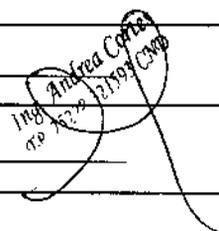


**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN  
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos  
Expediente No.: 1018-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FUNDACION CAMINOS DE LUZ Y VIDA
IDENTIFICACIÓN	900762893
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	NORALDY MENDEZ MONTERO
CEDULA DE CIUDADANÍA	900762893
DIRECCIÓN	KR 8 1 66 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 8 1 66 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Calidad de Agua y Saneamiento básico
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur Occidente E.S.E
<b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</b> Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso."</i>	
Fecha Fijación: 12 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 18 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

  
 1188  
 179 1222  
 131199 Camp



472

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. CARRERA 32 NO. 12-81 BOGOTA D.C. DEPARTAMENTO: BOGOTAD.C. CODIGO POSTAL: 111611633 ENVIO YG246853023CO

Desconocido  
- No tiene envíos anteriores



P-10

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 25-11-2019 08:02:43  
Al Contestar Cite Este No.:2019EE108814 O 1 Fol 9 Anex:0 Rec:2  
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO  
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/NORADY MENDEZ MONTERO  
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 10182017

a: D.C.  
a: NORADY MENDEZ MONTERO  
representante legal y/o quien haga sus veces  
FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA  
66 SUR

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10182017.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA identificada con NIT. No. 900.762.893-4 con dirección de notificación en la KR 8 1 66 SUR, representada legalmente por la señora NORADY MENDEZ MONTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 52.462.564 y/o quien haga sus veces, del establecimiento geriátricos de nombre FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA, ubicado en la KR 8 1 66 SUR, barrio Calvo Sur de la localidad San Cristóbal, de la ciudad de Bogotá D.C., la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexos: 9 folios  
Elaboró: Ahana G.  
Revisó: C. Esquiaqui.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel. 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 13 DE SEPTIEMBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.  
10182017".

En ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

**1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.**

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA identificada con NIT. No. 900.762.893-4 con dirección de notificación en la KR 8 1 66 SUR, representada legalmente por la señora NORADY MENDEZ MONTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 52.462.564 y/o quien haga sus veces, del establecimiento geriátricos de nombre FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA, ubicado en la KR 8 1 66 SUR, barrio Calvo Sur de la localidad San Cristóbal, en la ciudad de Bogotá D.C.

**2. HECHOS**

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER12613 de fecha 27/02/2017 proveniente de la Subred Integrada de Servicios Sur Occidente, se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita.

2.2. El 20/02/2017, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta, relacionada en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

2.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la E.S.E, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

**3. PRUEBAS**

Obra dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Hogares geriátricos N°. 00562843 del 20/02/2017, con concepto sanitario desfavorable.



3.2. Acta de Vigilancia a establecimientos 100% libres de Humo de tabaco No. 00562843 del 20/02/2017.

3.3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimientos, consistente en clausura temporal total N°. 00098279 del 20/02/2017.

3.4. Guía para la vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materia prima de alimentos empacados para consumo humano No. 00562843 del 20/02/2017.

3.5. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio.

#### 4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar el acta que obra dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la E.S.E, se evidenciaron hechos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Hogares geriátricos N° 00562843 del 20/02/2017 con concepto sanitario desfavorable; Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimientos, consistente en clausura temporal total N°. 00098279 del 20/02/2017, así:

#### CARGO PRIMERO: INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

**ITEM 3.2:** No cuentan con una asesoría de enfermera jefe, incumpliendo lo establecido en la Resolución 110 de 1995 artículo 42 numeral 2 que nos dice:

#### Resolución 110 de 1995

Artículo 42º.- Centro Geriátrico.

2. Personal técnico o científico.

- Médico de 4 horas de disponibilidad las 20 horas restantes.
- Profesional de enfermería las 24 horas del día.
- Auxiliares de enfermería las 24 horas del día, uno por cada 20 residentes.
- Un terapeuta físico.
- Un terapeuta ocupacional.
- Servicio de laboratorio clínico.

