 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Fecha de la Auditoria	13 de Marzo de 2020	
Objetivo de la Auditoria	Evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 9001:2015 y verificar si el sistema se ha implementado y mantenido eficaz, eficiente y efectivamente.	
Alcance	Prestación de los servicios de protección al adulto mayor del centro de protección de Chipaque.	
Criterios	ISO 9001:2015, MIPG	
	Auditados	Auditores
	CBA San José de Chipaque	Jaime Omar García Bautista
		Luis Eduardo Castro Castro

ACTIVIDADES REALIZADAS

LAVADO DE TANQUES: El lavado de tanques lo realiza la empresa, Multiservicios Mora S.A.S, se tiene programado para esta actividad el mes de abril de 2020, dado que se llevó a cabo el último el 1 de octubre de 2019 según certificado No. 0444 a los doce (12) tanques ubicados en el patio trasero, se utilizó para la desinfección una mezcla de Hipoclorito de sodio al 5%.


Fumigación y Roedores: La fumigación del centro de protección se efectuó el 1 de octubre de 2019 Según certificado No 0445 expedido por la empresa Multiservicios Mora S.A.S Producto Usado: RUTTOEL insecticida Rataquuil por aspersion manual se tiene programado para esta actividad el mes de abril de 2020.

Trampas de Grasa: Se encuentra instalada una trampa de grasa para la institución y el mantenimiento y limpieza se la misma se encuentra programado para el mes de abril de 2020, esta incluye extracción de sólidos. Se corrigió el tratamiento de los vertimientos de grasas y aceites y su disposición, evidenciado este proceso como no conformidad de la auditoria 2019 y hace parte del plan de mejoramiento.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS: El manejo de los residuos se clasifica en orgánicos reciclable y hospitalario, en cuanto a estos últimos su recolección se hace cada 15 días por parte de la empresa DESCONT S.A.S, se realiza esta recolección solo dos veces al mes dado que estos no superan el 5% del total de residuos del centro.

Los orgánicos y reciclables son recolectados por la empresa de servicios públicos del municipio, para los residuos en general se dispone de un cuarto cerrado en el cual se evidencia el almacenamiento de dichos residuos en recipientes rotulados y marcados de acuerdo al tipo de almacenamiento que contenga y con las indicaciones de seguridad respectivas (extintor, lavamanos, jabón antiséptico).

MANEJO DE AGUAS NEGRAS: La disposición de los vertimientos se hace por el alcantarillado del municipio.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

ANALISI FISICO QUIMICO Y MICROBIOLOGICO DEL AGUA: De acuerdo con el último registro evidenciado, este se llevó a cabo desde el mes de enero de 2018; Al Centro de Protección San José de Chipaque, se le expidió el Certificado de Sanidad No. 25178102019, según acta de visita del 29/10/2019, pese a contar con registro sanitario favorable, es recomendable que el análisis físico-químico y microbiológico del agua se efectuó de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y Frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para Consumo humano"

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Se cumple con el plan con actividades de limpieza, desinfección, se dispone de dispensadores de jabón, toallas de papel y antibacterial; Así mismo, la responsable de coordinar y supervisar las actividades de lavado de tanques, fumigación, roedores, trampas de grasa, plan de saneamiento básico y manejo de residuos sólidos es la Ingeniera ambiental del centro de protección.

MANTENIMIENTO: Se realiza el mantenimiento de los equipos, tanto preventivo como correctivo de acuerdo con el cronograma establecido, se evidencia el registro en la carpeta que está a cargo de la secretaria del centro de protección, se verifico de forma selectiva el registro del mantenimiento a equipos como lavadoras, secadoras y otros; el mantenimiento locativo interno es contratado por labor.

Para el mantenimiento de los equipos de cómputo e impresoras y otros de este tipo se realiza con la empresa ASSYSTA y de acuerdo con el ultimo registró se efectuó el mantenimiento el día 19 de noviembre de 2019.

El sistema de internet es prestado por la operadora ALCANET satelital.


SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

HISTORIAS LABORALES:

Se verificaron de forma selectiva las historias laborales de la nutricionista, técnico en alimentación y auxiliares de cocina, evidenciando que todos cuentan con el carnet de manipulación de alimentos vigente y los exámenes de laboratorio requeridos de acuerdo a la norma. Documentos que reposan en las carpetas de cada uno de los empleados del servicio, en el centro de protección.

