

**REQUISITOS PARA SOLICITAR AUTORIZACION
“ESTABLECIMIENTOS DE LARGA ESTADÍA PARA ADULTOS MAYORES”**

I. MARCO LEGAL QUE LO REGULA:

- ❖ Decreto Supremo N° 725 de 1967, MINSAL, Código Sanitario
- ❖ Decreto Supremo N° 14 de 2010 MINSAL, Reglamento de Establecimientos de Larga Estadía para Adultos Mayores
- ❖ Decreto Supremo N° 594 de 1999 del MINSAL, Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de trabajo.
- ❖ Requisitos establecidos en los artículos 5 al 11; 15 inciso 1°; 18 y 21 a 27 del Decreto Supremo de Salud N° 194 de 1978, que aprobó el Reglamento de hoteles y establecimientos similares.

II. PRESENTAR SOLICITUD TIPO

DIRIGIDA AL SEREMI DE SALUD, REGIÓN METROPOLITANA, **FIRMADA POR EL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL** DEL ESTABLECIMIENTO. ADJUNTAR **TODO**S LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS, EN ORIGINAL O FOTOCOPIA LEGALIZADA. SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN www.asrm.cl, LINK SERVICIOS.

III. REQUISITOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

- Los ELEAM deberán contar con dirección técnica, la que estará a cargo de un profesional de la salud con título de una carrera de 8 semestres a lo menos y de preferencia con capacitación en gerontología o de un profesional del área de las ciencias sociales con capacitación o postítulo en gerontología o en materia de personas mayores.
- En los establecimientos con capacidad de hasta 20 residentes, el Director Técnico deberá tener una permanencia mínima de 4 horas semanales en un horario que permita controlar adecuadamente el establecimiento; en aquellos con mayor capacidad deberán estar presentes al menos una hora cada día.
- El establecimiento deberá contar con personal idóneo, en cantidad suficiente para satisfacer en forma permanente y adecuada la atención integral de los residentes, de acuerdo a su número y condiciones físicas y psíquicas.
- Deberán disponer del siguiente personal:
 - Manipuladores de alimentos capacitados, en número adecuado para preparar el alimento de los residentes.
 - Auxiliares de servicios encargados de aseo, lavandería y ropería en número adecuado de conformidad con el número y condición de valencia de los residentes.
- Es recomendable que estos establecimientos cuenten, además, con servicios de:
 - Enfermera, para la gestión de los cuidados,
 - Nutricionista para la confección de minutas y dietas,
 - Kinesiólogo,
 - Terapeuta ocupacional o profesor de educación física con formación gerontológica para la rehabilitación y mantenimiento de las funciones biopsicosociales de los residentes,
 - Asistente social para el desarrollo de estrategias de intervención sociocomunitaria y articulación con las redes locales de servicios.
- No podrán ingresar a estos establecimientos personas que presenten alteraciones agudas de gravedad u otras patologías que requieran asistencia médica continua o permanente.
- Los adultos mayores postrados requieren: un auxiliar de enfermería 12 horas diurnas y uno de llamada en la noche.
- Un cuidador por cada siete residentes 12 horas del día y uno por cada diez en turno nocturno. deberá contar con personal idóneo, en cantidad suficiente para satisfacer en forma permanente y adecuada la atención
De acuerdo con ello, a partir de ocho residentes ya corresponden dos cuidadores diurnos y a partir de quince corresponden tres
- Se clasificará la valencia de los adultos mayores de acuerdo a la escala de evaluación funcional Katz.
- En relación al personal, el establecimiento deberá cumplir con las disposiciones del Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.
- Los adultos mayores dependientes físicos o psíquicos requieren: un auxiliar de enfermería de dos horas diarias de permanencia y de llamada las 24 horas del día.
- Deberán estos establecimientos cautelar que los residentes dispongan de los medios para el control periódico de su salud, a través de los servicios de un médico privado o de la atención primaria.