## CARGO SEGUNDO: CONDICIONES LOCATIVAS

**ITEM 4.4:** No cuenta con la totalidad de personas con discapacidad de locomoción en 1° piso, incumpliendo lo establecido en la Resolución 110 de 1995 artículo 17 que indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 17º.- Características. La planta física deberá tener especificaciones que permitan el desplazamiento fácil y seguro de los ancianos, en particular para la fácil movilización de los discapacitados.*

**ITEMS 4.5, 4.6:** No cuenta con pasamanos en la totalidad de escaleras ni antideslizantes, incumpliendo lo establecido en la Resolución 110 de 1995 artículo 21 que indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 21º.- Las Escaleras. En caso de existir escaleras, además de las rampas, ellas deben tener como mínimo un metro de ancho, pendiente de treinta y cinco por ciento (35%) con escalones cortos en un máximo de diez escalones por tramo y su superficie plana sin ninguna saliente o tramo abierto. Deberán estar dotadas de material antideslizante y los pasamanos se extenderán 0,60 m. antes del primer escalón y después del último.*

**ITEM 4.7:** No cuenta con la totalidad de pasamanos en zonas de circulación, incumpliendo lo establecido en la Resolución 110 de 1995 artículo 17 que indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 17º.- Características. La planta física deberá tener especificaciones que permitan el desplazamiento fácil y seguro de los ancianos, en particular para la fácil movilización de los discapacitados.*

**ITEM 4.12:** No cuenta con señalización en cambios de nivel, incumpliendo lo establecido en la Resolución 110 de 1995 artículo 23 que indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 23º.- Áreas de Acceso, Circulación y Salida. Deberán cumplir con las condiciones locativas ya mencionadas. Además, contarán con señalización en lugares visibles, estableciendo las zonas restringidas.*

**ITEM 4.13:** No cuenta con plan de saneamiento, protocolos, procesos adecuados de aseo, desinfección y organización, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que indica:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### **Ley 9 de 1979**

*Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

**ITEM 4.14:** No cuenta con adecuada ventilación en habitaciones, incumpliendo lo establecido en la Resolución 110 de 1995 artículo 32 que indica:

### **Resolución 110 de 1995**

*Artículo 32º.- Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso de deficiencia, deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin.*

**ITEM 4.15:** No cuenta con extintores señalizados, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 114 y 116 que indica:

### **Ley 9 de 1979**

*Artículo 114º.- En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios.*

*Artículo 116º.- Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos.*

**ÍTEM 4.16:** No se evidencia plan de emergencias ni informe de simulacro vigente, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art 499 y 500 que dice lo siguiente:

### **LEY 9 DE 1979**

*Artículo 499º.- Todas las entidades responsables por la aplicación de los análisis de vulnerabilidad, deberán participar en las labores de planeamiento de las operaciones de emergencia en sus respectivas comunidades. Además, deberán participar todas las entidades que puedan albergar grupos de personas, a criterio del Comité de Emergencia respectiva.*

*Parágrafo. - Para los efectos de este artículo se tendrán en cuenta principalmente hospitales, escuelas, colegios, teatros, iglesias, unidades deportivas, sitios de recreación masiva, almacenes, depósitos y similares.*

*Artículo 500º.- En el planeamiento de las operaciones de emergencia se tendrá en cuenta, como mínimo:*

Cra 32 No 12-81  
Tel. 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

- a. Tipo del desastre;
- b. Autoridades responsables;
- c. Funciones de las personas;
- d. Suministros y su ubicación durante la vida normal de la comunidad;
- e. Lugares que puedan utilizarse durante el período del desastre; y forma de utilización,  
y
- f. Las demás que el Comité de Emergencia estime necesarias.

**ITEM 4.17:** No presentan diagnóstico ni seguimiento periódico a control de insectos y roedores, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 artículo 168 que indica lo siguiente:

#### **LEY 9 DE 1979**

*Artículo 168°.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.*

**ITEM 4.18:** No cuenta con timbres o sistemas de comunicación interno desde cuartos y baños, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995, artículo 4 numeral 3 y el artículo 37, que nos indica:

#### **Resolución 110 de 1995**

*Artículo 4°.- Dotación de la Habitación.*

*1. Timbre o intercomunicador: Cada habitación individual debe tener un medio de comunicación con el personal que este atendiendo a los ancianos. En habitaciones compartidas, cada cama dispondrá de igual medio de comunicación.*

*Artículo 37°.- Timbre en los Baños. Los baños deben contar con un timbre que les permita comunicarse con los ayudantes en caso necesario.*

**ITEM 4.21:** No cuenta con la totalidad de forros impermeables o anti fluidos en colchones y almohadas, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995 artículo 4 numeral 1, que nos indica:

#### **Resolución 110 de 1995**

*Artículo 4°.- Dotación de la Habitación.*

*1. La cama: debe ser apropiada en dimensiones (1.80 mts. De largo por 0.90 mts de ancho por 0.80 mts. de altura, suavidad, abrigo y limpieza con tendidos suficientes y protectores plásticos, que permitan comodidad para el descanso).*

**ITEM 4.23:** No cuenta con certificado médico de quien requiere o no barandas en la cama, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995 artículo 5 numeral 1, que nos indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 5º.- Clases de Habitaciones. Dependiendo del estado de salud, de los residentes, las habitaciones pueden ser:*

1. *Habitaciones para ancianos con problemas psicogerítricos. Preferiblemente deben ser individuales, con baño privado. Además de las especificaciones descritas en el Artículo anterior, deberán tener barandas de protección para las camas y ventanas y los focos de iluminación deben tener mallas. Se evitarán objetos que en una u otra forma puedan ocasionar accidentes.*

**ITEM 4.24:** No cuenta con pasamanos funcionales en sanitarios, no cuenta con canecas para residuos en baño. El baño del segundo piso tiene vidrios rotos y generan riesgo, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 artículo 207, en concordancia con la Resolución 110 de 1995 artículo 34, que nos indica:

### Ley 9 de 1979

*Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 34º.- Dotación. La dotación de cada uno deberá ser completa y equipados con los dispositivos apropiados para la tercera edad, de acuerdo al sexo así:*

1. *Para uso masculino. Debe instalarse en cada baño para uso masculino un retrete, un lavamanos y una ducha.*

*Parágrafo. - El retrete debe tener apoyos laterales de 30 cms. De longitud en forma de pasamanos entre 0.85 y 0.75 mts.; debe haber un espacio a la izquierda para cuando el anciano necesite un asistente, apoyos perimetrales en cada artefacto sanitario (ducha, ducha de asiento, retrete y lavamanos).*

*El lavamanos estará colocado a 0.83 mts. De altura del piso y su fondo no debe estar a más de 0.65 o .75 mts. Del piso, con el objeto de que pueda ser usado por personas en silla de ruedas.*

### CARGO TERCERO: COCINA

**ÍTEM 6.2:** No se realiza mantenimiento a pintura en techo de cocina, no se profundiza aseo en pisos, debajo de equipos y en esquinas de paredes, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.



## Ley 9 de 1979

*Artículo 207.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

### Resolución 2674 De 2013

*Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

*1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*

**ITEM 6.12:** No se realiza cambio de mueble utilizado para el almacenamiento de ollas y utensilios de cocina se evidencia deteriorado y con madera expuesta, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 1 que indican:

## Ley 9 de 1979

*Artículo 207.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

### Resolución 2674 De 2013

*Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

*1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.*

**ITEM 6.13:** No se garantiza independencia de bodega con habitación y demás áreas, no se garantiza limpieza en techo de bodega y paredes no se corrige oxidación en estante y escaparate donde se colocan las canastillas y se almacenan materias primas, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 sub numeral 2.2, 9 numeral 1 y 29 numerales 3 y 4 y en concordancia con la Resolución 110 de 1995 artículo 2 que indican:



## Ley 9 de 1979

*Artículo 207.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

### Resolución 2674 De 2013

*Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:*

*2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.*

*Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

*1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.*

*Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

*3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

*4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.*

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 2°. - Distribución de la Infraestructura Física. Los establecimientos que prestan algún tipo de servicio al anciano en el Distrito Capital deberán conformarse de acuerdo a los servicios prestados (alojamiento, atención médica, servicios de urgencias, alimentación y otras) y todas sus áreas deberán ser físicamente independientes de las demás, identificadas en lugar visible y serán las siguientes:*

*a. Área de vivienda residentes.*

**ITEM 6.14:** No garantiza independencia en cocina con demás áreas, Se evidencia el ingreso de adultos mayores y familiares de visita en cocina, en contraposición de lo señalado en la

Resolución 2674 de 2013 artículos 6 sub numeral 2.2. 33 numeral 8, y en concordancia con la Resolución 110 de 1995 artículo 2 que indican:

### **Resolución 2674 De 2013**

*Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:*

*2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.*

*Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.*

### **Resolución 110 de 1995**

*Artículo 2°. - Distribución de la Infraestructura Física. Los establecimientos que prestan algún tipo de servicio al anciano en el Distrito Capital deberán conformarse de acuerdo a los servicios prestados (alojamiento, atención médica, servicios de urgencias, alimentación y otras) y todas sus áreas deberán ser físicamente independientes de las demás, identificadas en lugar visible y serán las siguientes:*

