

**LA MUNICIPALIDAD DE CASILDA HA SANCIONADO LA ORDENANZA NÚMERO DOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS (N° 2836.-)**

**VISTO**

La existencia de alojamientos para Adultos Mayores con diferentes características, la mayor parte de ellos sin reunir las condiciones mínimas de seguridad ni habitabilidad, sin contar con habilitación Municipal y/o Provincial y con la certeza que es necesaria la presencia del estado para proteger a los grupos más vulnerables como es el caso de los adultos mayores, ofreciéndoles la posibilidad de mantener su autonomía y dignidad, para lograr lo cual debemos educar en la convivencia, el respeto, el buen trato, promover un estilo de vida saludable y activa, y fundamentalmente fortalecer lazos intergeneracionales ya que esto nos enriquece a todos, y

**CONSIDERANDO**

Que las residencias para Mayores deben ser centros de alojamiento y convivencia con función sustitutiva del hogar familiar sea en forma temporal o permanente, donde se preste a la persona que allí reside una atención integral a los fines de garantizar un estado óptimo de salud física y mental que favorezca su desarrollo personal.

Que a través de la Secretaría de Salud Pública de la Municipalidad de Casilda se ha constatado que las normativas existentes no contemplan varios aspectos a tener en cuenta en los Establecimientos para Adultos Mayores, por ello

Los Sres. Concejales en uso de sus facultades y en forma unánime, sancionan la siguiente:

**ORDENANZA**

**ARTÍCULO 1.-) DEFINICIÓN:**

Serán considerados Geriátricos para Personas Mayores (GAM), Residencia para Mayores, Holeyam todo establecimiento privado y/o público, con o sin fines de lucro, destinados exclusivamente al alojamiento de personas mayores, para su reposo, alimentación, higiene, recreación, atención médica y psicológica no sanatorial, junto con las prescripciones específicas abarcadas por la especialidad tales como enfermería, nutrición y servicios sociales.

A los fines de esta Ordenanza se considerarán adultos mayores a aquellas de edad no

inferior a sesenta (60) años, permitiendo la internación de personas de menor edad a la estipulada, bajo exclusiva responsabilidad y prescripción médica.

"Queda prohibido aceptar pacientes con patologías psiquiátricas con conductas agresivas que pudieran alterar el ambiente socio-anímico de los otros. Los pacientes con enfermedades infecto-contagiosas crónicas como el VIH, la hepatitis B, la hepatitis C u otras, deberán acreditar a través de certificados médicos que las mismas se hallan clínicamente estables. Cumpliendo este requisito, serán aceptados ya que no representan para el personal o los otros pacientes un riesgo distinto al de otras patologías que pueden encontrarse entre los internados, como la gripe o neumonía. No se aceptarán pacientes con tuberculosis o sífilis activas, dichas enfermedades deberán hallarse tratadas con tratamientos concluidos y respuesta clínica adecuada. Como regla general, el personal y los internados deberán contemplar las normas de higiene y bioseguridad correspondientes a todo ámbito de convivencia de muchas personas para evitar transmisiones de agentes infecciosos tanto por vía aérea como por otras vías".

A los fines de su habilitación y funcionamiento estas instituciones estarán destinados a alojar adultos mayores independientes o autoválidos, semidependientes y dependientes.

Se entiende por semidependientes a las personas que requieran parcial y eventualmente supervisión para su asistencia, alimento e higiene, vestido y demás necesidades de su vida cotidiana.

Se entiende por dependientes a las personas que con un grado avanzado de minusvalía física o psíquica requiera asistencia continua para su alimento e higiene, vestido y demás necesidades de su vida cotidiana.

El grado de dependencia del adulto mayor a alojarse, deberá acreditarse mediante certificado médico a los fines de la inscripción.

Podrán alojarse Adultos Mayores que por trastornos de conducta o afecciones psíquicas tengan dificultades de integración social con otras personas, y no requieran internación en efectores de salud.

Se consideran residentes que presentan trastornos mentales: a) aquellos secundarios a los diferentes cuadros demenciales; b) aquellos con déficit cognitivo-conductuales por patología congénita y/o adquirida no demencial; c) aquellos sujetos con patología psiquiátrica crónica, que por la naturaleza de su sintomatología requieran de un soporte psiquiátrico y socio-preventivo especializado.

En todos los casos los cuadros deberán ser de evolución crónica no admitiéndose en esta instancia residentes con descompensaciones agudas de sus cuadros de base o con síntomas que pongan en riesgo su integridad o la de sus pares.

Las residencias de larga estadía son las herederas de los antiguos "Asilos de Ancianos" que surgieron para dar respuesta a las necesidades de personas mayores que por diversas circunstancias (sea falta de recursos económicos o de redes familiares y sociales) no podían seguir viviendo en sus propios domicilios. Estos asilos partían de una mirada asistencialista.

En la actualidad, nos basamos en el paradigma de los derechos, considerando a las personas Mayores que viven en una residencia de larga estadía capaces de tomar sus propias decisiones y de sentir la Residencia como su propio hogar, asumiendo con ello los derechos y obligaciones que conlleva.

El ingreso a una institución está reservado especialmente a personas en situación de fragilidad o dependencia y por tanto la atención debe ser integral, es decir, tener en cuenta la totalidad de la persona. Lo que incluye atención asistencial, de vivienda y comida, aspectos sociales, médicos y psicológicos, organización del tiempo libre, cultura y recreación pues todos son aspectos de la vida, por lo antedicho, es necesario conocer los Derechos a saber:

### **1.1.) DERECHOS DE LOS ADULTOS MAYORES ALOJADOS EN TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS:**

- Al respeto de su voluntad de ingreso y permanencia, siempre que su condición física o psíquica lo permita.
- A la continuidad en las prestaciones del servicio en las condiciones preestablecidas.
- Al respeto de su dignidad, su privacidad, sus costumbres y su autonomía, la cual debe ser favorecida.
- A no ser hacinados en una habitación (se recomienda no mas de 2 personas por Habitación) y poder elegir dentro de lo posible con quien compartir.
- A que se promueva su integración social dentro de la institución y fuera de ella manteniendo sus redes socio-familiares a través de visitas, comunicaciones telefónicas, etc..
- A que se respeten sus derechos sobre sus pertenencias individuales.
- A la libre circulación dentro de la institución.
- Al cuidado de su imagen personal.- Se debe garantizar su aseo e higiene personal diaria y en caso de que no pudiera realizarla por si asignarle un personal para que la lleve a cabo.
- A que se respeten sus costumbres cotidianas en lo que a horarios de desayuno, almuerzo, merienda y cena se refiere.
- A que se lo motive a participar en actividades variadas, como así también a diseñarlas y planificarlas.
- A que se efectúe un plan individual de trabajo y cuidado que tienda al logro de su rehabilitación psico-social.
- A recibir información detallada sobre su estado de salud, tratamientos, etc. antes que sus familiares siempre que su condición lo permita.
- A que los profesionales que los asisten tengan formación en Gerontología y Geriatria.
- A la tutela por parte de los entes públicos cuando sea necesario.

**El ejercicio concreto de estos derechos y garantías podrán ser exigidos, por el alojado y sus familiares, allegados u otros con interés directo en la persona alojada.**

### **1.2.) REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD:**

El Director o responsable del establecimiento deberá exigir al momento del ingreso para alojamiento de un adulto mayor, la constancia de que, el mismo, desea ingresar en forma voluntaria, sin coacción de sus familiares o terceros. En los casos de imposibilidad de expresar esta conformidad, tal condición deberá ser acreditada con el instrumento médico correspondiente que deberá ser agregado a la historia clínica o registro de cada alojado. La misma deberá ser exigida por el personal de fiscalización municipal en todos los casos que se realicen inspecciones en dichos lugares.

