semi di sesamo e prodotti derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi