



carta dei servizi

CAPROTTI ZAVARITT



presentazione

La Carta dei Servizi è un documento pensato e voluto per la tutela dei diritti degli utenti, che attribuisce loro potere di controllo diretto sulla qualità delle prestazioni erogate dall'Istituto. Il Comitato di gestione e la Direzione della Casa di riposo Caprotti Zavaritt intendono attribuire a questo strumento un valore aggiuntivo di particolare attenzione ai bisogni e alle aspettative degli ospiti.

L'idea di realizzare una casa di riposo si concretizza nel 1980 quando la Tavola Valdese, che giuridicamente rappresenta tutte le chiese valdesi e metodiste italiane, riceve dalla famiglia Caprotti, legata da amicizia alla Comunità Cristiana Evangelica di Bergamo, un lascito finalizzato a opere di assistenza agli anziani. Nello stesso anno Enrica Zavaritt dona alla Tavola Valdese la sua villa di Gorle, già adibita a Istituto di accoglienza per fanciulle orfane o comunque bisognose di aiuto. Oggi la Casa è di proprietà del Consiglio di Chiesa della Comunità Cristiana Evangelica-Chiesa Valdese di Bergamo che, tramite un Comitato di gestione, amministra l'Istituto.

La Casa di riposo Caprotti Zavaritt si trova in via Arno 14 a Gorle, comune confinante con quello di Bergamo e facilmente raggiungibile sia dal capoluogo, sia dall'autostrada o con mezzi dell'Atb linea 5E e 5F;

Gorle, paese di tradizioni storiche, è molto apprezzato per la sua vocazione residenziale e per le aree verdi del suo territorio.

Un ampio parco secolare accoglie un edificio, fatto costruire da Giulio Zavaritt nel 1959, la cui completa ristrutturazione è terminata nel 2010. Un'ala di recentissima realizzazione amplia e completa il preesistente fabbricato.

L'Istituto dispone di una RSA, la cui offerta è di 62 posti letto autorizzati in 50 camere, con 42 posti accreditati a contratto e 20 accreditati non a contratto con l'ATS di Bergamo.

Oltre alla tradizionale accoglienza, dal 2008 l'Istituto offre la possibilità di avvalersi dei servizi di ospitalità del Centro Diurno Integrato (CDI) per 30 posti accreditati, contrattualizzati.

Le persone interessate a visitare la Struttura possono accedere alla stessa, previo appuntamento, dalle ore 9.00 alle ore 16.00 dal lunedì al venerdì. L'Operatore amministrativo preposto alla visita guidata è il Responsabile dell'ufficio segreteria.

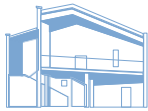
La Casa è certificata secondo norme UNI EN ISO 9001 e si avvale della collaborazione di società anch'esse in possesso della stessa certificazione; la Casa di riposo ha adottato in data 18/12/14 il Codice di Comportamento/Etico a cui tutto il personale è tenuto ad attenersi, consultabile sul sito della Struttura: www.caprotti-zavaritt.it

Edizione 03/2026



carta dei servizi

CAPROTTI ZAVARITT



finalità

L'Istituto Casa di riposo Caprotti Zavaritt ha come mandato istituzionale l'accoglienza e l'assistenza di persone anziane ultrasessantacinquenni, parzialmente o totalmente non autosufficienti, senza distinzione di nazionalità, cittadinanza, residenza e confessione religiosa. L'accoglienza di ospiti sotto i 65 anni è possibile solo ove sussistono particolari condizioni socio-sanitarie.

L'Istituto si prefigge di migliorare la qualità di vita degli ospiti che vivono nella struttura mediante:

- assistenza quotidiana di cura attenta ai bisogni psico-fisici e relazionali;
- ricerca della massima autonomia della persona;
- sostegno alle famiglie nell'assistenza al proprio familiare;
- offerta di un ambiente ospitale e stimolante;
- apertura della Casa verso l'esterno con iniziative di sostegno, sensibilizzazione e integrazione.





carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



modalità di ammissione

Gli aspiranti ospiti e i loro parenti potranno presentare domanda di ammissione alla Direzione, utilizzando l'apposito modulo disponibile presso la segreteria della Casa di riposo o scaricabile dal sito www.caprotti-zavaritt.it.

Oltre a fornire i dati personali dell'ospite, il modulo dovrà contenere l'anamnesi clinica redatta dal medico curante e la scheda sociale. I medici della struttura valuteranno l'idoneità del richiedente, in considerazione del suo stato psicofisico. Il loro parere è vincolante.

La graduatoria di ingresso viene formata tenendo conto della residenza (hanno la precedenza assoluta i residenti in Gorle o gli eventuali loro familiari) e della gravità sociale e sanitaria del richiedente. All'utente verrà fornita copia della Carta dei Servizi, completa degli allegati, per informarlo circa i suoi diritti e doveri, le prestazioni erogate, l'entità della retta; insieme ai suoi accompagnatori sarà invitato a visitare la struttura e a condividere con gli ospiti i diversi momenti della vita quotidiana nella Casa.

La domanda ha la validità di un anno dalla data di presentazione, scaduto il termine verrà automaticamente esclusa dalla graduatoria e dovrà essere ripresentata con la documentazione aggiornata.

Al momento della disponibilità del posto, il richiedente verrà contattato per concordare le modalità d'ingresso.

L'ospite dovrà fornire un documento di riconoscimento in corso di validità, la carta regionale dei servizi, un eventuale documento d'invalidità e tutta la documentazione sanitaria in suo possesso. Egli firmerà, in prima persona se in grado e comunque unitamente a due garanti, il contratto d'ingresso e sottoscriverà l'impegno a onorare il pagamento della retta nei tempi e nei modi dovuti.

L'equipe assistenziale valuterà le condizioni di salute dell'ospite e stilerà un Piano di Assistenza Individuale (PAI), che verrà aggiornato semestralmente o al variare delle sue condizioni.

I medici della RSA informeranno i familiari circa la possibilità di avvalersi di protezione giuridica.

Dal giorno dell'ingresso in struttura è previsto un mese di prova, al termine del quale, in caso di accoglimento in RSA a tempo indeterminato, l'ospite è tenuto a trasferire la propria residenza nel comune di Gorle (ai sensi dell'art. 13 del DPR 223/89).

Il nuovo arrivato verrà infine presentato al personale e agli altri ospiti.



carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



rette e prestazioni comprese

L'importo della retta è diversificato esclusivamente in base alla tipologia della camera richiesta e soggetto ad adeguamento annuale, a seguito di delibera del Comitato di gestione.

La retta deve essere versata anticipatamente, entro il giorno 5 del mese a cui si riferisce.

L'ammontare della retta è determinato sulla base di un importo mensile pari ad:

- o per la camera singola con bagno ad uso esclusivo euro 2.650,00;
- o per la camera doppia euro 2.450,00.

LA RETTA COMPRENDE

- assistenza medica, infermieristica e tutelare per 24 ore al giorno;
- somministrazione di farmaci;
- sedute di fisioterapia in palestra o a letto con ausilio di attrezzature elettromedicali;
- igiene della persona;
- bagno assistito settimanale;
- cambio presidi per incontinenza;
- pulizia della camera e cambio giornaliero biancheria bagno;
- cambio biancheria letto una volta alla settimana o al bisogno;
- vitto e alloggio: in alternativa al menu del giorno, dieta personalizzata al bisogno;
- animazione all'interno e all'esterno della Casa;
- lavanderia e sanificazione anche di indumenti personali (tranne i capi delicati);
- custodia di denaro e beni personali dell'Ospite ai sensi degli art. 1783-1786 c.c.;
- trasporto con mezzo della Casa per esigenze burocratico-amministrative, ove possibile.

SERVIZI A PAGAMENTO FORNITI DALLA CASA DA PROFESSIONISTI ESTERNI:

- servizi di barbiere, parrucchiere, pedicure, manicure;
- visite specialistiche e di medici esterni;
- giornali e riviste;
- spedizione di corrispondenza;
- utilizzo del telefono.

Gli Ospiti interessati ai relativi servizi, possono richiedere il relativo tariffario all'ufficio segreteria

Solo per i posti accreditati (non a contratto) la retta non comprende farmaci, presidi per l'incontinenza e ausili quali carrozzine, girelli, ecc. (a carico del Servizio Sanitario Nazionale) ed eventuali trasferimenti con servizio ambulanza.

