

# AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONES DE PROTECCIÓN INTEGRAL A LA PERSONA MAYOR CON SERVICIOS DE ESTANCIA TRANSITORIA ( CENTRO DIA, CENTRO NOCHE Y CLUB DE ANCIANOS)

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que realizan protección de la persona mayor Institucionalizada , además debe cumplir la norma sanitaria: Ley 9 de 1979, Ley 1315 de 2009 Ministerio de la Protección Social, Ley 911 de 2002, Resolución 110 de 1995 de la Secretaría Distrital de Salud, Resolución 055 de 2018 del Ministerio de la Protección Social, Acuerdos 312 y 315 de 2008 Concejo de Bogotá.

¿Qué requerimientos debo cumplir?	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No cumplo	
<b>1. Documentación</b> En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo debidamente documentado.		
	Concepto sanitario favorable para el servicio de alimentos.		
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable. Debe presentar los soportes en los que conste que el proveedor de servicios de lavado de tanques cuenta con concepto favorable.		
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable. Debe presentar los soportes en los que conste que el proveedor de servicios de lavado de tanques cuenta con concepto favorable.		
	Plan de gestión de residuos generados en el establecimiento documentado e implementado.		
	Programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos, lencería, áreas y superficies documentado e implementado.		
	Plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado.		
	Certificados en formación para la atención de emergencias y/o primer respondiente, propios del personal de talento humano.		

<b>2. Condiciones Locativas</b>	Certificados de 160 horas presenciales o virtuales, en formación en atención integral para el adulto mayor, propios del personal de talento humano.			
	Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados e implementados y con soporte de socialización al personal asistencia.			
	El establecimiento esta ubicado lejos de focos de contaminacion, insalubridad e inseguridad.			
	Los pisos, techos y paredes son continuos, antideslizantes y de fácil limpieza y desinfección, los desniveles u obstaculos en areas de circulacion estan debidamente señalizados.			
	Cuenta con área de estar.			
	Existe ventilación e iluminación adecuada en todas las áreas y temperatura ajustada a las necesidades de los usuarios.			
	El establecimiento cuenta con un área idestinada para trabajo en grupo y tiene un área mínima en uso por usuario de 1,5 metros 2.			
	Las escaleras y/o rampas poseen barandas o pasamanos y además son de material antideslizante, si se tienen.			
	Cuenta con ambiente de comedor con un area minima suficiente por usuario.			
	Cuenta con señalización y demarcación en todas las áreas internas y comunes permitiendo fácil transito y evacuación.			
	Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas.			
Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son independientes, adecuadas y seguras además cuentan con unidades para lavado.				

<b>3. Condiciones de saneamiento</b>	Cuenta con servicios sanitarios dotados de elementos de aseo y en funcionamiento.			
	Cuenta con muebles y elementos para área de estar y descanso en condiciones optimas.			
	Poseen extintores en cantidad y riesgo suficientes. Cuenta con contenedores para la segregación de los residuos solidos generados y estos están almacenados adecuadamente.			
	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.			
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.			
	Se mantiene el orden, aseo y limpieza en general.			
<b>4. Condiciones de seguridad</b>	Cuenta con Botiquín de primeros auxilios			
	Cuenta con sistema de alarma de emergencia y cuenta con señalización respecto a alternativas de evacuacion.			
	Poseen extintores en cantidad y riesgo suficientes.			
<b>5. Atención en Salud</b>	Cuenta con personal de salud.			
	Cuenta con el talento humano con experiencia en actividad física e interacción social, actividades cognitivas y productivas y actividades recreativas y culturales.			
	Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud.			
	Cuenta con valoracion integral de la capacidad funcional de cada persona adulta mayor.			
	Cuenta con un espacio independiente destinado a la atención en salud.			
Posee certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud.				

	Cuenta con valoraciones medicas, nutricionales, resúmenes de salud y formulas medicas vigentes por cada residente.			
<b>6. Condiciones servicios de alimentos</b>	Cuenta con los elementos de aseo necesarios y para la higiene de manos.			
	El área de preparación y almacenamiento de alimentos cuenta con pisos, paredes y techos de fácil limpieza y desinfección.			
	Cuenta con reconocimiento médico para el personal manipulador de alimentos; plan de capacitación y cumplimiento de prácticas higiénicas.			
	Realiza monitoreo continuo de temperatura de refrigeración, congelación y cocción.			
	El área de cocina cuenta con zona de almacenamiento de materias primas.			
	Cuenta con plan de saneamiento escrito e implementado.			
	Cuenta con cuarto de almacenamiento de disposición final de residuos sólidos.			
<b>Ley 1335 de 2009 prevención del consumo del tabaco</b>	Se cumple con las disposiciones establecidas sobre espacios libres de humo y aerosoles de acuerdo a lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024. Que busca garantizar los derechos de la salud de los habitantes, en especial en los menores de 18 años y en la población no fumadora, regulando el consumo, venta, publicidad y promoción de los cigarrillos, productos de tabaco, sus derivados, sucedáneos o imitadores y los dispositivos necesarios para su funcionamiento. Ver lista de chequeo para ley 1335.			

**Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de “Negocios Saludables, Negocios Rentables”.**