

FONDAZIONE "S. ANGELA MERICI" O.N.L.U.S.

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE DESENZANO DEL GARDA (BS)

Relazione illustrativa del Direttore Generale relativa al contributo del 5 per mille dell'IRPEF relativo all'anno finanziario 2023 corrispondente all'anno d'imposta 2022.

In data **27 dicembre 2024** è pervenuto il provento del trasferimento statale del cinque per mille di cui all'art. 63-bis del D.L. 25 giugno 2008, n. 112, recante "Disposizioni urgenti per lo sviluppo economico, la semplificazione, la competitività, la stabilizzazione della finanza pubblica e la perequazione Tributaria", convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133.

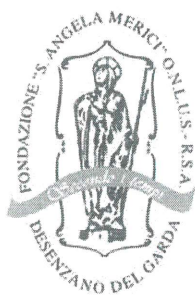
L'importo del contributo relativo all'anno finanziario 2023 ammonta a € 9.742,74. Tale contributo è stato destinato all'acquisto di alcuni letti elettrici, di un'attrezzatura per magnetoterapia, nonché di alcune attrezzature da cucina. L'intervento complessivo ha avuto un costo totale di € 14.764,60, finalizzato a migliorare l'assistenza agli ospiti istituzionalizzati presso la Residenza Sanitaria Assistenziale gestita dalla Fondazione "S. A. Merici" O.N.L.U.S.

Visto l'art. 63-bis, comma 3 del D.L. n. 112/2008, che testualmente recita:

"I soggetti di cui al comma 1 ammessi al riparto devono redigere, entro un anno dalla ricezione delle somme ad essi destinate, un apposito e separato rendiconto dal quale risulti, anche a mezzo di una relazione illustrativa, in modo chiaro e trasparente la destinazione delle somme ad essi attribuite."

Visto il rendiconto redatto su modello predisposto secondo le disposizioni contenuto nelle Linee Guida emanate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in data 7 dicembre 2010 circa la destinazione delle quote del 5 per mille dell'IRPEF dell'anno d'imposta 2008 e seguenti, la presente relazione, a corredo del rendiconto, illustra, in modo chiaro e trasparente la destinazione delle somme attribuite a questa Fondazione:

Riferimento al rendiconto		Descrizione dell'intervento	Risultati ottenuti
Num. ord.	Importo destinato		
1	€ 9.742,74	Acquisto di: n. 2 letti elettrici modello "Movita" (fattura n. 20250571 del 21/03/2025); n. 1 attrezzatura per magnetoterapia EASY QS con applicatori flexa (fattura n. 000507/V1 del 28/02/2025);	I letti elettrici a tre sezioni sono stati posizionati in camere di degenza del secondo piano della struttura e sono progettati per essere molto versatili e sicuri. Le loro caratteristiche sono tali da poter essere regolati, in modo che il piano rete possa raggiungere un'altezza dal suolo inferiore a 40 cm, così da evitare, quanto più possibile, la contenzione dell'Ospite e contenere eventuali cadute dal letto. Gli stessi consentono di elevare il piano rete a un'altezza ottimale per gli operatori, così da favorire sia le attività assistenziali sia quelle di riordino del letto. L'acquisto di un'attrezzatura per magnetoterapia offre diversi benefici ai nostri ospiti. Aiuta a ridurre il dolore e l'infiammazione, favorendo un miglioramento del comfort e del benessere generale.



FONDAZIONE "S. ANGELA MERICI" O.N.L.U.S.
RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE
DESENZANO DEL GARDA (BS)

		n. 1 pentola gas indiretto da 150 litri (fattura n. 1053 del 19/12/2024)	Contribuisce a migliorare la circolazione sanguigna e a stimolare il processo di guarigione dei tessuti, favorendo il recupero da alcune condizioni muscolari o articolari. Questo tipo di trattamento aiuta anche a ridurre la rigidità e a migliorare la mobilità degli ospiti, permettendo loro di svolgere le attività quotidiane con maggiore facilità. Rappresenta un supporto importante per migliorare la qualità di vita degli ospiti, offrendo loro un metodo non invasivo ed efficace per alleviare alcuni disturbi e favorire il benessere complessivo. L'acquisto di una pentola a gas indiretto da 150 litri per la cucina della RSA offre diversi vantaggi agli ospiti e al personale. Permette di preparare grandi quantità di cibo in modo efficiente e sicuro, garantendo un approvvigionamento costante di pasti caldi e di qualità per tutti gli ospiti. Inoltre, grazie alla sua capacità, consente di ottimizzare i tempi di preparazione e di ridurre gli sprechi, contribuendo a una gestione più efficace delle risorse alimentari. La tecnologia a gas indiretto assicura anche una cottura uniforme e controllata, migliorando la qualità dei piatti serviti. Questa attrezzatura supporta un servizio di ristorazione più efficiente e affidabile, migliorando l'esperienza culinaria dei nostri ospiti e contribuendo al loro benessere quotidiano.
--	--	---	--

Desenzano del Garda, lì 09/06/2024



IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Corrado Cattaneo