La Casa di riposo è disponibile a fornire, al costo sostenuto, tali farmaci e presidi.

Annualmente verrà rilasciata la dichiarazione prevista dalla DGR XI/1298 del 25/02/2019, che attesta le componenti della retta relative alle spese sanitarie e non sanitarie.



carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



diritti e doveri dell'ospite

L'ospite ha diritto a:

- essere rispettato, chiamato con il proprio nome e interpellato con il lei;
- essere assistito in modo adeguato alle proprie condizioni di salute;
- ricevere risposte appropriate ai quesiti posti;
- conoscere l'identità del personale operante all'interno della struttura, identificabile tramite un cartellino con fotografia indicante nome, cognome e qualifica;
- vedere rispettati i propri sentimenti di pudore e riservatezza;
- ricevere visite dalle ore 8 alle ore 20; al di fuori di detto orario, l'ingresso di estranei dovrà essere concordato con il personale sanitario.

L'ospite ha il dovere di:

- rispettare gli ambienti, le attrezzature e gli arredi della Casa;
- astenersi da comportamenti che possano creare situazioni di disturbo o disagio agli altri ospiti;
- avvisare la Direzione dell'intento di uscire dalla struttura (sia solo, sia accompagnato), comunicando l'ora prevista per il rientro;
- non assumere farmaci o alimenti di propria iniziativa.

informazioni e reclami

L'ospite e i parenti possono rivolgersi a:

- medici per informazioni e problemi di carattere sanitario;
- coordinatrice infermieristica per informazioni e problemi di carattere assistenziale e alberghiero;
- direzione per informazioni e problemi di carattere amministrativo e relazionale.

Possono segnalare per scritto osservazioni, suggerimenti e proposte, compilando l'apposito modulo disponibile presso l'ufficio segreteria. La Direzione s'impegna a verificare costantemente le segnalazioni e a fornire le necessarie risposte, verbali o scritte, nel più breve tempo possibile e comunque non oltre una settimana dalla segnalazione. Annualmente viene richiesta all'ospite o ai parenti la compilazione di un questionario finalizzato a verificare il grado di soddisfazione per i servizi ricevuti.

Nei casi in cui la famiglia ritenga di dover far valere un proprio diritto, può rivolgersi all'Ufficio Pubblica Tutela (UPT) istituito presso l'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo sita in via Gallicciolli, 4 a Bergamo. L'Ufficio può essere contattato direttamente di persona, preferibilmente su appuntamento, durante i seguenti orari: dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00 dal lunedì al venerdì. Le segnalazioni, oltre che di persona, possono essere fatte telefonicamente al n. 035.385.296, oppure via mail ai seguenti indirizzi di posta elettronica upt@ats-bg.it oppure urp@asst-pg23.it



carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



area sanitaria

L'assistenza sanitaria degli ospiti è garantita da un direttore sanitario che si avvale della collaborazione, dei medici presenti in struttura, da lunedì a venerdì mattina e pomeriggio, comunque reperibili tutti i giorni della settimana 24 ore su 24.

I medici sono disponibili per colloqui con ospiti e familiari nei giorni e negli orari indicati all'esterno dell'ambulatorio medico/infermieristico.

Tutti gli Operatori della struttura sono riconoscibili tramite un cartellino riportante nome, cognome, mansione svolta. Inoltre, per essere individuati più facilmente dagli Ospiti e dai visitatori, tutto il personale indossa la divisa con la casacca o maglietta di colore diverso a seconda della qualifica ricoperta

Per particolari situazioni cliniche sono previste consulenze e visite specialistiche in loco. Qualora se ne manifesti l'esigenza, il paziente viene trasferito in ambulanza in ospedale, dandone immediato avviso ai parenti di riferimento. Il costo del trasporto dell'ospite è a carico dello stesso se su posto letto solo accreditato.

Al coordinatore infermieristico fanno capo infermieri, operatori socio sanitari (OSS), ausiliari socioassistenziali (ASA) e fisioterapisti. L'assistenza erogata prevede la presenza di personale infermieristico 24 ore su 24, in modo da garantire la puntuale e precisa attuazione del PAI, concordato precedentemente dall'equipe sanitaria che ha visitato l'ospite al suo ingresso in struttura, nonché la scrupolosa applicazione delle prescrizioni diagnostiche e terapeutiche definite dal personale medico. I familiari sono costantemente informati circa le linee di formazione del PAI, che sono invitati a sottoscrivere.