Al ingreso el Adulto Mayor deberá presentar su historial médico (historia clínica con exámenes de laboratorio y RX de tórax actualizado) que constituirá conjuntamente con los datos del grupo familiar el legajo personal.

Esta documentación tendrá carácter de reservada y sólo podrán acceder a ella el director o dueño del establecimiento, el médico responsable del mismo, quien podrá transmitir la información que considere necesaria al personal que tenga tareas inherentes al cuidado y atención de esa

persona, y el área de fiscalización municipal.

## **ARTÍCULO 2.-) HABILITACIÓN:**

Los interesados en habilitar los establecimientos para Personas Mayores presentarán ante la Secretaría de Salud Pública plano de obra del inmueble afectado con final de obra otorgado por la Departamento Obras Privadas y Catastro, acompañado por un croquis de distribución de ambientes, mobiliario, etc., también informe de Técnico en Seguridad e Higiene.

El Equipo Multidisciplinario de Inspección de Geriátricos constatará “**in situ**” los mismos y definirá si el lugar reúne los requisitos descriptos en la presente. Si la Inspección Preliminar lo autoriza, a la documentación anterior se agregará:

- Nombre y apellido del profesional médico responsable.
- Los que resulten Habilitados, se publicarán en la página Web de la Municipalidad de

Casilda con:

- Nombre y ubicación del establecimiento
- Nombre del titular responsable
- N° de Habilitación

## **ARTÍCULO 3.-) OBLIGACIONES:**

Los titulares responsables de los establecimientos geriátricos tienen las siguientes obligaciones:

3.1.) Proveer a la atención de los residentes con especial consideración de su estado de salud.

3.2.) Requerir el inmediato auxilio profesional cuando las necesidades de atención de los residentes excedan la capacidad de tratamiento del responsable médico.

3.3.) Poner en conocimiento del respectivo familiar y o de la autoridad judicial competente, los hechos que lleven a inferir incapacidad mental del residente, a los efectos de proveer a su curatela.

3.4.) Establecer las pautas de prestación de servicios y de convivencia que serán comunicadas al interesado y/o a su familia al tiempo del ingreso.

3.5.) Promover las actividades que impidan el aislamiento de los residentes y que propicien su inclusión social y familiar en la medida en que cada situación particular lo permita.

3.6.) Controlar con una periodicidad adecuada los aspectos clínicos, psicológicos y sociales, de enfermería y nutrición, conforme a la especialización.

3.7.) Mantener en estado de funcionamiento las instalaciones, conservación del edificio y equipamiento.

3.8.) Adoptar todas las medidas necesarias para la efectiva concreción de los derechos establecidos en la presente Ordenanza.

3.9.) La perfecta y permanente higiene personal de los albergados será exclusiva competencia del responsable del establecimiento, no teniendo valor alguno los pactos que pudieran eximirlos de la obligación, entre el mismo y los familiares y/o responsables legales.

3.10.) Permitir y colaborar con las fiscalizaciones que se efectúen por la Municipalidad y cuando por razones derivadas de clausuras de una Institución para Adultos Mayores necesite albergar transitoriamente a estas personas en otro lugar, estarán obligados a recibir a una persona cada quince (15) alojados que posean.

A los fines de dar cumplimiento a la presente, los Geriátricos privados deberán prever los espacios necesarios para la colocación de una cama a fin de brindar el alojamiento solicitado. Dicho

plazo se extenderá hasta que, se resuelva la causa que determinó la clausura y/o hasta que se disponga otro lugar para el alojamiento de los mismos, que no excederá los 30 días, prorrogables hasta otros 60 días como máximo efectuando igual pago que en la residencia clausurada.

3.11.) Deberá llevar un libro de reporte diario donde cada persona que se desempeñe en el establecimiento pueda anotar cualquier novedad con respecto a las instalaciones, etc..

#### **ARTÍCULO 4.-) DEL PERSONAL ACTUANTE:**

La incorporación de recursos humanos dependerá de la estructura técnica, administrativa y funcional de las tareas a desempeñar.

El control de la matrícula y demás aspectos inherentes al ejercicio profesional en sus aspectos éticos y científicos, seguirán rigiéndose por la Ley de creación de los Colegios Profesionales que correspondan y sus modificaciones.

Deberá llevarse un Libro con el registro de todo el personal actuante, el que deberá estar rubricado por el Departamento de Inspección General donde se asentará identificación, profesión, horarios asignados, número de matrícula si lo tuviere y deberá ser actualizado permanentemente.

#### **4.1.) DEL PERSONAL AFECTADO PERMANENTE:**

**4.1.1.) Médico responsable de la Residencia y de la salud general de los internados,** especialista en Geriátrica, Clínica Médica, Generalista y/o Médico con 10 años de antigüedad en instituciones de la 3ra. edad acreditando dicha idoneidad.

DEBERÁ:

- ❖ Concurrir al menos tres veces en la semana (preferentemente en horarios prefijados) salvo que la situación de algún alojado amerite mayor control.

- ❖ Dicho profesional registrará su asistencia en un libro habilitado al efecto, en el cual, insertará su firma, sello y número de matrícula, constancia que será refrendada por la persona a cargo de la Institución. Dicho libro deberá llevarse con las formalidades previstas en la presente ordenanza.

- ❖ El profesional cuando el caso lo requiera, comunicará el estado de salud de la persona alojada, a quién sea su responsable legal y/o responsable de su alojamiento.

- ❖ De cada persona alojada en el Geriátrico, que no padezca ninguna patología aguda, deberá efectuarse un control médico con una frecuencia que el médico responsable considere pertinente.

- ❖ Deberá registrar los controles realizados en la Historia Clínica correspondiente a la persona, como forma de documentar la evolución de su estado de salud.

- ❖ Comunicar a la nutricionista las condiciones del aparato digestivo del alojado (boca, faringe) y los déficit alimentarios (aporte calórico, proteico, minerales, etc) si los hubiera.

- ❖ El servicio será de guardia pasiva con coberturas de emergencias cubiertas por área protegida permanente. Si el geriátrico contara con setenta (70) alojados o más, el mismo deberá sumar otro profesional médico que colaborará en la atención de la salud general de los adultos mayores.

#### **4.1.2.) Enfermería:** El personal actuante se conformará por:

- ❖ Licenciado/a en enfermería o enfermero/a matriculado, quien será responsable de supervisar las tareas que desempeñarán los auxiliares en enfermería y/o técnicos en geriatría, quien deberá concurrir ocho (8) horas diarias las que podrán ser fraccionadas estratégicamente de modo que permitan asistir las necesidades de las 24 horas de funcionamiento: uno (1) hasta treinta y seis (36) camas; dos (2) desde treinta y siete (37) hasta ochenta y cuatro (84).

❖ Técnicos: Auxiliares de Enfermería y/o Geriátrico, con 8 hs. de asistencia diaria, con turnos de 7 a 15 hs. y de 14 a 22 hs. en número de uno (1) hasta treinta y seis (36) camas, dos (2) desde treinta y siete (37) hasta sesenta (60) alojados; cuatro (4) de sesenta y uno (61) a ochenta y cuatro (84). Si los alojados dependientes superaran el 60% se duplicarán estas cifras de auxiliares.

**4.1.3.) Nutricionista** con asistencia mínima de seis (6) horas semanales, confeccionará el manual de régimen mensual con menús para 30 días, según patologías existentes y de acuerdo a la estación climática que se transite. La alimentación deberá tender a normalizar el peso, desterrar hábitos alimentarios nocivos, normalizar el estado de nutrición haciendo rehabilitación nutricional. Asimismo los menús elaborados deberán ser exhibidos en lugares visibles en la cocina.

