

**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.: 1853-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FUNDACION DEVOCION AL CORAZÓN DE MARIA
IDENTIFICACIÓN	900989512
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	GINA PAOLA SARMIENTO BEJARANO
CEDULA DE CIUDADANÍA	900989512
DIRECCIÓN	KR 11 7 07 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 11 7 07 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Calidad de Agua y Saneamiento básico
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur Occidente E.S.E
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) 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: 03 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma
Fecha Desfijación: 07 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma

Cerrado
se realizan 2
visitas



SECRETARIA DE
SALUD

15-01-2020 01:55:30
Al Contestar Cite Este No.:2020EE5368 O 1 Fol:12 Anex:0 Rec:2
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/GINA PAOLA SARMIENTO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: LM / EXP 18532017

012101

Bogotá D.C.

Señora

GINA PAOLA SARMIENTO

Representante Legal

FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA,

KR 15 31 03

BRR Las Américas Bogotá D.C.,

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. **18532017**

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la **FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA**, identificada con Nit. **900.489.512 - 9** representada legalmente por la señora **GINA PAOLA SARMIENTO**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. **52.517.353**, en su calidad de responsable o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA (Hogar Gerontológico)**, ubicado en la **KR 11 7 07 Sur Barrio Ciudad Berna Localidad Antonio Nariño, de esta ciudad**, con dirección de notificación en la **KR 15 31 03 BRR Las Américas Bogotá D.C.**, la Subdirectora 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 así lo considera, 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,

JOSÉ JEWEL NAVARRETE RODRÍGUEZ

Subdirector de Vigilancia y Salud Pública (E).

Elaboró: Beatriz S.
Revisó: M. Domínguez
Anexa: 12 folios

360



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA
EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 11/10/2019

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 18532017

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 presente investigación se dirige contra la Sociedad **FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA**, identificada con Nit. **900.489.512 – 9** representada legalmente por la señora **GINA PAOLA SARMIENTO**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. **52.517.353**, en su calidad de responsable o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA (Hogar Gerontológico)**, ubicado en la **KR 11 7 07 Sur Barrio Ciudad Berna Localidad Antonio Nariño**, de esta ciudad, con dirección de notificación **KR 15 31 03 BRR Las Américas Bogotá D.C.**, por presunta vulneración a normas higiénico sanitarias.

2. HECHOS

- 2.1. Según oficio radicado con el No. **2017ER32121** de fecha **23/05/2017** (folio 1) suscrito por funcionario de la **Subred Integrada de Servicios de Salud SUR OCCIDENTE E.S.E.**, se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.
- 2.2. El **11/05/2017** los Funcionarios de la **Subred Integrada de Servicios de Salud E.S.E.**, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento anunciado, según consta en el acta de visita, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hechos materia de investigación. Visita en la que se levantó Acta con concepto sanitario **Désfavorable agravada** por la aplicación de una medida de seguridad consistente en **Clausura Temporal Total**.

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, gerontológicos y Centros días No. SBO8C No. 000219 de fecha 11/05/2017 (folio 2 a 8 y folios 10 y 11) con concepto sanitario Desfavorable

3.2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento No. MH06C No. 000557 de fecha 11/05/2017 (folio 9), consistente en Clausura Temporal Total. Hallazgos: Se encontró en la visita que no contaban con sistema de comunicación interna habitaciones y baños no se validaban los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas, no se presentó soporte de sobre socialización de los protocolos de limpieza y desinfección al personal de aseo. No contaban con valoraciones medicas ni nutricionales, no contaban con asesoría de un profesional de enfermería, no contaban con protocolos de salud, ni notas de enfermería, según normatividad no garantizaban independencia en área de cocina y demás consignadas en acta IVC 000219.

3.3. Anexo Acta de visita No. AS14C 011406 y 011406 de Fecha 11/05/2017 (folios 12 a 15)

3.4. Copia de certificación del sujeto pasivo de la presente investigación tal y como consta en folio 18 del expediente.

3.5. Mediante oficio radicado No. 2019EE43200 de fecha 17/05/2017 se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio 16).

3.6. Certificación del 4-72 de entrega efectiva de la comunicación a la destinataria (folio 17)

3.7. Examinada el acta de IVC se aprecia que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria.

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran 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 Subred Integrada de Salud E.S.E., se evidenciaron hallazgos 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.