L'assistenza tutelare alla persona è affidata a OSS e ASA, che si occupano della cura e dell'igiene dell'ospite, concorrendo all'attuazione dei PAI concordati.

Le prestazioni riabilitative sono svolte da fisioterapisti che esercitano in una palestra attrezzata, a cui l'utente può accedere quotidianamente, come da prescrizione del fisiatra della Casa.

I trattamenti, anche con l'ausilio di attrezzature elettromedicali, possono essere effettuati su pazienti allettati.



carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



area alberghiera

La ristorazione, che prevede menu differenziati secondo le stagioni, come da allegato alla presente Carta dei Servizi, offre la possibilità di scelta tra due primi piatti, due secondi e tre contorni, con uguale e bilanciato apporto nutrizionale.

Su indicazione del medico, vengono concordate diete particolari in base alle necessità degli ospiti o alle loro patologie. I pasti principali vengono serviti in sale da pranzo differenziate secondo le diverse esigenze assistenziali degli ospiti. La prima colazione e la merenda sono servite in sala the. In particolari situazioni di salute i pasti possono essere serviti in camera. ASA e OSS si occupano della somministrazione dei pasti e aiutano gli ospiti che presentano difficoltà nell'alimentarsi autonomamente.

La RSA dispone di 62 posti letto in 50 camere: 34 singole, 12 doppie e 4 singole con bagno in comune per due utenti. Alcune stanze sono dotate di terrazzo, tutte dispongono di sistema di chiamata dal letto, presa per televisione, telefono, impianto di climatizzazione.

I letti dispongono di tutti gli accorgimenti idonei a garantire il massimo confort all'ospite.

In accordo con la Direzione è possibile utilizzare arredi personali, in modo da ricreare nella propria stanza un ambiente familiare.

Il personale adibito alle pulizie provvede quotidianamente all'igienizzazione e pulizia dei locali comuni, delle camere e al cambio della biancheria da bagno.

La struttura dispone di ampio e luminoso soggiorno, sala con televisione e impianto di ascolto musica, salone polivalente con annessa biblioteca e pianoforte, sala per attività manuali, salottini di ritrovo, ampie terrazze coperte e arredate, bagni per i visitatori. Vi sono inoltre una sala culto e una camera ardente. Il vasto parco che accoglie la struttura è godibile dagli ospiti e dai loro accompagnatori, che possono apprezzare le aree verdi collegate da sentieri asfaltati, facilmente percorribili dalle carrozzine.

La Casa di Riposo Caprotti Zavaritt mette a disposizione dei Familiari degli Ospiti, in forma completamente gratuita, una zona destinata a parcheggio. L'accesso è consentito esclusivamente dalla via Arno al civico 12.



carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



area sociale

Nella vita della Casa, oltre al benessere fisico, si pone particolare accento al benessere psicologico: è importante che le ore trascorse siano occupate da attività che impegnino e che stimolino l'interesse e la partecipazione dell'ospite. L'educatore rappresenta la figura di riferimento nell'organizzazione e conduzione di attività e di eventi, fondamentali per promuovere la vita di relazione all'interno della Casa. Un calendario esposto nelle bacheche informa circa le varie proposte della settimana, quali attività manuali e creative, proiezioni di film, concerti di musica classica e tradizionale, giochi di società, lettura di libri e giornali.

La programmazione viene modulata sugli aspetti più caratteristici delle stagioni dell'anno. Rappresentano momenti particolarmente gioiosi le ricorrenze più significative e i compleanni degli ospiti, festeggiati collettivamente una volta al mese.

Per mantenere vivo il legame con la realtà del mondo esterno e del precedente vissuto, si favoriscono visite di scolaresche, cori e bande musicali e si organizzano uscite per visitare mostre, recarsi al mercato settimanale, assistere a spettacoli teatrali, godersi una passeggiata nel verde o pranzare in trattoria.

giornata tipo

La giornata dell'ospite inizia con tempo dedicato all'igiene personale, con l'assistenza degli operatori, a cui segue la colazione del mattino, servita dalle ore 8 in poi.