*a. Área de vivienda residentes.*

**ITEM 6.16:** No se colocó protección a bombillo de cocina, incumpliendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 artículo 117 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 sub numeral 6.3 que indican:

### **Ley 9 de 1979**

*Artículo 117°. - Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.*

### **Resolución 2674 De 2013**

*Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:*

*6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.*

**ITEM 6.17 y 6.20:** No se realiza aseo-profundo en equipos de cocina - extractor y campana de cocina, no se retira en desuso en bodega, incumpliendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 artículo 207 y en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 7 sub numeral 8.1 y 8 que indican:

#### **Ley 9 de 1979**

*Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

#### **Resolución 2674 De 2013**

*Artículo 7º. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:*

*8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.*

*Artículo 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

**ITEM 6.18:** No se retiran platos y pocillos deteriorados, incumpliendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 artículo 207 y en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 y 9 numeral 3 que indican:

#### **Ley 9 de 1979**

*Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

#### **Resolución 2674 De 2013**

*Artículo 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

**Artículo 9°. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**ITEMS 6.22 y 6.23:** No se realiza separación y rotulación de alimentos pre-alistados y almacenados en nevera, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículos 28 numeral 3 y 35 numeral 4 que indican:

### **Resolución 2674 De 2013**

**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

**Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

**ITEM 6.24:** No se llevan registros de temperatura de neveras a diario, no cuentan con dotación de termómetro, en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2 y 31 numeral 3, los cuales señalan:

### **Resolución 2674 De 2013**

**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor.

*Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:*

*3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.*

*En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.*

**ITEMS 6.26 y 6.27:** No se estiban alimentos en bodega, no se realiza mantenimiento a estante mueble de cocina, no se corrige oxidación en estantería de cocina donde se ubica canastillas y estante donde se almacena materias primas, en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 4 el cual señala:

#### **Resolución 2674 De 2013**

*Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

*4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.*

**ITEM 6.30:** No presenta concepto sanitario de proveedores, en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 que indica:

#### **Ley 9 De 1979**

*Artículo 288º.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.*

**ITEMS 6.31, 6.32 y 8.4:** No dota a la persona encargada de la cocina con uniforme claro y zapato cerrado, no garantiza uñas cortas por parte de la señora de la cocina, no se evidencia personal con indumentaria completa, no cuenta con adecuados procesos de limpieza y desinfección, en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 1, 2, 4, 7 y 9 que indica:

## Resolución 2674 De 2013

*Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

*1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.*

*2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.*

*4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.*

*7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*

*9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*

**ITEM 6.33:** No hay protocolo de lavado de manos en punto de agua, jabón líquido y toallas de papel, en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 sub numeral 6.4 que indica:

## Resolución 2674 De 2013

*Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:*

*6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción*

**CARGO CUARTO: LAVANDERÍA**

**ITEM 7.1:** No cuenta con adecuadas instalaciones sanitarias, eléctricas, hidráulicas, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995 artículo 13 que indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 13º.- Lavandería. Debe estar dotada de instalaciones sanitarias e hidráulicas adecuadas para el lavado y planchado de ropa; las paredes y pisos deben estar enchapados para su fácil aseo.*

**ITEM 7.4:** No cuenta con depósito de residuos en material higiénico sanitario, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995 artículo 14, en concordancia con la Decreto 2981 de 2013 artículo 110 numeral 3 que indican:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 14º.- Depósito de Basuras. Estará dotado de las canecas necesarias con sus respectivas bolsas y tapas. Tendrá pisos y paredes de fácil aseo y estarán bien ventilados de las otras áreas. Las basuras deben ser evacuadas a diario.*

### Decreto 2981 de 2013

*Artículo 110. De los deberes. Son deberes de los usuarios, entre otros:*

*3. Realizar la separación de los residuos sólidos en la fuente de manera que se permita la recolección selectiva, de acuerdo con el plan de gestión integral de residuos sólidos y los Programas de Prestación del Servicio de aseo establecidos.*

**ITEM 7.5:** No cuenta con elementos de aseo marcados ni ubicados por áreas, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995 artículo 15 que indica:

### Resolución 110 de 1995

*Artículo 15º.- Depósito para los Utensilios de Aseo. Es un cuarto de utilería para guardar y almacenar los utensilios de aseo, tendrá un lavadero o poceta para asear los utensilios.*

