



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.: 1147-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FRUVER LA COSECHA
IDENTIFICACIÓN	80466866
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	HERNANDO MORA GIL
CEDULA DE CIUDADANÍA	80466866
DIRECCIÓN	CL 69F SUR 1B 61
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 69F SUR 1B 61
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Usme
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; "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.	
Fecha Fijación: 04 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 10 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 

este seguimiento y se elaboró un documento de trabajo que tuvo como objetivo definir los lineamientos para implantar el sistema de giro directo a las IPS, cuando las EPS-S, habiendo recibido los recursos, no pagan en los 10 días siguientes a lo pactado en el contrato, en concordancia con lo establecido en el Decreto 3260 de 2004.

Las solicitudes presentadas en lo corrido del año 2007 por algunas IPS fueron revisadas en cuanto al cumplimiento de los requisitos señalados en el Decreto para hacer efectivo el giro directo.

El conflicto de intereses que plantean los quejosos, al hacer referencia a las actividades desarrolladas por el esposo de la Dra. Sulby Mc Bain en el Hospital de Meissen, carece de fundamento; conviene aclarar que las mismas están definidas en el contrato de arrendamiento de servicios personales de carácter privado como **ARQUITECTO** del hospital, y el control de ejecución de las actividades en la ESE está a cargo de la Subdirectora Administrativa del Hospital. La aseveración que se hace, reitero, carece de fundamento por cuanto las acciones definidas en el contrato no son de prestación de servicios de salud, sino se servicios personales en el campo de la arquitectura.

La relación laboral con la Universidad de Antioquia que la Dra. Sulby Mc Bain sostuvo en agosto del año 2006 fue una actividad de capacitación con una duración de 80 horas en materia de Seguridad Social-Régimen Contributivo, la cual fue dirigida al personal del proyecto de interventoría No-062/06.

La anterior capacitación no tiene ningún punto en común con el objeto contractual de la SDS- Dirección de Aseguramiento en Salud- Garantía de la Calidad con la Universidad de Antioquia: "Seleccionar el contratista para realizar la interventoría integral (técnica, administrativa, financiera y contable) sobre contratos de compra-venta de servicios de salud suscritos entre la Secretaría Distrital de Salud-Fondo Financiero Distrital de Salud y las Empresas Sociales del Estado- Hospitales Públicos de la Red Adscrita del Distrito Capital", y " Seleccionar el contratista para realizar la interventoría integral (técnica, administrativa, financiera y contable) a la calidad en la prestación de los servicios de salud y uso adecuado de los recursos de los contratos de Administración suscritos entre la Secretaría Distrital de Salud - Fondo Financiero Distrital de Salud y las Entidades Promotoras de Salud - EPS del Régimen Subsidiado en Salud". Vale la pena aclarar que las auditorías mencionadas se realizan sobre las actividades de prestación de servicios de salud a la población pobre y vulnerable (vinculados) y a la población del régimen subsidiado.

Además, en agosto del año 2006 la Dra. Sulby Mc Bain era profesional especializada de la dependencia funcional Garantía de la Calidad; las funciones de coordinación, supervisión y control de esa dependencia funcional le fueron asignadas a partir del mes de octubre de 2006.

Con relación al recurso humano al cual se hace referencia en el escrito, conviene precisar que durante el periodo 2006-2007 se realizaron nombramientos provisionales en los niveles profesional y administrativo. En el

No existe numero

- No tiene envios
anteriora



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 19-11-2018 09:38:17

Al Contestar Cite Este No.: 2018EE100898 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/HERNANDO MORA GIL

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: MF - EXPEDIENTE 11472016

012101
Bogotá D.C.

Señor
HERNANDO MORA GIL
Propietario
FRUVER LA COSECHA
CL 69 F SUR 19 A 51
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 11472016.

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 del señor HERNANDO MORA GIL, identificado con C.C. No. 80.466.866-2, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado FRUVER LA COSECHA, ubicado en la CL 69 F SUR 1 B 61, de esta ciudad y con dirección para notificación judicial en la CL 69 F SUR 19 A 51, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 31 de Enero de 2018, 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

Revisó: W
Proyecto: G Ospina
Anexo: (4 Folios).

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



10/10/10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 31 DE ENERO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
11472016".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, 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 adelanta en contra del señor HERNANDO MORA GIL, identificado con C.C. No. 80.466.866-2, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado FRUVER LA COSECHA, ubicado en la CL 69 F SUR 1 B 61, de esta ciudad y con dirección para notificación judicial en la CL 69 F SUR 19 A 51.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER27119 del 18/04/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL DE USME I NIVEL E.S.E., se remite acta de visita No. 1101152, de fecha 07/04/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado FRUVER LA COSECHA, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consiste 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 No. 1101152 del 07/04/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 6).

3.2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del 07/04/2016 (folio 7).

3.3. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No. 1101152 del 07/04/2016 (folio 8).



4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones FÍSICAS Y SANITARIAS, tal como quedo consignado en los ítems 3.6., 3.10., 3.11., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.6.) Al momento de la inspección se evidenció limpieza deficiente, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2.), que dispone:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

(3.10.) Al momento de la inspección se evidenció local sin mantenimiento a pisos, paredes y techos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1., 2.1., 3.1.), que dispone:

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desli-zantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resis-tentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumula-ción de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

(3.11.) Al momento de la inspección se evidenció tomas eléctricas deterioradas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 117, que dispone:

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.

4.2. CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.4., 4.5., 4.10., 4.11., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó documento, ni listas de chequeo del plan de saneamiento básico, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26, que dice:

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.*

2. *Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.*

3. *Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.*

(4.4.) Al momento de la inspección se evidenció que no se pudo verificar instalación tanque de almacenamiento de agua potable, con lo cual se infringió lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 Artículo 10, que dice:

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.
2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.
3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente”.

(4.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no tenía canecas plásticas para recolección de residuos sólidos, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 (Numeral 6), que dice:

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

(4.9., 4.10.) Al momento de la inspección se evidenció que no realizaban almacenamiento adecuado de productos de aseo, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 7), que dice:

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de los EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedo consignado en el ítem 6.1., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.1.) Al momento de la inspección se evidenció limpieza deficiente en estantería y canastillas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, que dispone:



Artículo 8°. 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, contruidos, 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.

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de las PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, tal como quedo consignado en los ítems 8.1., 8.7., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.1.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó certificados médicos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 (Numeral 1), que dispone:

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.

(8.7.) Al momento de la inspección se evidenció que no tenía avisos alusivos de lavado de manos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.4.), que dispone:

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.

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 al señor HERNANDO MORA GIL, identificado con C.C. No. 80.466.866-2, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado FRUVER LA COSECHA, ubicado en la CL 69 F SUR 1 B 61, de esta ciudad y con dirección para notificación judicial en la CL 69 F SUR 19 A 51 y sin reportar correo electrónico, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 Artículo 117, Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2., 6.4.); 7 (Numeral 1.1., 2.1., 3.1.); 8; 11 (Numeral 1); 26; 28 (Numeral 7); 33 (Numeral 6); Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

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.

Página 6 de 7



ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el HOSPITAL DE USME I NIVEL E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ORIGINAL FIRMADO
ELIZABETH COY JIMENEZ
Original de Bogotá D.C.
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: G Ospina.
Revisó:

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 calendarado 31 de enero de 2018, proferido dentro del Expediente 11472016, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.