Alle ore 10 vengono offerte bevande calde o fredde, a seconda della stagione; l'ospite ha quindi la possibilità di partecipare alle attività ricreative pianificate per quella giornata, dedicarsi a sedute ginniche o sottoporsi a trattamenti fisioterapici.

Dalle ore 12 viene servito il pranzo nelle diverse sale predisposte per le singole esigenze. Sino alle ore 15 viene lasciato tempo libero per il riposo e per le attività individuali. Dopo il momento dedicato all'igiene personale, dalle ore 15,30 viene offerta la merenda.

L'animazione occupa le ore precedenti la cena: si tratta di attività collettive finalizzate al coinvolgimento del maggior numero di ospiti, naturalmente lasciando completa libertà di scelta tra le proposte a cui aderire. Dalle ore 18.30 viene servita la cena; gli ospiti, verso le 20, vengono accompagnati nelle loro camere e preparati per la notte.



carta dei servizi

R.S.A.

CAPROTTI ZAVARITT



assistenza religiosa

La Casa si adopera affinché ciascun ospite possa fruire, all'interno dell'Istituto, di assistenza religiosa nelle forme proprie alla confessione di appartenenza. Ospiti e parenti sono tenuti a prendere visione dell'apposito Regolamento di accompagnamento spirituale, predisposto dalla Casa.

dimissione dell'Ospite

Sia l'ospite, sia la Casa hanno il diritto di risolvere il rapporto con un preavviso di almeno 15 giorni. Nell'eventualità che l'ospite non rispetti tale termine, sarà tenuto al pagamento del periodo previsto. Nel caso di comportamenti che turbino gravemente la buona armonia della Casa, la Direzione, può risolvere in forma assistita con Asst e i servizi sociali competenti, il rapporto, previa comunicazione ad Ats ed all'Ospite stesso e familiari.

In caso di decesso tutte le spese sono a carico della famiglia o dei garanti. Gli effetti personali saranno messi a disposizione degli aventi diritto. Nel caso in cui non si provveda a liberare la camera dagli effetti personali dell'ospite entro il mese di fine rapporto, sarà concordato con la Direzione il pagamento parziale della retta.

In caso di dimissioni, il Medico stila una relazione completa, che verrà consegnata in busta chiusa all'interessato, dove sono identificati i problemi clinici, funzionali ed assistenziali, i programmi attuati, i risultati raggiunti, gli ausili opportuni, i risultati di eventuali indagini di laboratorio e/o strumentali, la terapia attuata, nonché il programma terapeutico complessivo consigliato. Ad integrazione di detta relazione, si allegano quelle infermieristiche, della fisioterapia e educativa.

Al momento della dimissione si restituisce tutta la documentazione personale portata dall'Ospite al momento dell'accoglimento.

Data la tipologia delle persone assistite nella ns. struttura e della complessità assistenziale degli stessi, per garantire la loro continuità assistenziale, al momento della dimissione o trasferimento presso altra Struttura, verrà rilasciata ai familiari una relazione di dimissione in cui siano evidenziati lo stato di salute, i trattamenti effettuati, l'eventuale necessità di trattamenti successivi e le informazioni utili al proseguimento del percorso terapeutico assistenziale

La Casa di riposo ha inoltre adottato un regolamento per il diritto di accesso ai documenti amministrativi e sanitari della Struttura. Il modulo per la richiesta di accesso, con relativi costi e tempi di consegna (non inferiore a quindici giorni) è disponibile presso l'ufficio segreteria. Il rilascio della copia potrebbe essere subordinato al rimborso dei costi di produzione, così stabiliti dal Comitato di gestione: copia cartacea cartella clinica pari a € 20,00 composta da un numero massimo di 50 facciate e € 0,20 per ogni facciata successiva alla cinquantesima.

LA CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

Introduzione

Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria storica di una popolazione, ma anche perché sempre più costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può valersi.

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psico-fisiche.

Tuttavia, esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini.