1- Por infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el establecimiento, como se determina a continuación donde se indica el aspecto a verificar, la conducta evidenciada en la visita presuntamente vulneradora de la normativa sanitaria, y la correspondiente tipificación, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Hogares geriátricos, gerontológicos y Centros días No. SBO8C No. 000219 de fecha 11/05/2017 (folio 2 a 8 y folios 10 y 11) con concepto sanitario Desfavorable así:

CARGO PRIMERO: Se evidenció en la visita de inspección sanitaria que no cumplían con **ATENCIÓN BÁSICA EN SALUD**, como a continuación se indica:

3.6 Consta de un auxiliar de enfermería presencial o auxiliar de geriatría 24 horas por cada 20 residentes funcionales según Resolución 110 de 1995. Durante la visita se encontró que no contaban con la documentación de todo el personal auxiliar de enfermería que los acreditara como personal idóneo. Incumpliendo la Resolución 110 de 1995 artículo 42 numeral 2 que dicen.

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.

3.8 Se cuenta con un certificado médico definiendo quien requiere y quien no cama con barandas para su protección teniendo en cuenta la las patologías manejadas en el hogar. Se encontró que no contaba con certificado médico de quien requiere o no cama con baranda. Incumpliendo la Resolución 110 de 1995 artículo 3; 5 numeral 1, 2 que dicen:

ARTÍCULO 3º.- Las Habitaciones. Pueden ser individuales o colectivas, con disposición de espacio suficiente que permita un desplazamiento facial al anciano residente, evitando el hacinamiento. Cuando se trate de albergues y hogares gerontólogos, las áreas mínimas por personas y camas en habitaciones individuales y compartidas serán de seis (6) y cinco (5) metros cuadrados respectivamente, reservando un (1) metro para circulación por dos (2) lados de cada cama como mínimo y en todos los casos.

Cuando se trata de Centros Geriátricos y unidades de cuidado terminal las áreas mínimas por persona y cama en habitaciones individuales y compartidas serán de siete (7) y seis (6) metros cuadrados respectivamente, reservando un metro con veinte centímetros (1.20) para circulación por dos (2) lados de cada cama como mínimo y en todos los casos. Deberán estar individualizadas por sexo. De preferencia tendrán baño individual cada habitación o estará ubicada cerca de un servicio sanitario.

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

1. Habitaciones para ancianos sin incapacidad física: Deberán cumplir los requisitos del ARTÍCULO anterior.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

2. 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.

3.9 Cuenta con un Botiquín de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Se evidencio en l visita que contaban con botiquín tipo B completo. Tener como referencia la resolución 705 de 2007. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 127 que dice:

ARTÍCULO 127°.- Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores.

Y la Resolucion 705 de 2007 artículo 2 que indica:

ARTÍCULO 2°.- 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 A. Botiquín Tipo B.

La Resolucion 110 de 1995 articulo 7 parágrafo que indica:

ARTÍCULO 7°.- 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, tripode 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

3.10 Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud, que brinde privacidad; que sea con pisos, paredes y techos lisos de fácil limpieza y desinfección, además debe contar con una bascula, tallimetro, camilla o tabla de inmovilización. Se evidencio en la visita que no contaban con privacidad y seguridad en el área faltaba puerta. Infringiendo la Resolucion 110 de 1995 articulo 2 que dice:

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.

b. El área de vivienda para residentes comprende la parte habitacional

3.12 Cuenta con valoración médica de ingreso, egreso y mínimo mensualmente con letra clara y legible. Se observó en el control sanitario, que no que no contaban con valoración ,medica de egreso y/o egreso y ménsula y

3.13 Cuenta con resumen de salud de cada residente de su EPS y formulas médicas vigentes. Se encontró que faltó resumen de salud. Vulnerando la Ley 1315 de 2009 artículo 12 que dice:

ARTÍCULO 12. Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6° de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

3.14 Cuenta con valoración nutricional de ingreso, egreso y cada tres meses si el diagnóstico es normal, o mensual si el diagnóstico es diferente al normal. Se observó que no contaban con valoración nutricional de ingreso y/o egreso y periódicos. Incumpliendo la Ley 1315 de 2009 articulo 10 literal c que dice:

ARTÍCULO 10. Los centros de protección social y de día, así como las instituciones de atención además de los funcionarios anteriormente enunciados, deberán contar con el siguiente personal:

c) Personal encargado de la nutrición, terapeuta ocupacional o profesor de educación física, para el mantenimiento de las funciones biopsicosociales mediante acompañamiento psicológico y todo personal que pueda brindar talleres de artes manuales e intelectuales (club) que permitan mantener la productividad tanto física como mental de los residentes.

3.15 En todos los casos se garantiza certificado a la vinculación a seguridad social en salud o se anexa comprobante de fosalga y/o comprobador de derechos. Se observó en la visita que faltaron 2 certificados de vinculación a seguridad social en salud y

3.16 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud de las patologías tratadas en el hogar. Se observó en la inspección que no presentaron protocolos y guías de salud. Vulnerando la Ley 1315 de 2009 artículo 12 que dice:

ARTÍCULO 12. Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6° de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el



control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud. Incumpliendo la Ley 1315 de 2009 artículo 6; 9; 12 que dicen:

3.17 Cuenta con soporte por escrito de la socialización de los protocolos y guías de salud del establecimiento. Se evidencio que no contaban con soporte escrito de la socialización de los protocolos. Incumpliendo la Ley 1315 de 2009 artículo 6; 9; 12 que dicen:

ARTÍCULO 6°. La dirección técnica de estos establecimientos estará a cargo de personal de salud y/o área de ciencias sociales (nivel tecnológico o profesional), de preferencia con capacitación en gerontología, psicología, trabajo social, fisioterapia, fonoaudiología; quien desarrollará las funciones definidas en el reglamento interno del establecimiento y según la normatividad técnica que para el efecto determine el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 9°. El personal auxiliar de enfermería y los cuidadores, desarrollan las funciones asignadas por el director técnico y además de las que determine el Ministerio de la Protección Social de conformidad con las patologías y condiciones de los residentes.

ARTÍCULO 12. Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6° de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

3.18 Cuenta con notas de enfermería realizadas en prosa según normatividad. Ley 911 de 2004. Durante la visita se encontró que no contaban con notas de enfermería según normatividad. Tampoco presentaron en la inspección nota de enfermería según Ley 911 de 2004. Infringiendo la Resolución 911 de 2004 artículo 37 que dice:

ARTÍCULO 37.

El profesional de enfermería exigirá o adoptará los formatos y medios de registro que respondan a las necesidades de información que se deba mantener acerca de los cuidados de enfermería que se prestan a los sujetos de cuidado, según los niveles de complejidad, sin perjuicio del cumplimiento de las normas provenientes de las directivas institucionales o de autoridades competentes.

3.19 Cuentan con un protocolo para el almacenamiento de medicamentos o dispositivos médicos vencidos o averiados. Infringiendo. Se encontró en la visita que no contaban con almacenamiento de medicamentos vencidos. Infringiendo la Resolución 1403 de 2007 Título II Capítulo II TÍTULO II PROCEDIMIENTOS PARA LOS PROCESOS DEL SERVICIO FARMACEUTICO

CAPITULO II PROCEDIMIENTOS PARA LOS PROCESOS GENERALES numeral 3, 3.1, 3.5.4 que indican:

3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MEDICAMENTOS Y DISPOSITIVOS MÉDICOS



3.2 Condiciones de las áreas de almacenamiento. El procedimiento para el almacenamiento de medicamentos y dispositivos médicos se adelantará básicamente de conformidad con las siguientes disposiciones: Las áreas de almacenamiento deben cumplir básicamente con las siguientes especificaciones:

3.5.4 Rotación. Los productos devueltos deben cumplir con la rotación, primero en expirar, primero en salir. Este requisito es obligatorio en toda la cadena del medicamento.

CARGO SEGUNDO: Al momento de la inepción higiénico sanitaria se encontró que no se cumplía con **CONDICIONES LOCATIVAS**, como a continuación se registra:

4.4 Para el caso de residentes on discapacidades físicas de locomoción, deberán estar ubicadas en el primer piso si no se cuenta con rampa o ascensor. **En la inspección sanitaria no garantizaban, reubicación de residentes con discapacidad física de locomoción al primer piso. Incumpliendo la Resolución 110 de 1995 artículo 17 que dice:**

ARTÍCULO 17°.- 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.

4.7 Los pisos son de material impermeable y permiten fácil limpieza y desinfección. Durante la visita no garantizaron validación de proceso de limpieza y desinfección. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo 207 que dice:

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

4.11 Los pisos no presentan desniveles u obstáculos y se encuentran debidamente señalizados. Se encontró en la inspección sanitaria que no garantizaban en su totalidad la señalización en los cambios de desniveles. Vulnerando la Ley 9 de 1979 artículo 93; 94; 206; 233 que dicen:

ARTÍCULO 93°.- Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.

ARTÍCULO 94°.- Todas las aberturas de paredes y pisos, foros, escaleras, montacargas, plataformas, terrazas y demás zonas elevadas donde pueda existir riesgo de caídas, deberán tener la señalización, protección y demás características necesarias para prevenir accidentes.

ARTÍCULO 206°.- Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.



ARTÍCULO 233°.- Las disposiciones de esta Ley aplicables a edificaciones para establecimientos comerciales se aplicarán también a las áreas de otros establecimientos que hagan comercio de una u otra forma.

4.12 Se deberá establecer estricto protocolo de aseo, desinfección y organización en todas las áreas y este se encuentra ajustado al sitio haciendo seguimiento mediante listas de chequeo. Se encontró en la inspección que no se garantizó el desarrollo y validación del plan de saneamiento, no se tenían completo los protocolos. Incumpliendo la Ley 9 de 9179 artículo 207 que dice:

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

4.13 El cableado, tomas de luz y demás redes eléctricas se encuentran debidamente protegidas. Se encontró en la visita, que se tenían cables sueltos sin canalización. Infringiendo la Ley 9 de 9179 artículo 117 que dice:

ARTÍCULO 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, 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.

4.16 Cuenta con plan de emergencias y evacuación y simulacros con informes escritos. No se garantizó en la visita el soporte del desarrollo de simulación. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo artículo 496 que dice:

ARTÍCULO 496°.- Las entidades públicas o privadas encargadas de la prestación de servicios públicos, deberán analizar la vulnerabilidad a que están sometidas las instalaciones de su inmediata dependencia, ante la probabilidad de los diferentes tipos de desastre que se puedan presentar en ellas o en sus zonas de influencia.

Y la Ley 1315 de 2009 artículo 4 literal e que dicen.

ARTÍCULO 4°. De la solicitud para la instalación y funcionamiento de los centros de protección social y de día. El representante legal de las instituciones reguladas mediante esta ley, solicitará ante la Secretaría de Salud correspondiente sea esta Departamental, Distrital o Municipal la autorización para su funcionamiento e instalación, adjuntando además de los requisitos establecidos en la ley especial para adulto mayor los siguientes:

e) Acreditar que cumple con los requisitos de prevención y protección contra incendios, y condiciones sanitarias y ambientales básicas que establecen la Ley 9ª de 1979 y demás disposiciones relacionadas con la materia;



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

4.17 Debe tener un control periódico de insectos y roedores con diagnóstico y se realiza con control físico en todas las áreas. Se anexen fichas técnicas de los productos utilizados, protocolo de la actividad realizada y concepto sanitario del proveedor. Se encontró que no se tenía soporte del diagnóstico control de plagas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 que señala:

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.

4.18 Cuenta con timbres o sistemas de comunicación interna desde los cuartos baños. Se evidencio en el control sanitario que no contaban con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños. Incumpliendo la Resolución 110 de 1995 artículo 4 numeral 3; 37 que dice:

ARTÍCULO 4°.- Dotación de la Habitación.

3-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.

Y la Ley 1315 de 2009 artículo 5 literal a, numeral 6 literal b numeral 4; que señalan:

ARTÍCULO 5°. Las instituciones reguladas por la presente ley, deberán disponer de una planta física que cumplirá a lo menos con los requisitos establecidos en el Título IV de la Ley 361 de 1997 y las normas que lo desarrollen.

Deberán poseer, además, las dependencias bien diferenciadas e iluminadas, que no tengan barreras arquitectónicas y las siguientes pautas de diseño:

a) **Humanización espacial:** Generación de espacios confortables, con tratamiento y uso del color y la iluminación, señalización y orientación del paciente entre los que se contará con:

6. Los pisos de estos serán antideslizantes o con aplicaciones antideslizantes, contarán con agua caliente y fría, agarraderas de apoyo, duchas que permitan el baño auxiliado y entrada de elementos de apoyo y timbre de tipo continuo.

b) **Flexibilidad Espacial:** Que permitan los cambios programáticos y de instalaciones que incluyan los avances tecnológicos, teniendo en cuenta la relación eficiencia y eficacia en los costos.



4. Dormitorios con iluminación y ventilación natural, guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, considerando espacio para un adecuado desplazamiento de las personas según su autonomía. Contará con un timbre tipo continuo por habitación y en el caso de residentes postrados, uno por cama. Contar con un número de camillas clínicas o similares para el ciento por ciento (100%) de los adultos mayores y/o discapacitados que necesiten protección física o clínica.

4.21 Los colchones y almohadas de las camas deben estar protegidos con un material que permita la limpieza y que estos permanezcan secos (forros impermeables). No contaban en su totalidad de protección con material que permita la limpieza y que permanecieran secos los colchones y almohadas. Incumpliendo la Ley 9 de 9179 artículo 207 que dice:

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

Y la Resolución 110 de 1995 artículo 4 numeral 1 que dice:

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).