Deberá efectuar evaluación antropométrica (peso, talla, IMC, pliegues, circunferencia), seguimiento del estado nutricional de cada residente lo que deberá figurar en el apartado de nutrición del legajo personal requiriendo del médico responsable la información necesaria para cumplimentar su función.

**4.1.4.) Psicólogos; Terapeutas Ocupacionales; Trabajadores Sociales y/o Asistentes Sociales;** realizarán de acuerdo con sus especialidades y antecedentes que acrediten experiencia en el campo, la asistencia a los internados, mediante convenios con un mínimo de cuatro (4) horas semanales cada uno.

En el caso de que en la institución se encuentre alojada/o persona o personas con trastorno de conducta o alteraciones psiquiátricas deberá establecerse control de dichas personas por médica/o psiquiatra.-

Los Geriátricos deberán requerir servicios de Kinesiología para la atención de sus alojados en los casos de indicación médica.

Será obligatoria la prestación a los alojados de las disciplinas anteriormente enunciadas a los fines de garantizar que se les brinde las horas necesarias de atención en cada área, laborterapia de prevención y recreación, actividades lúdicas, estimulación psicofísica u otras que se consideren útiles y necesarias para el mantenimiento del estado óptimo de la salud mental y física, evitándose así atrofia (pauperización) de las facultades de los mismos.

**4.1.5.) Personal de servicio.**

Cocinero/a: uno (1) cada cuarenta y nueve (49) camas y dos (2) de cincuenta (50) a cien (100), con una carga horaria de ocho (8) horas cada uno, fraccionadas de acuerdo a los requerimientos de cada Residencia, que ejecutará las instrucciones del nutricionista.

Se considera conveniente que en el horario de mayor tarea en cocina se cuente con Ayudante de cocina.

Todo personal que se relacione con los alimentos, ya sea cocinera/o, ayudante de cocina o quien sirve cualquiera de las cuatro comidas debe contar con curso de Manipulación de alimentos.

**4.1.6.) Mucamas:** Para Geriátricos de hasta 15 camas, una (1) entre quince (15) y cuarenta (40) camas, dos (2) mucamas; de cuarenta y una (41) a ochenta (80) camas, cuatro (4); quienes se encargarán de la limpieza del establecimiento y no podrán ocuparse al unísono del cuidado de los ancianos.

El personal que preste servicios en estos establecimientos deberá poseer Libreta Sanitaria y vestirá uniformes de color claro en condiciones higiénicas respetables.

## **ARTÍCULO 5.-) DEL FUNCIONAMIENTO:**

**5.1.)** Todo Establecimiento para Adultos Mayores habilitado, llevará un libro de registro de alojados sellado y foliado por el Departamento de Inspección General que contará con los siguientes datos:

5.1.1.) Nombre y apellido, fecha de nacimiento, tipo y número de documento de identidad, nacionalidad, estado civil y obra social de la persona mayor.

5.1.2.) Nombre y apellido, tipo y número de documento de identidad, domicilio, teléfono y firma de quién sea familiar o responsable legal o en su defecto responsable del alojamiento de la persona mayor.

5.1.3.) Fecha de ingreso y egreso consignando las causas del mismo (óbito, alta por traslado, retiro voluntario u otra).

5.1.4.) Estará a disposición del alojado y del público, un Libro de Quejas que deberá estar colocado en un sitio fácilmente visible y que permita su revisión sin requerimiento previo al personal que se desempeña en el establecimiento.

5.1.5.) Ambos registros deben ser de tapas duras y estar sellados y foliados.

5.1.6.) Todo Geriátrico deberá contar con un Reglamento interno, rubricado por su titular, cuyo texto se exhibirá en lugar de fácil localización, donde deberá constar: deberes y obligaciones de los profesionales que presten sus servicios en el establecimiento, elaboración de menús, horarios de comidas, descansos, esparcimientos.

5.1.7.) También deberá figurar el número de teléfono del profesional médico responsable del establecimiento, así como los correspondientes a los servicios de emergencia, al igual que cualquier otro dato que contribuya al mejor funcionamiento de la institución.

**5.2.) El horario de visitas será amplio, de 8 a 22 hs.**, las visitas de familiares de los alojados deberán registrarse en un libro o carpeta a modo de constancia.

**5.3.) Todo establecimiento deberá tener una chapa mural dónde estará consignado rubro habilitado y titularidad del mismo, la que deberá estar colocada en el ingreso en un lugar visible.**

## **ARTÍCULO 6.-) REQUISITOS DE LA PLANTA FÍSICA:**

Debido a las características físicas de los alojados en los Geriátricos, todo edificio que se habilita para tal fin, preferentemente contará con planta baja y hasta un piso alto y deberá cumplir con las condiciones edilicias y de seguridad establecidas en la presente ordenanza.

Los Establecimientos objeto de la presente, no podrán ser linderos o estar cercanos a industrias y/o talleres que produzcan ruidos molestos, vibraciones o emanaciones desagradables y/o contaminantes y deberán estar ubicados sobre calles pavimentadas, aceptándose con carácter de excepción trayectos mejorados pero que permitan condiciones de transitabilidad de vehículos bajo cualquier condición climática.

El acceso al edificio deberá ser a nivel y estar cubierto desde la circulación vehicular. En caso de existencia de escalones deberá tener, dicho ingreso, rampas que permitan el fácil manejo de sillas de rueda y/o camillas.

El frente de estos establecimientos gozará de una franja de como mínimo ocho (8) metros en donde estará prohibido el estacionamiento de vehículos y podrá ser ocupado solamente por ambulancias o vehículos que transporten a las personas mayores residentes en el mismo.

### **6.1.) INSTALACIÓN ELÉCTRICA.**

Deberá poseer disyuntor diferencial y llave térmica magnética. En ningún caso se aceptará la instalación de cables conductores de energía eléctrica exhibida en el exterior de la pared y que

pueda estar en contacto con los internados.

Teléfono: Debe poseer teléfono propio obligatoriamente, siendo opcional agregar el uso de teléfono celular móvil permanente en la Institución.

## 6.2.) CLIMATIZACIÓN.

Calefacción obligatoria, no pudiendo ser por combustión dentro del local. Se acepta tipo "tiro balanceado" debidamente cubierto con vallado de alejamiento o cualquier medio aprobado por la autoridad competente.

Deberá además poseer abundante ventilación e iluminación natural, pudiendo agregarse aire acondicionado en los ambientes comunes.

Las ventanas que dan al exterior no podrán estar protegidas por rejas.

## 6.3.) HABITACIONES:

**Los locales deberán cumplir con las siguientes condiciones:**

### 6.3.1.) Superficies mínimas para establecimientos:

**Una cama: 7 metros cuadrados.**

**Dos camas: 12 metros cuadrados.**

**Tres camas: 16 metros cuadrados.**

**Cuatro camas: 20 metros cuadrados**

**El lado menor de las habitaciones nunca será inferior a 2,50 metros.**

**La altura mínima será de 2,50 metros y si es superior se considerará como máxima para determinar el cubicaje los 3 metros cúbicos.**

**A los efectos del cálculo de las superficies mínimas establecidas, *no se computa el espacio ocupado por el ropero o similar como así tampoco las mesitas de luz.***

**No se aceptarán habitaciones con más de cuatro camas, como así tampoco camas cuchetas, catres o sofás camas.**

6.3.2.) Camas articuladas: Un veinte por ciento como mínimo incrementándose dicho porcentaje de acuerdo a las necesidades que presenta cada establecimiento.