La valorizzazione del ruolo dei più anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una serie di doveri da parte della società. Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di:

- istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitarie-assistenziali, scuole, servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici che privati)
- agenzie di informazione e, più in generale, *mass media*;
- famiglie e formazioni sociali;

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno della attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

Richiamiamo in questo documento alcuni dei principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano:

- il principio "di giustizia sociale", enunciato nell'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana. La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita;
- il principio "di solidarietà", enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, finalizzate alla garanzia della effettiva realizzazione dei diritti della persona;

- il principio "di salute", enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti.

Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro di diritti e di doveri

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo di idonee politiche sociali.

La persona ha il diritto	La società e le Istituzioni hanno il dovere
di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.	di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
di conservare la libertà di scegliere dove vivere.	di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.	di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna, restando 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 di 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.

La tutela dei diritti riconosciuti

È opportuno ancora sottolineare che il passaggio dalla individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti. Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici) e la crescita della sensibilità sociale (sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione). Tuttavia, se la tutela dei diritti delle persone anziane è certamente condizionata da scelte di carattere generale proprie della sfera delle politiche sociali, non di minor portata è la rilevanza di strumenti di garanzia che quella stessa responsabilità politica ha voluto: il difensore civico regionale e locale, l'ufficio di pubblica tutela (UPT) e l'Ufficio di Relazione con il Pubblico (URP). Essi costituiscono un punto di riferimento immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela. È constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UPT e agli URP è costituita da persone anziane.

Regolamento per l'accesso degli animali di affezione presso l'Istituto Casa di Riposo Caprotti Zavaritt

(Approvato con delibera del Comitato di Gestione n. 1 del 31 gennaio 2019)

Art. 1 - criteri di accesso

1.1 L'accesso di animali d'affezione è consentito presso l'Istituto Casa di Riposo Caprotti Zavaritt presso tutti gli spazi comuni situati al piano rialzato della Struttura e presso tutti gli spazi esterni di pertinenza.

1.2 E' vietata l'introduzione di animali presso i reparti di degenza dei Signori Ospiti posti rispettivamente al piano rialzato ed al primo secondo.

1.3 E' assolutamente vietato, quindi interdetto, l'accesso agli animali presso: la cucina principale; le cucine di piano; le infermerie, il locale farmacia ed il locale palestra.

Art. 2 Condizioni minime per l'accesso degli animali.

2.1. I cani devono essere:

- a) identificati e iscritti all'anagrafe degli animali d'affezione, regionale o nazionale;
- b) condotti a guinzaglio della lunghezza massima di 1,5 metri ed avere al seguito la museruola, che ove ve ne sia la necessità o su richiesta di Ospiti, Visitatori, Personale, deve essere obbligatoriamente posizionata all'animale;

2.2. I gatti e conigli e gli altri animali d'affezione devono essere alloggiati in apposito trasportino, almeno fino al momento della visita all' Ospite; se liberati, devono essere adottati accorgimenti idonei ad evitarne la fuga.

Art. 3 La conduzione degli animali

3.1. I conduttori devono:

- a) essere maggiorenni ed in grado di avere il pieno controllo dell'animale;
- b) essere muniti di strumenti idonei alla raccolta e rimozione di eventuali deiezioni e perdite di pelo;
- c) portare al seguito la documentazione sanitaria, quale il libretto sanitario oppure un certificato sanitario di buona salute e, per i cani, il certificato d'iscrizione all'anagrafe, attestante che l'animale è stato sottoposto a periodico controllo veterinario nei dodici mesi precedenti;
- d) pulire e spazzolare l'animale prima della visita;
- e) portare con sé un prodotto per la sanificazione delle mani;
- f) osservare, in generale, la massima cura affinché l'animale non sporchi o crei disturbo o danno alcuno, in particolare nel caso di animali non sterilizzati.