INSTALACIONES:

En el recorrido efectuado por el área del servicio de alimentación se evidencia desinfección orden y aseo; además cada uno de los empleados que laboran en dicha área está debidamente uniformado, con la dotación requerida para su labor como es vestido u overol blanco, delantal, gorro, cofia y zapatos o botas y guantes.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

MINUTA:

La minuta se publica en la cartelera del servicio de alimentación y verificada la preparación en el área de cocina y alistamiento, se evidencia el cumplimiento con lo ordenado en la minuta patrón.

DIETAS:

Las dietas son preparadas al momento de servir los alimentos a los usuarios en el comedor y se alistan de según los requerimientos de la nutricionista, bien sea hipoglucida, hiposodica hiperproteica o hipercalorica etc.

Para este efecto se verificaron los listados de los usuarios y de acuerdo con el servicio se confronto el despacho del menú según la dieta recetada, tomando una muestra de 5 usuarios.

ALACENAS Y VIVERES:

Se evidencia en las alacenas diferente surtido de viveres, los cuales se encuentran debidamente organizados en los estantes con el rotulo respectivo que identifica el producto y fechas de vencimiento. Es necesario que en esta área se mantenga en completo orden y se retiren los elementos que no corresponden a su naturaleza.

CUARTO DE VERDURAS Y FRUTAS:


Todo el mercado se encuentra organizado y distribuido por clase en sextas plásticas, se evidencia en general buen estado no se sienten malos olores, ni frutas o alimentos percederos en descomposición.

CUARTOS FRIOS Y REFRIGERADORES:

Se evidencia que todos los equipos de refrigeración cuentan en la parte frontal con la planilla de toma de temperatura, según los registros esta se lleva a cabo a las 7 AM y a la 1 PM, en este sentido se verifica los congeladores que contienen Proteínas, Pulpas, y verduras; se constata para este efecto que la temperatura se registró en cada una de las planillas a la hora exigida en el formato. La actividad se corrigió de manera eficiente dado que este ítem fue una de las observaciones en la auditoria de la vigencia 2019, como no conformidad, debido a que no había evidencia del control de temperatura a los alimentos en refrigeración y congelación; los soportes no permitían determinar a cuál equipo se le realizaba seguimiento.

Cada uno de los equipos de refrigeración dispone de los termómetros empotrados, además de uno de punzón Registro de revisión por parte del calibrador.

EQUIPOS DE MEDIDA:

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

El área de alimentación dispone de basculas, 1 gramera se observa rotulo con fecha de calibración del 5 de agosto de 2019 revisión por parte del calibrador.

BASURAS Y RESIDUOS SOLIDOS DEL SERVICIO DE ALIEMTNACION:

La basura y residuos sólidos son recolectados y se desechan en el cuarto general de residuos, una vez se termina de distribuir las comidas diarias.

HISTORIAS CLÍNICAS

Se revisa actas de comité de historias clínicas de fecha 20 de febrero de 2020.

Se realizó el cambio en su totalidad de historias clínicas a historias sociales por solicitud de la secretaria de integración social del distrito; sin embargo.


Se realiza seguimiento a las siguientes historias clínicas:

Se revisa HC con cedula número 17125375 con fecha de ingreso 23 de mayo de 2017 con seguimientos de: Trabajo Social: seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Psicología: con seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Terapia Ocupacional: seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Nutrición: seguimiento del 3 de diciembre de 2019, con dieta normal. Enfermería: seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Con signos vitales del día 29 de febrero de 2020 TA 118/80, FC 60, FR 18, T 35.7, saturación de 88%. Medicamentos: asa 100mg, trazadona 50mg, omeprazol 20mg, vaselina 500gr, tramadol 5 mg/ml 5 g, trazadona 50mg, cromolicoato de sodio 21g, metropolol 50mg, bromuro ipatropio, fluocetina 20mg. Edufisica: 3 de diciembre de 2019. Gerontología: seguimiento del día 3 de diciembre de 2019. Bellas artes: seguimiento 3 de diciembre de 2019.