6.3.3.) Las habitaciones deberán contar con:

\* Superficie mínima de ventilación e iluminación natural:

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Para habitaciones de una cama: | 20 m <sup>2</sup>   |
| dos camas:                     | 1,50 m <sup>2</sup> |
| tres camas                     | 1,80 m <sup>2</sup> |
| cuatro camas                   | 2,10 m <sup>2</sup> |

\* Luz central de suficiente intensidad.

\* Las ventanas de las habitaciones deben dar a **patios** cuyos lados no serán menores a 2,50 mts, y contarán con elementos de oscurecimiento tipo cortinas de enrollar, postigos o parasoles.

6.3.4.) A cada internado se le deberá proveer, como mínimo, el siguiente mobiliario:

a- Un armario de uso individual.

b- Una cama de 1,80 x 0,80m como mínimo y a una altura de 0,40cm del piso.

c- Una mesa de luz.

d- Una lámpara de cabecera en cada cama, fijada a la pared, con las protecciones adecuadas para que el anciano no pueda acceder al sistema lumínico; no se permitirán artefactos eléctricos sueltos en las mesas de luz.

e- Un tomacorriente por cada cama.

f- Dos tomas corrientes auxiliares por habitación.

g- Sistema de comunicación o llamador con cable espiralado por cama, debiendo éstos operarse

en forma individual.

Los colchones tendrán una altura mínima de 16 cm, cobertura impermeable y las camas se armarán con sábanas transversas en aquellos casos en que sea necesario. Las sábanas se cambiarán tantas veces como se requiera.

Se proveerá diariamente al alojado, toallas y prendas íntimas limpias.

#### **6.4.) SANITARIOS:**

La Residencia proveerá como mínimo de un baño completo para cada seis alojados o fracción en el área de las habitaciones. En caso de tratarse de establecimientos de más de una planta, la cantidad de sanitarios se computará independientemente y en directa relación a los internados en cada piso o planta.

6.4.1) El baño completo constará de inodoro, bidet, lavatorio, ducha y duchador de mano. No se admitirán los inodoro-bidet ni los artefacto multifaz. Se exigirán agarraderas en inodoros, bidet, duchas y bañera si la hubiera la cual deberá ser de fondo plano antideslizante. (Ver en Anexo 1, en Centro de Día las especificaciones).

No se permitirán calefones a combustible, gas, alcohol ni eléctricos, instalados dentro del baño. Deberá contar además con llamador con pulsador obligatorio, cuyo llamado se registrará en un tablero general.

6.4.2.) Sanitarios para discapacitados (sillas de ruedas) obligatorio y acorde a la Ley Nacional 22.431.

6.4.3.) Deberán contar con provisión de agua fría y caliente con grifo mezclador.

6.4.4.) La puerta de acceso deberá contar con un mínimo de 0,80 metros libres que abrirá hacia afuera o será corrediza.

6.4.5.) Deberán contar con luz de emergencia.

Ver dibujo de Sanitario en Anexo 1.-

#### **6.5) Áreas comunes:**

##### **6.5.1) Áreas cubiertas:**

El comedor tendrá una capacidad mínima de 1,20 metros cuadrados por cama habilitada.

En el caso de que el comedor constituya con la sala de estar un solo ambiente, la superficie mínima del mismo será de 2 metros cuadrados por cama habilitada.

El salón destinado para sala de estar tendrá una superficie mínima de 2 metros cuadrados por cama habilitada hasta 15 camas, 1,50 metros cuadrados para las próximas 15 camas, y 1 metro cuadrado para las siguientes. Puede ser un patio que deberá tener un techo o un toldo metálico corredizo.

##### **6.5.2) Áreas descubiertas:**

El patio o jardín disponible tendrá una superficie mínima de 2 metros cuadrados por cama habilitada hasta 15 camas, 1,50 metros cuadrados para las próximas 15 camas y 1 metro cuadrado para las siguientes.

Las superficie mínima será de 12 metros cuadrados.

No se aceptan como áreas descubiertas a patios techados con toldos metálicos. En los casos de patios con terrazas deberán acondicionarse adecuadamente.

6.6.) Área asistencial:

**La enfermería deberá contar con una superficie de 6 metros cuadrados equipada con una camilla, una mesada no porosa, una pileta para lavado de instrumental, un anafe para esterilizar, un botiquín para primeros auxilios y un refrigerador, pudiendo ser empleada como consultorio.- De existir planta alta deberá contar con enfermería en este nivel también.**

Debe existir sala de aislación la cual debe ser bien ventilada.

6.7.) Cocina, Despensa y Depósito:

6.7.1.) Cuando el establecimiento no exceda el número de diez (10) camas para internación poseerá una superficie de nueve (9) metros cuadrados, un lado mínimo de 2,40 metros y una altura mínima de 2,50 metros. La superficie especificada se incrementará a razón de 0,30 metros cuadrados por cama.

6.7.2.) Todas las puertas de la cocina deben tener dispositivos de cierre automático. Todas las ventanas y puertas deben tener telas metálicas de malla fina.

6.7.3.) Sobre los artefactos destinados a la cocción de los alimentos:

- Deberá instalarse una campana con dispositivo de extracción forzado que asegure la eliminación de humo, gases y vapores.

- El equipo de cocina: hasta 20 raciones será preferentemente un módulo semi-industrial, mínimo de dos quemadores y un horno o dos cocinas familiares, hasta 50 raciones será un módulo semi-industrial de 4 hornallas y un horno, o el módulo anterior más anafe de dos hornallas semi-industriales y hasta 100 raciones será un módulo industrial de 4 hornallas, de dos hornos y 0.25 m2 de plancha o parrilla, o dos módulos semi-industriales.

- Batería de cocina completa con elementos suficientes para la preparación y cocción. En acero inoxidable, de tamaño adecuado. En buen estado de conservación.

- Deberá contar además con licuadora y procesadora industrial más balanza para alimentos, tipo abanico. Mínimo 5 Kg.

- Deberá contar con heladera, hasta 20 raciones: dos heladeras familiares de 15 pies, hasta 50 raciones: una heladera comercial de 4 puertas y hasta 100 raciones, una heladera comercial de seis puertas. Las heladeras deberán contar con Freezer o contar con un equipo individual.

6.7.4.) Deberá tener una mesada no porosa con doble pileta e instalación de agua fría y caliente con canilla mezcladora.

6.7.5.) El sector destinado a despensa deberá contar con dimensiones tales que permitan el cómodo acopio de alimentos perecederos y no perecederos. Se deberá contar con un sector delimitado para el acopio de vegetales frescos y frutas, en el que se instalará una bacha para proceder al lavado y acondicionamiento de los mismos, previo al traslado a la cocina.

6.7.6.) Si la comida se elabora fuera del establecimiento, el mismo debe cumplimentar de igual forma una cocina donde se acondicionará y porcionarán los diferentes menús como así también se prepararán desayunos, meriendas y colaciones. Dicha cocina contará con anafe, heladera y alacena con mínimo stock para cubrir eventualidades.

6.7.7.) Cocinas, Despensas y Depósitos deberá cumplir con todas las exigencias establecidas en el Código Alimentario Nacional.

Para el acopio de artículos de limpieza, insecticidas y desinfectantes, se deberá destinar un lugar aislado, seguro y propio para tal fin. Todos los sectores deberán contar con tela mosquitero en todas las aberturas.

6.8.) Lavadero y depósito de ropa limpia y sucia.

6.8.1.) Deberá cubrir las necesidades del establecimiento con superficies y equipamiento destinado a tal fin, proporcionales al número de camas habilitadas.

6.8.2.) Deberá ser funcionalmente independiente con zonas diferenciadas destinadas a recepción y clasificación, lavado, secado, planchado y depósito de ropa limpia.

6.8.3.) El lavadero no se exigirá en aquellos establecimientos en que dichas tareas fueran contratadas a empresas externas para lo cual se requerirá el recibo de contratación del servicio.