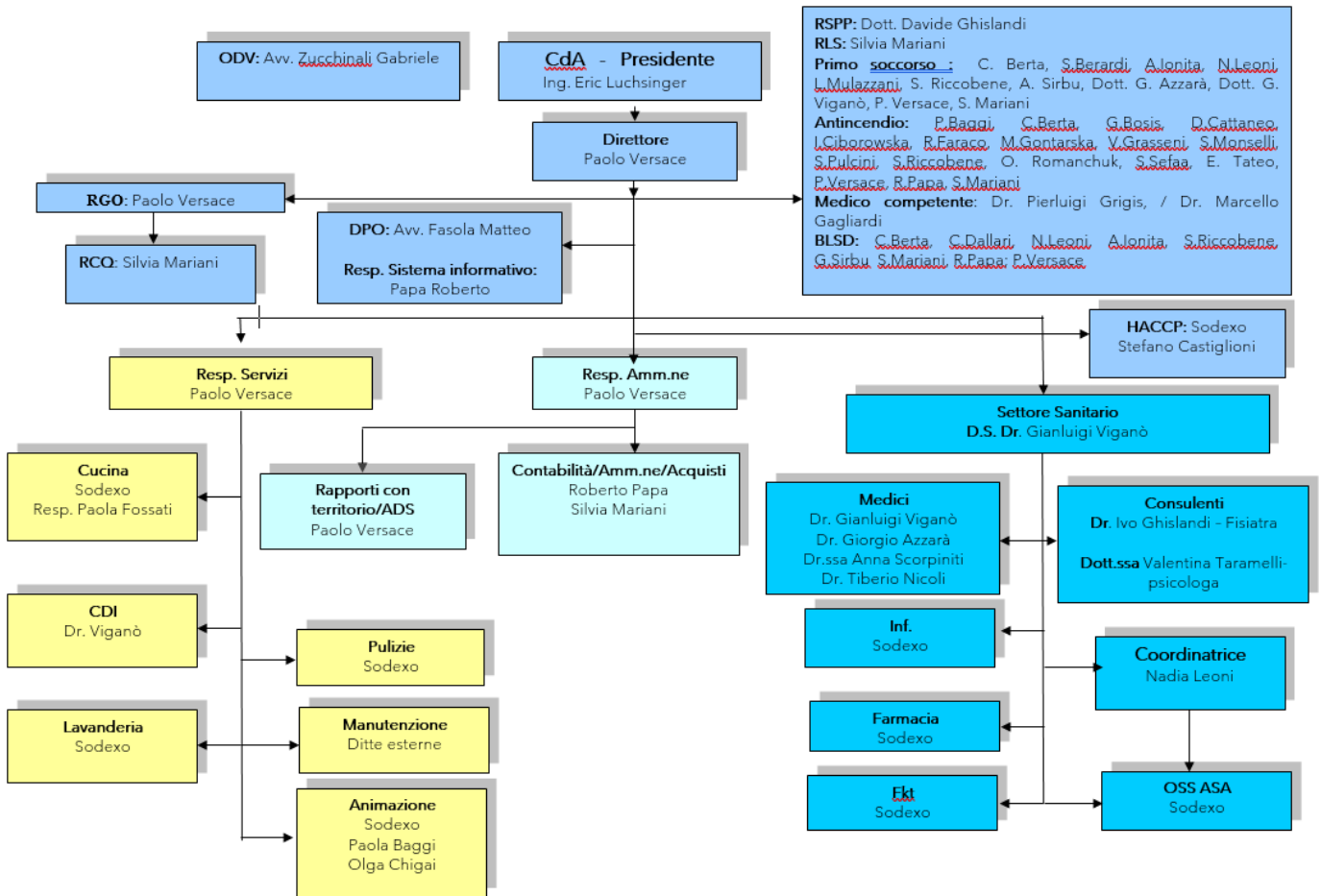
3.2. Tutto il Personale dell'Istituto è tenuto alla sorveglianza ed a segnalare eventuali inottemperanze alle suddette disposizioni al Legale Rappresentante e/o al Direttore e/o al Direttore Sanitario e/o Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, e/o al Coordinatore.