4.23 Además de los baños para el personal de servicio, como mínimo deberá poseer una unidad sanitaria (con lavamanos, ducha e inodoro) por cada seis (6) residentes o usuarios con pasamanos funcionales. En la inspección sanitaria se evidenció que no se validaban los procesos de limpieza y desinfección en el baño 2do piso y demás áreas, no se garantizaba ventilación en el baño 2do piso. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 196 que dice:

ARTÍCULO 196°.- La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

Y la Resolución 110 de 1995 artículo 33 que indica:

ARTÍCULO 33°.- Cantidad de Baños. Además de los baños para el personal de servicio, como mínimo deberá poseer un baño por cada cinco residentes, diferenciados por sexo.

4.29 La sala cuenta con muebles en buen estado, en cantidad suficiente y en material de fácil limpieza y desinfección. No se garantizó en la visita el mantenimiento de muebles ubicados en el área de sala cuero o forro deteriorados. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 207 que dice:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

Y la Resolución 110 de 1995 artículo 10 que dice:

ARTÍCULO 10°.- Comedor. Debe ser amplio y tener un diseño de tipo familiar con decoraciones hogareñas. Puede cumplir función de sala de uso múltiple; por lo tanto deberá tener una superficie mínima de dos metros cuadrados por anciano residente. Debe estar dotado de mesas, sillas, receptor de televisión, radio, juegos de salón e implementos para actividades sociales, culturales y recreativas.

Y la Ley 1315 de 2009 artículo 5 literal b numeral 3 que dicen:

ARTÍCULO 5°. Las instituciones reguladas por la presente ley, deberán disponer de una planta física que cumplirá a lo menos con los requisitos establecidos en el Título IV de la Ley 361 de 1997 y las normas que lo desarrollen.

Deberán poseer, además, las dependencias bien diferenciadas e iluminadas, que no tengan barreras arquitectónicas y las siguientes pautas de diseño:

b) **Flexibilidad Espacial:** Que permitan los cambios programáticos y de instalaciones que incluyan los avances tecnológicos, teniendo en cuenta la relación eficiencia y eficacia en los costos.

3. Comedor o comedores suficientes para el cincuenta por ciento (50%) de los residentes simultáneamente.

4.30 La lavandería está dotada de instalaciones sanitarias, eléctricas e hidráulicas adecuadas para el lavado y planchado de ropa. En el control sanitario no se garantizó área de lavandería adecuada, ni área de planchado de ropa. Incumpliendo la Resolución 110 de 1995 artículo 13 que dice:

ARTÍCULO 13°.- 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.

4.31 Las paredes y pisos están enchapadas para su fácil limpieza. En la inspección sanitaria, no se garantizó en su totalidad las paredes enchapadas en lavandería. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 193; 195; 207 que dicen:

ARTÍCULO 195°.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.





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

Y la Resolución 110 de 1995 artículo 13 que dice:

ARTÍCULO 13°.- 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.

4.33 Los productos químicos de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, almacenados en un área ventilada, señalizada, protegida y segura. Se evidencio en la inspección que no se tenía área adecuada para el almacenamiento de los productos químicos y no contaban con señalización. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo 130 que dice:

ARTÍCULO 130°.- En la importación, fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, manejo o disposición de sustancias peligrosas deberán tomarse todas las medidas y precauciones necesarias para prevenir daños a la salud humana, animal o al ambiente, de acuerdo con la reglamentación del Ministerio de Salud.

4.34 Cuenta con depósitos de basuras y este se encuentra señalizado y garantiza hermeticidad. Se observó en el control sanitario que no contaban con depósito de almacenamiento temporal de los residuos sólidos. Incumpliendo la Resolución 110 de 1995 artículo 14; 15 que señalan:

ARTÍCULO 14°.- 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.

Y la Ley 9 de 1979 artículo 28; 199; 198 que dicen:

ARTÍCULO 28°.- El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.

ARTÍCULO 198°.- Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

ARTÍCULO 199°.- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

4.35 Se cuenta con un área para el almacenamiento de los elementos de aseo separado, marcados por áreas y limpios. Se evidencio que no se tenía área señalizada de los elementos de aseo. Se evidencio en la visita que no tenían área para almacenamiento de los elementos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

de aseo separado, marcados por áreas y limpios. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo 91; 233 que indican:

ARTÍCULO 91º.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

ARTÍCULO 233º.- Las disposiciones de esta Ley aplicables a edificaciones para establecimientos comerciales se aplicarán también a las áreas de otros establecimientos que hagan comercio de una u otra forma.