IV. DURANTE LA VISITA DE INSPECCION EL ESTABLECIMIENTO DEBE ACREDITAR REQUISITOS DE LA PLANTA FÍSICA Y DEL EQUIPAMIENTO

- Los establecidos en los artículos 5° al 11, 18, 21 al 28, todos inclusive, del decreto N° 194 de 1978, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento de Hoteles y Establecimientos Similares.
- Al menos una oficina/ sala de recepción, que permita mantener entrevistas en forma privada con los residentes y sus familiares o visitas.
- Los establecimientos de más de un piso deberán contar con un sistema seguro de traslado de los residentes entre un piso y otro (circulación vertical) que permita la cabida de una silla de ruedas o de una camilla.
- Zonas de circulación con pasillos que permitan el paso de una silla de ruedas neurológica, bien iluminados, sin desniveles o con rampas, si los hay, y pasamanos a una altura adecuada para los residentes al menos en uno de sus lados.
- Si tiene escaleras, éstas no podrán ser de tipo caracol ni tener peldaños en abanico y deberán tener un ancho que permita el paso de dos personas al mismo tiempo, con pasamanos en ambos lados y peldaños evidenciados.
- Sala o salas de estar o de usos múltiples que, en conjunto, tengan capacidad para contener a todos los residentes en forma simultánea. Éstas deberán tener iluminación natural, mobiliario adecuado, medios de comunicación con el mundo exterior y elementos de recreación para los residentes, tales como música ambiental, juegos, revistas, libros, etc.
- Zonas exteriores para recreación: patio, terraza o jardín.
- Comedor o comedores con capacidad suficiente para el 50% de los residentes simultáneamente.
- Dormitorios con un máximo de cuatro camas con iluminación y ventilación natural, guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un velador por cama, considerando espacio para un adecuado desplazamiento del personal de cuidado y de los residentes según su nivel de valencia.
- Un timbre de tipo continuo por pieza y en el caso de residentes postrados, uno por cama.
- Catres clínicos o similares en número bastante para el 100% de los adultos mayores que necesiten protección física o clínica.
- Vías de evacuación que permitan la salida fluida en situaciones de emergencia a un espacio exterior libre de riesgo, comunicado a la vía pública y con señalética visible y claramente comprensible por los residentes.
- Los servicios higiénicos deben estar cercanos a los dormitorios, ser de fácil acceso y estar iluminados y debidamente señalizados.
- Deberá haber a lo menos un baño por cada cinco residentes que, a lo menos, cuente con:
 - puerta con barrido de apertura hacia el exterior
 - un inodoro y un lavamanos
 - ducha y receptáculos para ducha, que permita la entrada de silla de ruedas
 - pisos antideslizantes o con aplicaciones antideslizantes
 - agua fría y caliente
 - barras de apoyo a un costado del inodoro y de la ducha
 - una ducha que permita el baño asistido y entrada de elementos de apoyo
 - a lo menos un timbre de tipo continuo por baño
- Un lavamanos en los dormitorios de pacientes postrados.
- La cocina deberá cumplir con las condiciones higiénicas y sanitarias que aseguren una adecuada recepción, almacenamiento, preparación y manipulación de los alimentos. Su equipamiento, incluida la vajilla, estará de acuerdo al número de raciones a preparar.
- El piso y las paredes serán lavables; estará bien ventilada, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.
- Sala con elementos mínimos para la atención de salud, archivo de fichas clínicas y mantención de equipamiento; e insumos médicos y de enfermería mínimos tales como esfigmomanómetro, fonendoscopio, termómetros, medidor de glicemia, saturómetro, medicamentos, elementos e insumos de primeros auxilios.
- Mueble para mantener los medicamentos a resguardo, adecuado a las necesidades de conservación de éstos, que permanecerá cerrado, bajo la supervisión de un responsable determinado por la Dirección Técnica.
- Lugar cerrado y ventilado destinado a guardar los útiles de aseo en uso; un receptáculo para lavado de útiles de aseo y un lugar exclusivo para el lavado de chatas.
- Zona de lavado, con un lugar de recepción y almacenamiento para la ropa sucia, lavadora adecuada al número de residentes e implementación para el secado y planchado de la ropa, además de un lugar para clasificar y guardar la ropa limpia.
- Si existe servicio externo de lavado, se asignarán espacios separados y diferenciados para clasificar y guardar ropa sucia y limpia.
- Dispositivo hermético y lavable de almacenamiento transitorio de basura, alejado de los espacios de circulación habitual de residentes y trabajadores.
- Servicio telefónico con el exterior que cubra todas las necesidades de funcionamiento normal y emergencias, tanto del establecimiento como de los residentes. Este servicio deberá estar a disposición de los residentes para realizar y recibir llamadas.
- La preparación de los alimentos deberá cumplir con lo establecido en el decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, en lo que le sea aplicable.