MENU TIPO DELLA SETTIMANA

		1^ SETTIMANA INVERNALE				CAPROTTI ZAVARITT		
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Primi	Risotto ai funghi	Pasta al forno	Gnocchi alla romana	Pasta alla siciliana	Spaghetti ai frutti di mare	Pasta con broccoletti	Crespelle ricotta e spinaci
		pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro
		Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Secondi	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura
		Pollo al rosmarino	Arista di maiale al latte	Polpettone al forno	Swizzera al vino bianco	Merluzzo gratinato	Brasato	Arrotolato coniglio al forno
		Bollito	Bollito	Bollito	Bollito	Bollito	Bollito	Bollito
	Contorni	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio
		Carne trita	Carne trita	Carne trita	Carne trita	Pesce tritato	Carne trita	Carne trita
		Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato
	Dessert	Spinaci all'agro	Piselli	Finocchi gratinati	Cavolfiori	Fagiolini	Polenta	Patate al forno
		Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude
		Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
	Merenda	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca/frutta cotta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca/frutta cotta
		Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata
Frutta cotta		Frutta cotta	Dolce	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Gelato	
		Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	
Cena	Primi	Crema di carote	Passato di verdura	Minestra d'orzo	Crema di patate e porri	Vellutata di finocchi	Passato di legumi	Tortellini in brodo
		pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro
		Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Secondi	Passato di verdura	Semolino	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura
		Spinacine	Affettati misti	Cotoletta di pesce	Frittata	Pizza	Ricotta al forno	Involtini prosciutto e form.
		Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
	Contorni	formaggi misti	formaggi misti	formaggi misti	formaggi misti	formaggi misti	formaggi misti	formaggi misti
		Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato
		Fagiolini	Zucchine	Coste	Carote	Verdure mix	Erbette	Finocchi
	Dessert	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude
		Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dessert	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata	Frutta frullata
		Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

		1^ SETTIMANA ESTIVO				CAPROTTI ZAVARITT		
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Primi	Risotto ai piselli	Tortelloni di magro	Piselle e fave crudeolate	Insalata di riso	Spaghetti ai frutti di mare	Pisate al forno	Crepole
		pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro
		Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo
		Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure
	Secondi	Insalata di pollo con verdure	Arrosto di manzo al forno	Polpettine al forno	Cuore di pollo al forno	Polpettine umide con piselli	Vitello tonnato	Roast-beef all'inglese
		Boilito	Boilito	Boilito	Boilito	Boilito	Boilito	Boilito
		Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio	Formaggio
		Carne trita	Carne trita	Carne trita	Carne trita	Pisate tritate	Carne trita	Carne trita
		Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato
	Contorni	Spinaci al burro	Coste all'aglio	Fagioli e fuccelette	Carvofiori gratinati	Polembe	Fagiolini all'aglio	Pisate al forno
		Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude
		Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca/frutta cotta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca/frutta cotta
		Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata
		Frutta cotta	Frutta cotta	Dolce	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Gelato
	Merenda	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo	Biscotti e tè caldo
Cena	Primi	Crema di carote	Semolino al pomodoro	Minestrone d'orzo	Crema di patate e porri	Zuppa verdure con crostini	Pisacello di legumi	Tortellini in brodo
		pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro	pisate al pomodoro
		Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo	Pisatine in brodo
		Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure	Semolino	Pisacello di verdure	Pisacello di verdure
	Secondi	Spianacine	Alfetti alla milanese	Crocchette di pesce	Uova sode con pomodori	Pizze	Tortino al formaggio	Carne in gelatina
		Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
		teleggiomali morbidi	teleggiomali morbidi	teleggiomali morbidi	teleggiomali morbidi	teleggiomali morbidi	teleggiomali morbidi	teleggiomali morbidi
		Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato	Omogeneizzato
		Fagiolini	Zucchine	Finocchi	Carote	Coste	Verdure mix	Erbeite
	Contorni	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure crude
		Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Dessert	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata	Frutta fruttata
		Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

Istituto Casa di Riposo Caprotti-Zavaritt - Organigramma operativo -



TARIFFARIO PRESTAZIONI ACCESSORIE

SERVIZI ACCESSORI - SERVIZIO PARRUCCHIERA DONNA:

PRESTAZIONE	
Piega	€ 10,00
Taglio	€ 12,00
Colore	€ 20,00
Lozione	€ 5,00

SERVIZI ACCESSORI - SERVIZIO PARRUCCHIERA UOMO:

PRESTAZIONE	
Taglio	€ 12,00

SERVIZI ACCESSORI - SERVIZIO PEDICURE:

PRESTAZIONE	
Pedicure curativa	€ 35,00
Manicure	€ 8,00

La modalità per l'effettuazione dei pagamenti eventualmente necessari deve avvenire a mezzo bonifico bancario presso la Banca Intesa San Paolo S.P.A. sede di Bergamo al seguente codice IBAN: IT71R0306911166100000008908