Alcaldía de PEREIRA

LISTA DE CHEQUEO PARA CPSAM Y CENTRO VIDA
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

Versión: Fecha de Vigencia

FECHA ENVIO AUTOEVALUACIÓN: DIA: 7 / MES: 10 / AÑO: 2025

NOMBRE DEL CENTRO: CPSAM ALEGRIA DE SERVIR DIRECCION DEL CENTRO: VEREDA SAN MARINO-COMBIA

TEL: /321 7697061

MUNICIPIO: PEREIRA /DEPENDENCIA DELEGADA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO: SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO ADULTO MAYOR CPSAM.

Nombre y Nit de la entidad: FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR / NIT: 900,036,927-2

Cámara de Comercio: /S0503002 DEL 15/07/2002

La presente lista de chequeo o verificación, se realizá desde la Secretaria de Desarrollo Social y Politico de Pereira - componenete Adulto Mayor CPSAM - CEVI, en atención a la Ley 1315 de 2009, art 4 y 14. Ley 1276 de 2009, art 10,11 - paragrafo 1. Y Resoluciónes 024/2017 y 055/2018 del Ministerio de Salud y Proteccion Social. Por medio de la cual se establecen los requisitos mínimos esenciales que deben acreditar los Centros y se establecen las condiciones para la suscripción de convenios. Como instrumento para el seguimiento de vigilancia y control a los CPSAM Y CEVI del adulto mayor

CONVENCIONES: C= Cumple - CP = Cumple Parcialmente - NC= No Cumple

TABLA 1: Brindar a la población Adulta Mayor el servicio de alojamiento en el centro de protección social, contribuyendo a la satisfacción de sus necesidades básicas.

No	ESTANDAR / CRITERIOS		C	CP	NC	OBSERVACION
1	Registro de usuarios	Coincide la base de datos inicial VS los usuarios alojados en el CPSAM: a) Usuarios activos; b) Usuarios Inactivos.	1			
		Cuenta con la historia clinica actualizada de cada uno de los usuarios.	1			
		Áreas limpias y bien mantenidas (zonas comunes, pasillos)	1			
		Cuartos limpios y ordenados	1			
		Lencería de las habitaciones en buen estado y con buena higiene	1			
		Baños limpios y en condiciones adecuadas de higiene, con suministro suficiente de agua y jabón	1			

2	Condiciones de higiene en las instalaciones	Cuenta con certificado de control de presencia de plagas (insectos, roedores, etc) y toma de medidas para eliminarlas si es necesario.	1			
		Programa regular de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, con asignación de responsabilidades claras para el personal encargado.	1			
		Capacitación al personal sobre prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento adecuadas.	1			
3	Dotación necesaria para brindar el servicio de hospedaje	Habitación equipada con al menos una cama y una mesa de noche para el usuario	1			
		Mueble de fácil acceso en cada habitación para que el usuario pueda guardar sus pertenencias de manera segura y ordenada	1			
		Instalaciones y mobiliario adaptables para las necesidades individuales de cada usuario, especialmente aquellos con movilidad reducida o necesidades especiales	1			SE LES RECOMIENDA ADECUAR OTRAS PARA AQUELLOS USUARIOS QUE TIENEN MOVIBILIDAD REDUCIDA PARA EVITAR CAIDA.
		Camas equipadas con barandillas de seguridad para prevenir caídas durante la noche (Usuarios que lo requieran según historia clinica)	1			
		Colchón en buenas condiciones para garantizar el confort del usuario	1			

		Habitaciones y baños accesibles para personas con discapacidad, con suficiente espacio para maniobrar sillas de ruedas u otros dispositivos de ayuda (Usuarios con discapacidad o movilidad reducida)	1			
4	Espacios seguros para actividades grupales e individuales	Espacio iluminado y adecuada para actividades de desarrollo cognitivo y sociales	1			
		Se realizan actividades ludicas o culturales dos veces por semana.	1			
		Espacios equipado con mobiliario adecuado para las actividades planificadas, como mesas, sillas, estanterías.	1			
5	Comedor	Espacio dotado con mesas y sillas para proporcionar los 5 alimentos diarios	1			
6	Oficina o espacios administrativos	Espacio para la recepción y manejo adminitrativo	1			
7	Baños	Baños diferenciados para mujeres y hombres	1			
		Baños dotados para personas con discapacidad	1			
		Las zonas humedas cuentan con pisos firmes y antideslizantes	1			
8	Enfermeria	Cuenta con un lugar adecuado para la disposición de medicamentos.	1			