6.9.) Circulaciones.

a) El ancho libre por donde se desplacen camillas deberá ser de 1,50 m. y permitir el paso simultáneo de dos de ellas en las nuevas Residencias a habilitarse. En las habilitadas con anterioridad a la presente se exigirá un ancho libre de 0,90 metros como mínimo.

b) Por donde se desplace sólo público o personal, el ancho mínimo será de 0,90 m.

c) Deberá poseer por lo menos un pasamano para el sector de circulación de pacientes.

d) En caso de existir desniveles deben ser salvados mediante rampas fijas o móviles con un sistema de sujeción, acorde con las características de las mismas, cuyo ancho no será inferior a 0,80 metros y con superficie antideslizante. Deben ser fijas para desniveles mayores de 0,20 m., la pendiente máxima admitida no podrá ser superior al 12 %. Si la longitud de la rampa supera los 5 m., deberán realizarse los tramos inclinados de 1,80 m. como largo máximo.

6.9.1.) Escaleras.

a) La escalera tendrá un ancho mayor o igual a 1,10 m. libres. Si la escalera es utilizada como medio de salida, deberá cumplir con el ancho estipulado en la normativa correspondiente.

b) Los escalones serán antideslizantes y no poseerán narices evidenciadas.

c) Contarán con pasamanos a ambos lados y protección de acceso a la escalera.

d) Tendrá tramos rectos de escalones hasta 10 escalones entre descanso, no admitiéndose escalones compensados y deben permitir el libre tránsito de una camilla.

e) Si el edificio cuenta con planta baja y un nivel, deberá contar con ascensor obligatorio, además de la escalera.

f) Si el edificio cuenta con planta baja y dos niveles o más, deberá contar con montacamilla y escalera obligatorios.

En estos casos de ascensor y montacamillas se deberá contar además con libro de Registro Técnico del/los mismo/s exhibiéndose el comprobante del control mensual del servicio de mantenimiento.

6.9.2.) Pisos.

Todos los pisos del establecimiento deben ser lisos, lavables, impermeables, incombustibles y antideslizantes. Podrán aceptarse pisos de madera siempre que estén contruidos sobre carpeta, sin cámara de aire y con tratamiento ignífugo.

Está prohibido el uso de cualquier tipo de alfombra.

6.10.) Revestimientos.

❖ Todos los locales cerrados constarán con paredes de mampostería revocadas y pintadas en colores claros y lavables.

❖ Los techos serán de cemento, yeso o bovedillas revocadas.

**ARTÍCULO 7.-) REQUISITOS DE SEGURIDAD:**

7.1.) Matafuegos.

Los mismos deberán estar en buen funcionamiento y estratégicamente ubicados sin que representen un riesgo para los alojados, al alcance del personal de la Residencia, que estará familiarizado con forma de aplicación y operación de los matafuegos.

Certificado donde conste el llenado de los matafuegos y su fecha de vencimiento.

7.2.) Detectores de humo y gases (metano o propano butano según corresponda)

- a) Se implementará dicho sistema en todos los ámbitos de la Residencia.
- b) El circuito de los mismos se debe alimentar mediante baterías perfectamente cargadas que actúen cuando se interrumpa el servicio eléctrico.
- c) Los detectores se instalarán preferentemente en techos o muros a no más de 0,30 metros de los mismos.
- d) El sistema contará con una alarma eléctrica conectada con los detectores que sonará al activarse éstos y una central de alarmas.

7.3.) Alarma manual.

- a) Contará con estaciones manuales en caso de no funcionar la alarma de los detectores de humo y gases. Estos estarán conectados a la central de alarma, que a criterio del verificador técnico podrán ser monitoreados por un servicio externo de monitoreo permanente de alarmas.
- b) Se distribuirán estratégicamente de manera que una persona no tenga que recorrer más de 15 m. para encontrar la alarma más cercana.

7.4.) Señalización de las salidas.

- a) El recorrido hacia las salidas de emergencia debe contar con la leyenda "HACIA LA SALIDA".
- b) Las puertas que conduzcan hacia la salida de emergencia debe contar con la leyenda "SALIDA".
- c) Las puertas, pasillos y escaleras que no se constituyan en vías de escape, deben poseer la señal "NO ES SALIDA".
- d) Es obligatoria una alimentación de emergencia para que en caso de quedar anulada la alimentación de energía habitual se puedan iluminar las señales, los pasillos y escaleras y puedan funcionar correctamente el sistema de alarmas.
- e) Es optativo una señalización luminosa empotrada en la pared a 0,30 m. del piso, la cual existe para guiarse a través del humo.
- f) Informe de Seguridad confeccionado por un especialista en Higiene y Seguridad, que contenga: 1) Edificación. 2) Cálculo de carga de fuego. Potencial extintor requerido. 3) Cálculo de capacidad y medios de escape. 4) Plan de evacuación, que incluya un plano esquemático de la planta donde se marcará el local con la dirección y recorrido hacia la salida, exhibido en lugares estratégicos.
- g) Los ejercicios de evacuación frente a un incendio son esenciales en este tipo de establecimientos pero se limitarán a los empleados con el fin de asegurar una correcta utilización de las salidas de emergencias.

Todos los ejercicios tienen que prever la simulación de la llamada a los bomberos. Se llevará un registro de las capacitaciones y simulacros realizados.

Se deberá hacer un mantenimiento periódico de las salidas de emergencias, matafuegos, detectores de humo y gases, alarmas y señalización de salidas lo cual quedará registrado en el reporte diario.

## **ARTÍCULO 8.-) DEL RÉGIMEN DE INSPECCIÓN:**

La Municipalidad, a través del Equipo Multidisciplinario dependiente de la Secretaría de Salud realizará inspecciones integrales a cada establecimiento, comunicando al propietario o encargado del mismo, el resultado.

Dicho informe planteará las modificaciones a realizar si fuese necesario, como así también el

plazo para su concreción. Vencido dicho plazo se constatará el cumplimiento de lo observado. De no haberse efectuado las correcciones planteadas se procederá a elevar actuaciones al Tribunal de Faltas de la Municipalidad de Casilda.

#### **ARTÍCULO 9.-) DE LAS SANCIONES:**

Las sanciones estarán a cargo del Tribunal de Faltas de la Municipalidad de Casilda, el cual se basará en la tipificación de faltas en leves, moderadas y graves como figuran en Anexo 3.

1) En aquellos establecimientos que se constatare una multiplicidad de faltas se tomará en cuenta la de mayor significación.

2) Considerando que la derivación al Tribunal de Faltas se producirá luego de proveer en tres oportunidades de plazos al/los establecimientos para producir las adecuaciones necesarias, la segunda oportunidad en que se derive actuaciones a dicho tribunal se duplicará la pena.

3) La tercera concurrencia a tribunal dará lugar a la clausura del establecimiento.