4.39 Se validan en la práctica los protocolos de limpieza y desinfección por áreas y se cuenta con soporte de la socialización al personal. Durante la visita no se presentó soporte sobre socialización de los protocolos de limpieza y desinfección. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo 207 que dice:

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

CARGO TERCERO: Durante la visita se constató en el establecimiento que no cumpla con condiciones higiénicas sanitarias en **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**, como se registra a continuación:

5.2 Existen sifones, rejillas y sistema de tuberías de drenaje para la recolección y conducción de aguas residuales, con capacidad suficiente para permitir la evacuación efectiva de aguas de lavado. Se encontró en la visita que no había sifón. Vulnerando la Ley 9 de 1979 artículo 177 que dice:

ARTÍCULO 177º.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

5.3 Las conexiones e instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas. En la visita de inspección sanitaria, no se garantizó protección completa a cableado expuesto. Conculcando el artículo 117 de la Ley 9 de 1979 que determina:

ARTÍCULO 117º.- 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.





5.5 El establecimiento cuenta con un programa de limpieza y desinfección escrito para el área de cocina y bodega que incluye protocolos detallados que definen el tipo de desinfectante, su concentración y tiempo de contacto, el cual se encuentra implementado y controlado mediante el uso de listas de chequeo. En la visita, no presentaron documento detalladamente procedimientos de limpieza y desinfección de equipos. No se realizó ajuste de concentración y dosificación de reflectante, no había protocolo de lavado de verdura. Vulnerando la Ley 9 de 1979 artículo 410 y 411 que dicen:

ARTÍCULO 410º.- Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ARTÍCULO 411º.- Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que indica:

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.

5.6 Se usan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. No presentaron en la visita, fichas técnicas y

5.7 El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento. No documentaron procedimientos de limpieza y desinfección de menaje. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo 254 que dicen:

ARTÍCULO 254º.- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que indica:

ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.

5.9 Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados en material inerte, no tóxico, resistente a la corrosión y no cubiertos con material desprendible y de fácil limpieza y desinfección. Se evidenció en la visita que no corrigieron corrosión en mueble pegado en pared y en mueble donde se ubica pomito de agua. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251 que dice:

ARTÍCULO 251º.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8, 9 numeral 1 que dicen:

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 9º. 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.

5.11 El área de cocina y de almacenamiento de alimentos cuenta con paredes, pisos, techos y mesones de fácil limpieza y desinfección, con acabados lisos e impermeables sin presencia de grietas o rupturas. Las instalaciones se encuentran limpias. No se garantizó en la visita a piso, techo y paredes de material sanitario en bodega. Incumpliendo la Ley 1315 de 2009 artículo 5 literal a, numeral 7, 8 que dice:





ARTÍCULO 5°. Las instituciones reguladas por la presente ley, deberán disponer de una planta física que cumplirá a lo menos con los requisitos establecidos en el Título IV de la Ley 361 de 1997 y las normas que lo desarrollen.

Deberán poseer, además, las dependencias bien diferenciadas e iluminadas, que no tengan barreras arquitectónicas y las siguientes pautas de diseño:

a) **Humanización espacial:** Generación de espacios confortables, con tratamiento y uso del color y la iluminación, señalización y orientación del paciente entre los que se contará con:

7. 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 con el número de raciones a preparar.

8. El piso y las paredes serán lavables; estará bien ventilada, ya sea directamente al exterior o a través de campana o extractor.

5.12 No existe presencia de animales domésticos o personas diferentes a los manipuladores de alimentos. No se garantizó en la visita independencia de cocina con oficina, no se garantizó independencia completa de bodega con habitaciones. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 91; 233 que dicen:

ARTÍCULO 91°.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

ARTÍCULO 233°.- Las disposiciones de esta Ley aplicables a edificaciones para establecimientos comerciales se aplicarán también a las áreas de otros establecimientos que hagan comercio de una u otra forma.

5.13 La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimento es adecuada, no afecta la calidad de producto, evita la condensación y no incomoda al personal. Se evidenció en la visita que no se colocó protección en ventana de cocina. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 109; 196 que dicen:

ARTÍCULO 109°.- En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.

ARTÍCULO 196°.- La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

La Resolución 110 de 1995 ARTÍCULO 32 que dice:



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.

Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento.

5.14 El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina y de las áreas de almacenamiento de alimentos. Se evidencio en la visita que no contaban con sitio independiente para el almacenamiento de sustancias para el aseo y elementos de aseo. Infringiendo la Ley 9 de 1979 articulo 130 que dice:

ARTÍCULO 130º.- En la importación, fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, manejo o disposición de sustancias peligrosas deberán tomarse todas las medidas y precauciones necesarias para prevenir daños a la salud humana, animal o al ambiente, de acuerdo con la reglamentación del Ministerio de Salud.