		Cuenta con una enfermeria para casos de atención inmediata.	1			
9	La institución garantiza los servicios de suministro de agua, energía eléctrica, sistemas de comunicaciones según disponibilidad tecnológica, como también de manejo y evacuación de residuos sólidos y de residuos líquidos.		1			
C	**100,0**		26	0	0	**26**
CP	**0,0**					
NC	**0,0**					26

TABLA 2: Proporcionar a los Adultos Mayores una alimentación saludable y nutricionalmente completa, equilibrada, suficiente, adecuada e higiénica. Con cinco (5) tiempos de comidas: Desayuno – Refrigerio – Almuerzo – Refrigerio – Cena, de conformidad con la minuta establecida por la nutricionista con base a la minuta patrón suministrada por el municipio y avalada por la supervisión, para los 7 días de la Semana, con un ciclo de 28 días.

No	ESTANDAR / CRITERIOS		C	CP	NC	OBSERVACION
1	MINUTA DE ALIMENTOS	La minuta esta publicada en un lugar visible para los beneficiarios y visitantes.	**1**			
		Los alimentos cumple con lo espeficado en la minuta.	**1**			
		Cuenta con bitácora para el registro de los intercambios de alimentos aprobados por el profesional de Nutrición y Dietética de la Secretaría de Desarrollo Social y Político	**1**			
2	VALORACIÓN NUTRICIONAL	La institución tiene y aplica un manual de instrucción en alimentación y nutrición que incluya las dietas especiales de los residentes de acuerdo con sus enfermedades de base, así como ciclos de menús	**1**			
		Se realizó el tamizaje y valoración nutricional al ingreso de cada beneficiario.	**1**			

		La Institución realiza los seguimientos nutricionales trimestrales.	**1**			
3	Cuenta con manipulador de alimentos certificado. En Centros con hasta 15 personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 1 manipulador de alimentos con disponibilidad de mínimo 4 horas diarias por cada día que el Centro pres.te servicios. En Centros con entre 16 y 45 personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 1 manipulador de alimentos con disponibilidad de mínimo 6 horas diarias por cada día que el 4 centro preste servicios. En Centros con entre 46 y 60 personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 2 manipuladores de alimentos: 1 con disponibilidad de mínimo 6 horas diarias por cada dia que el centro preste servicios y 1 con disponibilidad de mínimo 4 horas diarias por cada día que el Centro preste servicios. En Centros con 61 o más personas usuarias inscritas cuentan con mínimo 2 manipuladores de alimentos con disponibilidad de 8 horas diarias cada uno por cada día que el Centro preste servicios.	**1**			
4	Cuentan con un Plan de saneamiento Básico, cumplimiento diario de su ejecución y diligenciamiento de formatos.. 1) Limpieza y desinfección. 2) Control de plagas. 3) Manejo de residuos. 4) Monitoreo de la calidad del Agua.	**1**			
5	La institución cuenta con equipos de metrologia (tallimetro, báscula, gramera, cinta métrica)calibrados y en optimas condiciones para las medidas antropométricas de la población y las actividades de estandarización del servicio de Alimentación.	**1**			
6	La Institución cuenta con cronograma y evidencia de capacitación en temas de alimentación y nutrición con una frecuencia mensual para la población beneficiaria y una frecuencia trimestreal al talento humano.	**1**			
7	La institución cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, que den cumplimiento a la calidad e inocuidad e los alimentos así: 1) adecuadas prácticas de almacenamiento (PEPS, rotulación) , 2) toma de temperaturas de equipos frios, alimentos servidos, recepción de materias primas, 3) contramuestras, 4) Cronograma de capacitación a manipuladores de alimentos (una capacitación por mes), 5) Documentación actualizada de manipuladoras de alimentos (certificado medico ocupaciona), certificado o carnet de manipulación de alimentos. Los dos últimos con vigencia de 1 año. 6) Los manipuladores de alimentos cuentan con dotación completa.	1			
C	**100,0**	11	0	0	**11**
CP	**0,0**				

NC	**0,0**				11

TABLA 3: Proporcionar a los Adultos Mayores el componente de pañales, crema antipañalitis y paños húmedos a aquellos adultos mayores que así lo requieran.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	El usuario cuenta con la totalidad de los pañales requeridos mensualmente.	1			
2	El usuario cuenta con la totalidad de cremas antipañalitis requeridos mensualmente.	1			
3	El usuario cuenta con la totalidad de paños humedos requeridos mensualmente.	1			
C	**100,0**	3	0	0	**3**
CP	**0,0**				
NC	**0,0**				3