Se revisa HC con cedula Numero 1417356 con fecha de ingreso 1 de julio de 2014, Trabajo social: con seguimiento del día 11 de noviembre de 2019. Psicología: 11 de noviembre de 2019. Terapia ocupacional: 11 de noviembre de 2019. Nutrición: seguimiento día 11 de noviembre de 2019, con dieta normal. Edufisica: 25 de noviembre de 2019. Bellas artes: 18 de noviembre de 2019. Enfermería: 18 de noviembre de 2019, con signos vitales del 29 de febrero de 2020 con TA 118/70, FC 70, Fr 19, T 35.6, SO2 91 Medicamentos: 29 de febrero de 2020. Amlodipino 5mg, carbonato de calcio 600mg, ASA 100mg, calcio de 600mg, kritan-tec gotas, ácido ascórbico, ranitidina 150mg, lovastatina 20mg, naproxeno 250. Gerontologia: 18 de noviembre de 2019

MATRIZ DE RIESGOS

Se realizó seguimiento a la matriz de riesgos identificada para el centro de protección y apoyo para la matriz de 2020.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

PLANIFICACION DE CAMBIOS

Se revisa 4 actas y formato de planificación de cambios del sistema de gestión de calidad de la Entidad.

SALIDAS NO CONFORMES

Se revisa el formato de salidas no conformes identificadas para el centro de protección y el formato de seguimiento de salidas no conformes solicitado por la beneficencia.

PQRS

El procedimiento evidenciado durante la verificación de las PQRS es adecuado, se da tramite en los términos de oportunidad y objetividad, todas las solicitudes tienen respuesta.

Se realizad la apertura del buzón cada 15 días con la presencia de la dirección la trabajadora social la directora y un usuario funcional. Actas de apertura de buzón de los días del 17 y 31 de enero y 14 y 28 de febrero de 2020, presentando una sola queja anónima a la cual le dieron tramite de fijación en cartelera.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BIOMEDICOS

Se recomienda revisar la carpeta para organizar los equipos que requieren control metrológico y los que no requieren

ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA

Realizada por la secretaria de salud de Cundinamarca el día 29 de octubre de 2019, con concepto favorable, con una observación de continuidad en techos con factores ambientales.


ACTA DE INFORME DE VISITA DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE HABILITACION OBJETO DIFERENTE

Concepto no favorable por shut de basuras, toma corrientes y ajuste de protocolo de lavado de manos para las áreas inscritas, se verifica plan de mejoramiento.

SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Se revisa programa de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el año 2020 con plan de trabajo (planes de emergencia, orden y aseo, inspecciones de seguridad, estilos de vida saludable, investigación de incidentes y accidentes de trabajo)

Con cronograma para copass, convivencia, capacitaciones, ejecución del plan de emergencias de fecha septiembre 5 de 2019.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Se cuenta con 11 unidades de extintores así: 6 tipo ABC y 1 tipo K, 3 solkaflan se efectuó mantenimiento a los extintores y se recargaron con fecha de expiración en marzo 12 de 2020, al momento de la auditoria se realizaba la inspección para la respectiva recarga.

FORTALEZAS

La terminación de las adecuaciones en el muro exterior, para prevenir cualquier riesgo de incidente y afectación a los transeúntes.

Adecuación de los techos en PVC en la zona de comedores y patios

ASPECTOS POR MEJORAR

Establecer la ubicación y cantidad de extintores en el plan de emergencia, de forma que se cuente con un soporte para su realización y control.

Considerar nuevamente el establecimiento de un programa para el control al uso del agua, en donde se documenten las estrategias utilizadas y las acciones establecidas que busquen disminuir las pérdidas.

Se recomienda realizar análisis físico químico del agua debido a que el último registro evidenciado, se llevó a cabo desde el mes de enero de 2018.

Fortalecer el manejo de la carpeta para el control y seguimiento de los equipos biomédicos. Se evidencia mezclado de equipos biomédicos y no biomédicos.


NO CONFORMIDADES

No	Numeral	Descripción

OBSERVACIONES

La dirección del centro de protección solicita el cambio del perfil para el cargo del profesional de calidad, debido a que el perfil es demasiado exigente.

Las Historias sociales están organizadas por fecha; la resolución 2003 de mayo de 2014 del ministerio de la protección social en su estándar de historias clínicas, identifica la organización de la historia por áreas de atención según los servicios habilitados

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

CONCLUSIONES
Mejoramiento en el tratamiento de las herramientas del sistema como la planificación de cambios y control a las salidas no conformes.
Se evidencia buena calidad en la prestación del servicio, verificados los requisitos del convenio y anexo técnico.
El Compromiso de la Dirección y personal con la prestación del servicio.
Se evidencio la satisfacción de los usuarios por la prestacion del servicio, como resultado de las buenas gestiones desarrolladas en el centro.