#### **ARTÍCULO 10.-) DE LA APLICACIÓN:**

La presente ordenanza será de cumplimiento irrestricto para todo nuevo establecimiento, mientras que los ya existentes deberán progresivamente irse adecuando a la misma.-

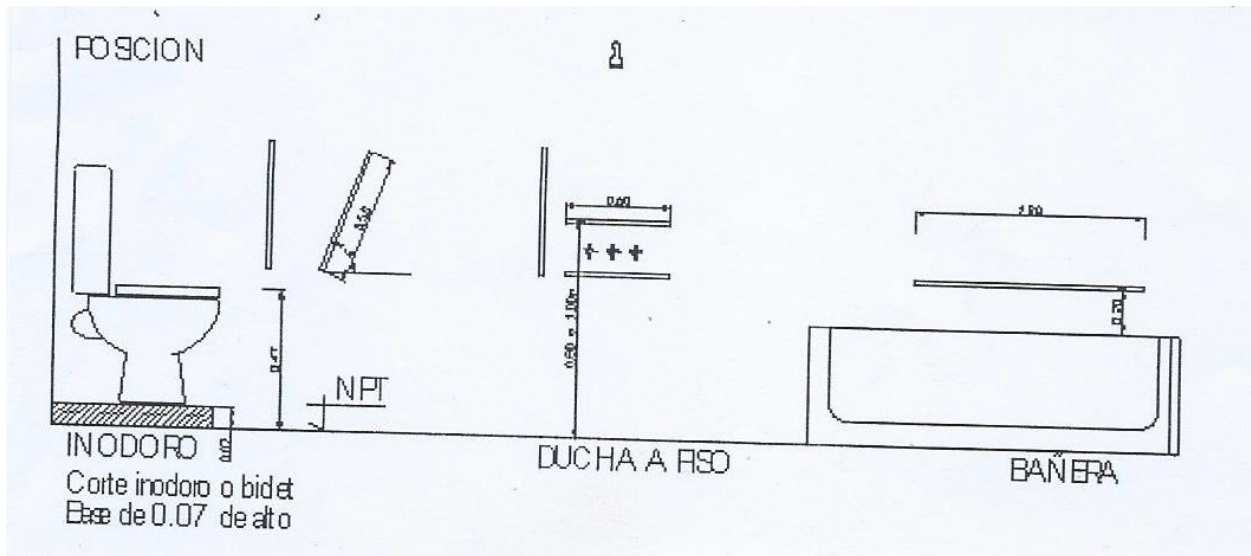
**ARTÍCULO 11.-) COMUNÍQUESE** al Departamento Ejecutivo Municipal, publíquese y dése al Digesto Municipal.-

Sala de Sesiones, 17 de Agosto de 2017

-

## **ANEXO I**

Según el artefacto que servirán será la longitud : inodoro, bidet, ducha a piso = 0,60 cm.



## **ANEXO II**

## **CENTRO DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES**

### **DEFINICIÓN.**

Será considerado “Centro de Día para Adultos Mayores”, todo establecimiento privado con o sin fines de lucro estatal o para estatal, destinado al alojamiento diurno y a la rehabilitación predominantemente Psico-social de los Adultos Mayores posibilitando así el mantenimiento de los lazos familiares.

a) El Centro de Día estará a cargo de un equipo interdisciplinario abocado a lograr el bienestar psico-físico social de los concurrentes, a fin de que permanezcan activos en su medio, prolongando el grado de independencia en las actividades de la vida diaria y otras de desempeño cotidiano, desarrollar sus potencialidades y habilidades promoviendo el intercambio interpersonal sea entre sí o bien con sus familiares, amigos, la comunidad, para su reinserción activa en sus grupos de pertenencia.

### **REQUISITOS DE LA PLANTA FÍSICA.**

#### **Localización y acceso al edificio.**

En centro urbano con vías de acceso pavimentadas o transitables aún en condiciones climatológicas adversas.

Su ingreso a nivel vereda, con rampa adecuada con pasamanos y piso antideslizante, con apertura que permita el cómodo paso de las sillas de ruedas y libre de todo obstáculo.

El acceso peatonal como el vehicular será techado.

Dispondrá el ingreso al edificio de puertas con apertura/s contemplando que su ancho permita el cómodo paso de sillas de ruedas.

#### **Características del inmueble:**

El edificio se desarrollará en planta baja, de contar con más de un nivel además de escalera -adecuada en cuanto a normas y usos, tipo de materiales, etc.- deberá disponer de un ascensor preparado para trasladar personas en sillas de ruedas. Se aceptará planta alta para estructuras de servicio y administración.

##### **a) Circulaciones generales.**

Ancho mínimo 1,10 m., pisos antideslizantes, pasamanos en ambos lados con iluminación natural y/o artificial adecuada y liberado su recorrido de obstáculos.

##### **b) Instalaciones.**

Los requisitos de equipamiento en seguridad, Higiene, ambientación, iluminación, ventilación son iguales a los requeridos en las Residencias.

#### **Ambientes mínimos solicitados:**

a) Local de admisión: destinado a la entrevista de quien solicite ingreso a la institución.

b) Local de uso profesional: Aproximadamente de 9 m2 con destino a consultorio médico o eventualmente otros usos (psicólogo, terapeuta ocupacional, asistente social, nutricionista, etc.). Debe contar con: anexo o lavamanos incorporado. Equipado con: escritorio, sillas y camilla.

c) Office de enfermería: Mínimo 3 m2, equipado con:

*Mesada con bacha y vitrina para medicamentos.* Termómetro Digitales - Biauricular.- Tensiómetro. Guantes descartables / estériles - gel frío-calor-Antisépticos - desinfectantes.- nebulizador - ampolla nebulizadora de vidrio. Baja lenguas - jeringas descartables - agujas descartables - Gasa - algodón - apósitos - tela adhesiva, preferentemente antialérgica Instrumental mínimo para curaciones.

*Medicación programada.* Botiquín de urgencias: Diuréticos.- Hipertensores.- Hipotensores.- AINES.- Corticoides.- Antidiarreicos.- Antiespasmódico.- Vasodiladores coronarios - Psicotrópicos (antipsicóticos, tranquilizadores, hipnóticos, antiepilépticos) (Inyectables y en comprimidos, con fecha de vencimiento).

De contar con un local de dimensiones de 10 m<sup>2</sup> o mas, pueden unificarse las mencionadas en los incisos b y c.

d) Guardarropa: Con capacidad para albergar la ropa de calle de los concurrentes, así como objetos varios (bolsos, paraguas, etc).

#### Áreas comunes.

De cada uno de los locales que componen el área, deben sumarse sus metros cuadrados, siendo el mínimo de 3,60 m<sup>2</sup> por persona.

a) Comedor: 1,30 m<sup>2</sup> por persona, con el mobiliario y equipamiento adecuado.

b) Sala de estar: 1 m<sup>2</sup> por persona con destino a descanso, plática, lectura, etc. El equipamiento deberá estar de acuerdo a las actividades a desarrollar.

c) Salas Multiuso: 1,30 m<sup>2</sup> por persona para terapia ocupacional, actividad física, de recreación, talleres, etc.

Los locales mencionados en los incisos **b y c** pueden conformar un único ambiente divisible, con el metraje por persona correspondiente.

#### *Servicios Generales.*

##### **Cocina:**

- ❖ *Iguals requisitos que en las residencias.-*
- ❖ Si la comida se elabora fuera del establecimiento, el mismo debe cumplimentar de igual forma una cocina donde se acondicionara y porcionarán los diferentes menús como así también se prepararan desayunos, meriendas y colaciones.

##### **Sanitarios:**

Artefactos: Inodoros, lavabos, duchas: uno cada 6 personas.

1) Agua fría y caliente.

2) De no instalarse mingitorios, la relación de inodoros se incrementará a 1 c/20 hombres.

Respecto de las duchas es favorable que las mismas se encuentren en local propio, de modo de aislar dicha función del baño propiamente dicho, en este caso las mismas sumarán 1 c/15 del total de los concurrentes.

Para los fines propuestos respecto de los artefactos pueden admitirse baños "tipo club" o colectivos, con divisiones interiores necesarias para resguardar las distintas funciones. Deben cumplimentarse dimensiones y normas vigentes, además de tomarse en cuenta las necesidades funcionales del usuario.

- antideslizantes en duchas; solo se exigirá cuando el piso no sea el adecuado. Según el artefacto que servirán será la longitud: inodoro, bidet, ducha a piso = 0,60 cm. Paredes revestidas; altura 1,80 m. lavables e impermeables.