TABLA 4: Suministrar mensualmente a la población beneficiaria del Centro de Poptección un kit de aseo para necesidades basicas (cepillo de dientes, crema dental, jabon de baño, talco para pies, cuchilla de afeitar, desodorante, papel higienico, shampoo y crema hidratante.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	El usuario cuenta con el kit de aseo para necesidades basicas con los nueve elementos que este comprende.	1			
2	Cuenta con el registro de entrega a satisfacción por parte del usuario.	1			
C	**100,0**	2	0	0	**2**
CP	**0,0**				
NC	**0,0**				2

TABLA 5: KIT DE ROPA

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	El usuario cuenta con el kit de ropa (debidamente marcado) establecido en los criterios del convenio de asociación, según la clausula tercera literal E.	1			
2	Cuenta con el registro de entrega a satisfacción por parte del usuario.	1			
C	**100,0**	2	0	0	**2**
CP	**0,0**				
NC	**0,0**				2

TABLA 6: Prestar el servicio de orientación productiva a través de capacitaciones en proyectos de arte y manualidades proporcionando los insumos para ello, las cuales deben realizarse mínimo tres (3) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio.REQUISITOS PARA LOS SERVICIOS EDUCACION (APLICA PARA CPSAM Y CENTROS DE VIDA)

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	Tiene documentadas las evidencias para las actividades de arte y manualidades que se deben realizar minimo tres veces a la semana.	1			
2	Se evidencia un stok de insumos para la realización de los proyectos de arte y manualidades.	1			
C	100,0	2	0	0	2
CP	0,0				
NC	0,0				2

TABLA 7: Generar ambientes de esparcimiento mediante actividades deportivas, recreativas, culturales, productivas, agrícolas, pecuarias, otras actividades ocupacionales definidas en la ley 1276 de 2009, estas deben realizarse mínimo dos (2) veces a la semana durante toda la ejecución del convenio, según programa avalado por la supervisión del convenio de manera alternada y procurando un enfoque según habilidades de los beneficiarios.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	Cuenta con un cronograma de actividades de esparcimiento y recreativas.	1			
2	Tiene documentadas las evidencias para las actividades de esparcimientio y recreativas que se deben realizar minimo dos veces a la semana.	1			
C	100,0	2	0	0	2
CP	0,0				
NC	0,0				2

TABLA 8: Garantizar el transporte a citas médicas y demás requerimientos de los adultos mayores cuando sea necesario, con un acompañante.

No	ESTANDAR / CRITERIOS	C	CP	NC	OBSERVACION
1	Verificar el cronograma o soporte de citas medicas de los usuarios.	1			
2	Revisar la historia clinica de los usuarios la cual debe coincidir con el cronograma de citas.	1			
C	100,0	2	0	0	2
CP	0,0				
NC	0,0				2

C	100,0	50	0	0	50
CP	0,0				
NC	0,0	100			50

FIRMA:

NOMBRE: GEOVANNA VERGARA

CEDULA: 42098079

CPSAM: ALEGRIA DE SERVIR.

FIRMA

FUNCIONARIO YESENIA PAOLA CORDOBA

Subsecretaria de Gupos Vulnerables.

ARTICULADOR : JUAN FERNANDO FRANCO

CONCEPTO	SEMAFORO	puntaje cumple
la institucion es critica no cumple con los requisitos minimos para funcionar debe realizar ajustes INMEDIATOS para el cumplimiento de los requisitos minimos **RIESGO INMINENT**E no apta para funcionar (aplica Ley 9/79)	25%	0-25
la institucion se encuentra en **RIESGO ALTO** de cierre debe establecer mecanismos correctivos urgentes a corto plazo no es apta para funcionar si en un semana no se corrigen (aplica Ley 9/79)	51%	26-51
la institucion se encuentra en **RIESGO MEDIO** y debe avanzar en el plan de mejoramiento con acciones a corto y mediano plazo puede ser cerrada si no hay avances	76%	52-76

ALCALDÍA DE PEREIRA

la institucion se encuentra en riesgo bajo pero debe mantener los procesos y mejorarlos que se encuentren en el plan de mejoramiento **BAJO RIESGO**, se supera el 85% se considera **SIN RIESGO**	100%	77-101