5.15 Los alimentos crudos como ames, verduras y hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación. Durante la visita se encontró que no se aplicaba adecuadamente el lavado de verduras y hortalizas con agua potable corriente antes de su preparación y

5.18 Las frutas, verduras y hortalizas que se consumen crudas se desinfectan adecuadamente. Tampoco se aplicaba adecuadamente el procedimiento de desinfección de frutas verdura y hortalizas que se consumen crudas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 articulo 410; 411 que indican:

ARTÍCULO 410º.- Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ARTÍCULO 411º.- Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo articulo 35 numerales 2 y 3 que señalan:

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

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.



3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

5.19 Los alimentos perecederos tales como la leche, la carne, los productos de la pesca y sus derivados, se almacenan en recipiente separados con el fin de evitar la contaminación cruzada y rotulados y bajo las condiciones de refrigeración y congelación requeridas por cada producto. Se observó en la visita, que no se realizaba rotulación de alimentos pre alistados almacenados en nevera. Incumpliendo la Vulnerando la Ley 9 de 1979 artículo 271 literales del a) al e); que dicen:

ARTÍCULO 271º.- Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud:

- a) Nombre del producto;
- b) Nombre y dirección del fabricante;
- c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI;
- d) Registro del Ministerio de Salud; y
- e) Ingredientes.

La Resolución 2674 de 2013 artículo 31 parágrafo 1 que dice:

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

Parágrafo 2º. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Y la Resolución 5109 de 2005 artículo 5 numerales 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8

ARTÍCULO 5º. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

- 5.1. Nombre del alimento
- 5.2. Lista de ingredientes
- 5.3. Contenido neto y peso escurrido
- 5.4. Nombre y dirección
- 5.5. Identificación del lote que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.
- 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- 5.7. Instrucciones para el uso



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

5.8 Registro Sanitario

5.20 Se realizan controles de temperaturas refrigeración y congelación de los alimentos y se lleva controles y registros escritos. En el control higiénico sanitario se encontró que no llevaban registros de control de temperatura de neveras a diario. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, 3 y el artículo 31 numeral 3 que dicen:

ARTICULO 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°C o menor.

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 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.

5.22 Las materias primas, abarrotos e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y se encuentran debidamente marcadas o etiquetadas. Durante la visita no se garantizó independencia de bodega con habitaciones, no contaban con piso techo y paredes de materia sanitario, no se retiraron elementos en desuso. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículo 91; 92; 121; 193; 195; 233 que dicen:

ARTÍCULO 91º.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente





separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

ARTÍCULO 92°.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

ARTÍCULO 121°.- El almacenamiento de materiales u objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores o de la comunidad.

ARTÍCULO 193°.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

ARTÍCULO 195°.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

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

ARTÍCULO 233°.- Las disposiciones de esta Ley aplicables a edificaciones para establecimientos comerciales se aplicarán también a las áreas de otros establecimientos que hagan comercio de una u otra forma.

5.23 Los anaqueles que usan para el almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos son de superficie inerte, están limpio y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. Se evidencio en la visita que no garantizaban almacenamiento adecuado en mueble de material sanitario madera en bodega, no se corrige corrosión en mueble de cocina. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251 que dice:

ARTÍCULO 251°.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

LA Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que indica:





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.

5.27 Los alimentos proceden de proveedores que garantizan su calidad. , **No presentó durante la visita concepto sanitario de proveedores.** Incumpliendo el artículo 288 de la Ley 9 de 1979 que dice:

ARTÍCULO 288°. 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.

Y el artículo 28 de la Resolución 2674 numeral 3 que señala:

ARTICULO 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.

5.29 Los manipuladores de alimentos no usan joyas ni maquillaje y mantienen sus uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se garantizo, no se encontró personal en cocina con uñas cortas. **Infringiendo el artículo 14 numerales 1, 7 de la Resolución 2674 de 2013 que dice:**

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.

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

5.30 El personal manipulador de alimentos acredita capacitación en manipulación de alimentos, tiene certificado médico y controles periódicos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 277 que indica:

ARTÍCULO 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 12 que dicen:

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.