- Pisos lavables y antideslizantes.

##### **Dependencia del personal.**

a) Vestuario y sanitarios: diferenciados si en el lugar de trabajo hay personal de ambos sexos.

#### Áreas descubiertas.

Patio o jardín: 2 m<sup>2</sup> como mínimo para cada persona, hasta 15 residentes, para los próximos 15: 1,5 m<sup>2</sup> y para los restantes 1 m<sup>2</sup>, con equipamiento necesario para actividades al aire libre.

No se aceptarán terrazas-jardín, ni patios techados con sistema de toldos metálicos en reemplazo de patio o jardín.

*Ambientación y confortabilidad.*

Deberá responder a los objetivos de la prestación del establecimiento brindando:

- ❖ calidez
- ❖ comodidad
- ❖ homogeneidad en su decoración y mobiliario

## **REQUISITOS PRESTACIONALES.**

### ***EQUIPAMIENTO.***

#### **a) Comedor:**

- ❖ Vajilla: un juego completo por concurrente, en buen estado; comprende: plato hondo, plato y de postre, una taza, compotera, vaso y cubiertos; tamaño adecuado, sin molduras.
- ❖ Cubiertos de acero inoxidable.
- ❖ Mesas y sillas: de acuerdo al número de concurrentes y para grupos de cuatro a seis comensales.
- ❖ Mesas: con tablero enchapado lavable.
- ❖ Sillas: de alto, diseño adecuado.
- ❖ El mobiliario deberá presentar estructura firme y adecuada a su uso.
- ❖ Mantelería: comprende servilletas de tamaño adecuado, de tela o descartables

#### **b) Sala de estar:**

- ❖ Sillas y sillones en número adecuado a la capacidad de concurrentes, con las mismas características mencionadas en el inciso anterior.

#### **c) Sala/s multiuso:**

##### *Terapia ocupacional:*

- ❖ Mesa de estructura firme, de material de fácil limpieza, de características adecuada al usuario, con módulo de adaptación para discapacitados (tabla con escotadura).
- ❖ Sillas de estructuras firmes, de material de fácil limpieza .
- ❖ Características adecuadas al usuario.
- ❖ Armario o placard para depósito de materiales (2 m de altura por 1,50 m de ancho por 0,50 m de profundidad).
- ❖ Herramientas y materiales para desarrollar la terapia ocupacional.

##### *Actividad física y lúdica:*

- ❖ Sillas de estructura firme y adecuada.
- ❖ Colchonetas de espuma de goma, forradas (mínimo 1,60 m X 0,70 m de superficie ) por cada concurrente, en buen estado.
- ❖ Pelotas de distintos tamaños y pesos.
- ❖ Instrumentos de percusión.
- ❖ Equipo musical.
- ❖ Juego de acuerdo a la demanda y posibilidades de los participantes.

## **ORGANIZACIÓN**

#### **a) Plan terapéutico:**

Siendo el objetivo principal del centro de día para adultos mayores la rehabilitación psicosocial del adulto mayor para una mejor integración en su medio, el establecimiento debe contar con un equipo interdisciplinario, que utilizando la metodología propia de cada disciplina establezca:

\*diagnóstico psicofísico.

\*problemática socio-familiar.

\*plan terapéutico - programa de actividades.

\*evaluación del proceso de tratamiento instituido.

Para ello deberá contar con la participación de las siguientes áreas:

- ❖ Médica
- ❖ Psicológica
- ❖ Social
- ❖ Terapia ocupacional
- ❖ Actividades físicas
- ❖ Servicio de alimentación
- ❖ Armarios bajo mesada y alacenas: de fácil limpieza. En buen estado de conservación e higiene. Si son de madera, deben ser tratados con pintura retardadora de fuego.
- ❖ Elementos de limpieza: para uso exclusivo en la cocina. En buen estado y cantidad suficiente.
- ❖ Transporte de alimentos: -bandeja en relación al número de mesas.
- ❖ Elevadores o carro transportador: se exigirá cuando la distancia al comedor comprometa la llegada de los alimentos en forma adecuada.

El programa de actividades a desarrollar tendrá como objetivo:

- ❖ lograr el bienestar psico-físico y social de los concurrentes, a fin de que permanezcan activos y productivos en su medio.
- ❖ Prolongar el grado de independencia en las “actividades de la vida diaria”, desarrollándose la capacidad necesaria para que puedan vestirse, higienizarse, alimentarse y realizar otras tareas de desempeño cotidiano.
- ❖ Promover el intercambio interpersonal, entre sí, con familiares, amigos, para una reinserción activa en sus grupos de pertenencia.
- ❖ Fortalecer la red vincular.

Registro:

Todas las actividades deben estar debidamente registradas por los respectivos responsables, pudiendo formar parte de la Historia Clínica de cada concurrente.

- Prestación.
- Frecuencia - diaria.
- Jornadas completas, comprende desayuno, almuerzo, y merienda.

Las actividades grupales que realizan las distintas áreas no podrán exceder el número 20 de participaciones.

Se tendrán en cuenta como parte importante del programa de actividades, la realización de actividades externas.

### ***RECURSOS HUMANOS:***

a) Personal profesional médico geriátrico o clínico, psicológico, asistente social, terapia ocupacional, profesional a cargo de las actividades físicas, dietista nutricionista, personal de enfermería: enfermera y/o auxiliar de enfermería.

El plantel profesional mínimo corresponde a un módulo de treinta concurrentes. Es indispensable la presencia profesional durante todo el desarrollo de la jornada.

|                                                        |    |    |
|--------------------------------------------------------|----|----|
| b) Personal común: (módulo según número de asistentes) | 10 | 20 |
|--------------------------------------------------------|----|----|

30

Mucamas/ asistentes geriátricos

1

2

3

**CARACTERÍSTICAS DE MATERIALES:**

Todos los materiales a emplear en el Centro de Día deben ser ignífugos.

**COEXISTENCIA DE GERÁTRICO CON CENTRO DE DÍA:**

En aquellos establecimientos cuya planta física lo permita podrá coexistir geriátrico con Centro de Día.

**CLUB PARA ADULTOS MAYORES**

Se considerará como tal a toda institución, pública o privada orientada a lograr el bienestar psico-físico social de los concurrentes, a fin de que permanezcan activos y productivos en su medio, prolongando el grado de independencia en las actividades de la vida diaria y otras de desempeño cotidiano, desarrollar sus potencialidades y habilidades promoviendo el intercambio interpersonal sea entre sí o bien con sus familiares, amigos, la comunidad, para su reinserción activa en sus grupos de pertenencia .-