*a. Área Administrativa*

**ITEMS 7.7 y 7.8:** No garantiza disponibilidad de agua potable, no presenta certificado de lavado de tanque, en contraposición de lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1 que indica:

### Decreto 1575 de 2007

*Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta, además, los siguientes aspectos:*

*1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.*

## CARGO QUINTO: DOTACIÓN

**ITEM 8.1:** No cuenta con botiquín Tipo B, incumpliendo lo señalado en la Resolución 705 de 2007 artículos 1 y 2 parágrafo 3 que indica:

### Resolución 705 de 2007

**ARTÍCULO 1º.-** *Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.*

**ARTÍCULO 2º.-** *Del tipo y contenido de los botiquines. Los botiquines de que trata el artículo anterior son de tres (3) tipos y deberán contar con los siguientes elementos:  
Botiquín Tipo B.*

**ITEM 8.2:** No cuenta con un área de enfermería definida que brinde privacidad, organización y limpieza, en contraposición de lo señalado en la Resolución 110 de 1995 artículo 7 que indica:

### Resolución 110 de 1995

**Artículo 7º.-** *Servicio de Enfermería. El área destinada a salud tendrá un sector donde funcionará el servicio de enfermería, el cual dispondrá de:*

1. *Una sala de curaciones.*
2. *Una zona de lavado para el material quirúrgico, sondas, guantes, pinzas, etc.*
3. *Un salón oficina donde se llevarán los controles de enfermería.*

**Parágrafo.-** *Está área deberá estar dotada de una camilla articulable para curaciones, carro de curaciones, equipo de cirugía menor, tensiómetro, fonendoscopio, trípode para suero, sondas nasogástricas y sondas urológicas (Foley y Nelaton); recipientes para gasa y algodón con material estéril y suficiente, recipientes para medicamentos prescritos, botiquín vitrina para almacenamiento de medicamentos básicos, bandejas, antisépticos, jeringas, estufas, un mesón y lavamanos, archivador para historias clínicas y registros*

**ITEM 8.3:** No presenta certificado médico y soporte de capacitación en manejo higiénico de alimentos, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1 y 12 que indica:

### Resolución 2674 de 2013

**Artículo 11. Estado de salud.** *El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:*

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

*Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.*

#### CARGO SEXTO: MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:

Medida sanitaria consistente en *Clausura temporal total*, impuesta mediante Acta N°. 00098279 del 20/02/2017, por determinarse que el establecimiento no cumplía con los parámetros normativos higiénico sanitario, hecho que se constituye como circunstancia de agravación.

#### 5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Ley 1437, Artículo 50.- Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

### RESUELVE,

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA identificada con NIT. No. 900.762.893-4 con dirección de notificación en la KR 8 1 66 SUR, representada legalmente por la señora NORADY MENDEZ MONTERO identificada con cédula de ciudadanía No. 52.462.564 y/o quien haga sus veces, del establecimiento geriátricos de nombre FUNDACIÓN CAMINOS DE LUZ Y VIDA, ubicado en la KR 8 1 66 SUR, barrio Calvo Sur de la localidad San Cristóbal, en la ciudad de Bogotá D.C., por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Sub Red, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
BOGOTÁ, D.C.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:  
**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**  
**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Johana G  
Revisó: C. Esquiaqui

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).	
Bogotá D.C. , _____ . Hora _____ .	
En la fecha se notifica personalmente a: _____ _____ identificado(a) con C.C. N° _____ .	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo proferido dentro del Expediente _____ del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

GRUPO DE CORRESPONDENCIA  
03 DIC 2019  
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

Cra. 32 No 12-81  
Tel: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info. 364 9666

472	Motivos de Devolución	<input checked="" type="checkbox"/> 1 Desconocido	<input type="checkbox"/> 2 No Existe Numero
		<input type="checkbox"/> 3 Rehusado	<input type="checkbox"/> 4 No Reclamado
		<input type="checkbox"/> 5 Cerrado	<input type="checkbox"/> 6 No Contactado
		<input type="checkbox"/> 7 Fallecido	<input type="checkbox"/> 8 Apartado Clausurado
		<input type="checkbox"/> 9 Dirección Errada	
		<input type="checkbox"/> 10 No Reside	
		<input type="checkbox"/> 11 Fuerza Mayor	
Fecha	19	20	20
Nombre del distribuidor	IVAN D. PULIDO		
C.C.	80809289		
Centro de Distribución:	773		
Observaciones	CP. MARCELO TORO Confianza Social para willmary / page de auto		



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