2- Infringir la normatividad sanitaria vigente, causando un alto riesgo en salud pública, como consecuencia se procedió a la Aplicación de una Medida Sanitaria de Seguridad de Carácter Preventivo, tal como se desprende del Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento No. **MH06C No. 000557** de fecha **11/05/2017** (folio **9**), consistente en **Clausura Temporal Total. Hallazgos:** Se encontró en la visita que no contaban con sistema de comunicación interna habitaciones y baños no se validaban los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas, no se presentó soporte de sobre socialización de los protocolos de limpieza y desinfección al personal de aseo. No contaban con valoraciones medicas ni nutricionales, no contaban con asesoría de un profesional de enfermería, no contaban con protocolos de salud, ni notas de enfermería, según normatividad no garantizaban independencia en área de cocina. Infringiendo la Ley 9 de 1979 artículos 91; 207; 233; la Resolución 110 de 1995 artículo 4 numeral 3 la Resolución 1315 de 2009 artículos 6, 9, 10, 12; y demás consignadas en acta IVC 000219.

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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Ley 1437 de 2011, 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.

DE LA APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD IMPUESTA: Conforme el artículo 576 ibídem, se establecen las medidas sanitarias de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, y de acuerdo con su párrafo único serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Formular Pliego de Cargos a la señora **FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA**, identificada con Nit. **900.489.512 – 9** representada legalmente por la señora **GINA PAOLA SARMIENTO**, identificada con Cedula de Ciudadanía No. **52.517.353**, en su calidad de responsable o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **FUNDACION DEVOCION AL CORAZON DE MARIA - FUNDECORMA (Hogar Gerontológico)**, ubicado en la **KR 11 7 07 Sur Barrio Ciudad Berna Localidad Antonio Nariño, de esta ciudad**, con dirección de notificación **KR 15 31 03 BRR Las Américas Bogotá D.C.**, por presunta vulneración a las siguientes normas higiénico sanitarias: la Resolucion 110 de 1995 artículos 2; 3; 4 numerales 11, 3; 5 numerales 1, 2; 10; 13; 14; 15; 17; 32; 33; 37; 42 numeral 2; la Ley 1315 de 2009 artículos 4 literal e; 5 literal a, numeral 6, 7, 8 literal b numeral 4, 3; 6; 9; 10 literal c; 12; Ley 9 de 1979 artículos 28; 91; 92; 93; 94; 109; 117; 121; 127; 130; 168; 177; 193; 195; 198; 199; 196; 206; 207; 233; 251; 254; 271 literales de a) al e); 277; 288; 410; 411; 496; la Resolucion 2674 de 2013 artículos 8; 9 numeral 1; 26 numeral 1; 28 numeral 2; 31 numeral 3; 35 numerales 2, 3; y la Ley 911 de 2004 articulo 27 y la





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 1403 de 2007 Título II Capítulo II numeral 3, 3.2, 3.5.4, de conformidad con los hechos expuesto en la parte motiva de este auto.

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 **Subred Integrada de Servicios de Salud SUR OCCIDENTE E.S.E.**, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión

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

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Beatriz S. 
Revisó: M. Domínguez

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 PLIEGO DE CARGOS , proferido dentro del Expediente _____, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.





Trazabilidad Web

Ver certificado entrega

Nº Guía

Buscar

Para actualizar la guía de versión 1, siga las [instrucciones de modo](#) para habilitarlas

1 of 1 | End | Next

Guía No. YG250656245CO

Fecha de Envío: 18/01/2020 00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad:	1	Peso:	266,00	Valor:	2600,00	Orden de servicio:	13086233
-----------	---	-------	--------	--------	---------	--------------------	----------

Datos del Remitente:

Nombre	FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD	Ciudad:	BOGOTA D.C	Departamento:	BOGOTA D.C.
Dirección	CARRERA 32 NO. 12-51	Teléfono:	3549080 ext. 9798		

Datos del Destinatario:

Nombre	GINA PAOLA SARMIENTO	Ciudad:	BOGOTA D.C.	Departamento:	BOGOTA D.C.
Dirección	KR 15 31 03	Teléfono			

Carta asociada: Código envío paquete: Quien Recibe: **GINA PAOLA SARMIENTO**
 Envío Ida/Regreso Asociado

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
17/01/2020 09:29 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
18/01/2020 03:48 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
18/01/2020 06:46 AM	CD.MURILLO TORO	En proceso	
22/01/2020 02:25 PM	CD.MURILLO TORO	Otros cerrado 1ra vez- cargar siguiente turno	
23/01/2020 11:30 AM	CD.MURILLO TORO	TRANSITO(DEV)	
24/01/2020 05:47 AM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
27/01/2020 01:45 PM	CD.OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
27/01/2020 01:47 PM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
29/01/2020 06:58 PM	CTP.CENTRO A	Digitalizado	

Ing. Andrea Cortes
 TR 25228-321593 CMD