**ANEXO III****FALTAS GERIÁTRICAS POR ÁREAS ESPECÍFICAS**

| <b>ÁREA ATENCIÓN MÉDICA</b>                                                             | <b>FALTA</b> | <b>VALOR (UF)</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| Libro de Registro Médico                                                                | Leve         | 50-200            |
| Carpeta de Historia Clínica de cada residente al ingreso                                | Grave        | 400-1000          |
| Evolución de la Historia Clínica (mínimo mensual)                                       | Moderada     | 200-400           |
| Hoja de Indicaciones Médicas (con actualización mensual y/o de acuerdo a interurrencia) | Grave        | 400-1000          |
| Evaluación del estado nutricional de cada residente (trimestral)                        | Grave        | 400-1000          |

| <b>ÁREA ENFERMERÍA</b>                                        | <b>FALTA</b> | <b>VALOR (UF)</b> |
|---------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| Orden, organización y accesibilidad del área                  | Grave        | 400-1000          |
| Lugar restringido de acceso a medicamentos                    | Grave        | 400-1000          |
| Recursos materiales necesarios                                | Grave        | 400-1000          |
| Registros diario de suministro de medicamento                 | Moderada     | 200-400           |
| Sala de aislamiento                                           | Moderada     | 200-400           |
| Uniforme correspondiente                                      | Leve         | 50-200            |
| Control de signos vitales según necesidad (mínimo cada 48 hs) | Grave        | 400-1000          |
| Control de peso mensual                                       | Leve         | 50-200            |
| Botiquín de urgencia completo                                 | Grave        | 400-1000          |
| Cumplimiento de normas de bioseguridad                        | Grave        | 400-1000          |

|                              |      |        |
|------------------------------|------|--------|
| Chats y orinales suficientes | Leve | 50-200 |
|------------------------------|------|--------|

| <b>ÁREA ATENCIÓN ALIMENTARIA</b>                                                                                                                                                              | <b>FALTA</b> | <b>VALOR</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Manual de Régimen Mensual que incluya: Menús para 30 días según temporada (otoño-invierno o primavera verano) Formula Sintética y Desarrollada.                                               | Leve         | 50-200       |
| Variantes al Régimen General                                                                                                                                                                  | Moderada     | 200-400      |
| Dietoterapia del Régimen General según patologías más frecuentes                                                                                                                              | Moderada     | 200-400      |
| El Lic. en Nutrición consigna por escrito actividad realizada (Hoja de Nutrición: incluye datos antropométricos, diagnostico, indicación de dieta, evolución y seguimiento. Registro mensual. | Grave        | 400-1000     |
| Reserva de alimentos suficiente, stock para 3 días                                                                                                                                            | Grave        | 400-1000     |
| Falta de raciones al momento del almuerzo/cena                                                                                                                                                | Grave        | 400-1000     |
| Satisfacción de los residentes                                                                                                                                                                | Moderada     | 200-400      |

| <b>ÁREA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>                                      | <b>FALTA</b> | <b>VALOR</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Cocina en condiciones higiénico sanitarias                                       | Grave        | 400-1000     |
| Uniforme: delantal -cofia- guardapolvo                                           | Moderada     | 200-400      |
| Personal a Cargo: carné manipulación de alimentos                                | Moderada     | 200-400      |
| Conservación de los alimentos adecuada                                           | Grave        | 400-1000     |
| Bacha profunda con agua caliente y fría                                          | Grave        | 400-1000     |
| Mesa de trabajo lavable e impermeable                                            | Grave        | 400-1000     |
| Muebles bajo mesada incombustible, lavable y en correcto estado de conservación. | Moderada     | 200-400      |
| Extractor ambiental                                                              | Moderada     | 200-400      |
| Pisos lisos, impermeables, incombustibles, lavables                              | Grave        | 400-1000     |
| Paredes lisas, impermeables, incombustibles, lavables                            | Grave        | 400-1000     |
| Utensilios apropiados, necesarios y suficientes para el número de residentes.    | Grave        | 400-1000     |
| Mesas- Bandejas para comer en cama en número acorde a las necesidades.           | Leve         | 50-200       |
| Traslado de Alimentos en recipientes exclusivos y adecuados.                     | Leve         | 50-200       |
| Tanque de Agua: certificado de limpieza según material                           | Moderada     | 200-400      |
| Baños: papel higiénico, jabón líquido, toallas de papel.                         | Grave        | 400-1000     |
| Libreta Sanitaria                                                                | Grave        | 400-1000     |

| <b>ÁREA SOCIO PREVENCIÓN</b>                         | <b>FALTA</b> | <b>VALOR</b> |
|------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Atención según alimentación y médico                 | Grave        | 400-1000     |
| Personal: trato, actitud, empatía                    | Grave        | 400-1000     |
| Distribución y disposición de dormitorios (cantidad) | Grave        | 400-1000     |
| Población excedida                                   | Grave        | 400-1000     |
| Participación de residentes en las actividades       | Grave        | 400-1000     |

|                                   |          |         |
|-----------------------------------|----------|---------|
| Capacitación del personal         | Moderada | 200-400 |
| Capacitación de los profesionales | Moderada | 200-400 |
| Contención familiar               | Moderada | 200-400 |

| <b>ÁREA ARQUITECTURA</b>                                                                    | <b>FALTA</b> | <b>VALOR</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| DORMITORIOS: Camas comunes con dimensiones adecuadas                                        | Moderada     | 200-400      |
| Colchones de alta densidad (altura mínima 14cm)                                             | Moderada     | 200-400      |
| Ropa de cama en condiciones y cantidad adecuadas                                            | Moderada     | 200-400      |
| Toallas y toallones en condiciones y cantidad                                               | Leve         | 50-200       |
| Mesa de luz por cama                                                                        | Moderada     | 200-400      |
| Guardarropa por cama (o muebles divididos para individualizar las pertenencias)             | Moderada     | 200-400      |
| Relación número de camas/ capacidad habitación conservada                                   | Grave        | 400-1000     |
| Iluminación y ventilación adecuadas.                                                        | Grave        | 400-1000     |
| Llamador por cama                                                                           | Grave        | 400-1000     |
| Luces de cabecera.                                                                          | Grave        | 400-1000     |
| SALA DE ESTAR-COMEDOR: Ambientes sectorizados según función                                 | Leve         | 50-200       |
| Sillones, sillas, mesas en número suficiente y condiciones adecuadas                        | Grave        | 400-1000     |
| Iluminación y ventilación adecuada.                                                         | Grave        | 400-1000     |
| COCINA: Cocina, despensa y depósito distribuidos en forma funcional y accesible             | Moderada     | 200-400      |
| Superficie adecuada (mínimo 9 m2)                                                           | Moderada     | 200-400      |
| Cocina: módulo básico industrial ( 4 hornallas y horno) O 2 cocinas tipo familiar completas | Moderada     | 200-400      |
| Mesadas de apoyo en los costados del artefacto cocina                                       | Moderada     | 200-400      |
| Desagües con instalación adecuada                                                           | Moderada     | 200-400      |
| Iluminación y ventilación adecuadas.-                                                       | Grave        | 400-1000     |
| BAÑOS: Cantidad suficiente ( uno cada 6 residentes)                                         | Grave        | 400-1000     |
| Espejos en todos los baños y Duchadores manuales                                            | Moderada     | 200-400      |
| AMBIENTES confortables y funcionales                                                        | Moderada     | 200-400      |
| PASAMANOS en las zonas de circulación                                                       | Moderada     | 200-400      |
| Pisos y paredes lisas, impermeables, incombustibles, lavables                               | Grave        | 400-1000     |
| Rampas de acceso                                                                            | Moderada     | 200-400      |
| Ambientes de adecuadas dimensiones para circulación de camillas y sillas de ruedas          | Grave        | 400-1000     |
| Protección de las aberturas al exterior (mosquitero)                                        | Moderada     | 200-400      |
| Aires acondicionados distribuidos funcionalmente                                            | Moderada     | 200-400      |
| Calefacción adecuada para todos los ambientes                                               | Moderada     | 200-400      |

| <b>ÁREA LAVANDERÍA</b>       | <b>FALTA</b> | <b>VALOR</b> |
|------------------------------|--------------|--------------|
| Local exclusivo para tal fin | Moderada     | 200-400      |

|                                                           |          |         |
|-----------------------------------------------------------|----------|---------|
| Equipamiento adecuado                                     | Moderada | 200-400 |
| Identificación de la propiedad individual de las prendas. | Leve     | 50-200  |

| <b>ÁREA PATIO</b>              | <b>FALTA</b> | <b>VALOR</b> |
|--------------------------------|--------------|--------------|
| Dimensiones adecuadas          | Moderada     | 200-400      |
| Orden y limpieza               | Grave        | 400-1000     |
| Veredas y pisos en condiciones | Grave        | 400-1000     |