

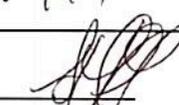


ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20146468

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS
IDENTIFICACIÓN	51793941
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	51793941
DIRECCIÓN	KR 11 # 3 - 65
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 11 # 3 - 65
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	SANEAMIENTO BASICO
HOSPITAL DE ORIGEN	FONTIBON
<p><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></p>	
Fecha Fijación: 25 DE MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 
Fecha Desfijación: 2 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 05-02-2016 06:45:17

Al Contestar Cite Este No.:2016EE7033 O 1 Fol:12 Anex:0 Rec:1

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARTHA SONIA HUERTAS G

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146468

012101  
Bogotá D.C.

Señora  
MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ  
Propietaria  
HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS  
KR 11 No 3- 65  
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. **20146468**

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 señora MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 51793941, en calidad de propietaria del establecimiento denominado HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS, ubicado en la KR 11 No 3- 65 Barrio San Bernardo, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Pliego de cargos de fecha 20 de octubre de 2015 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 diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.

Revisó: Julio Cesar Torrente.

Proyectó: Jesús Vásquez Bérdugo.

Apoyo: José Rodríguez.

Anexa 12 folios

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 20 DE OCTUBRE DE 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 20146468

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS
PROPIETARIA	MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ
CEDULA DE CIUDADANIA	51793941
DIRECCION	KR 11 No 3- 65
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	CALIDAD DEL AGUA Y SANEAMIENTO BASICO
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBON
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DE OFICIO

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple, se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si como consecuencia de los hallazgos de las visitas consignados en las Acta de IVC remitidas por los funcionarios de IVC es procedente formular Pliego de cargos dentro de una investigación administrativa de carácter sancionatorio, por infracción a la normativa higiénico sanitaria.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

## II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

La competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas<sup>1</sup>

## III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER99524 del 03/12/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL FONTIBON, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS, ubicado en la KR 11 No 3- 65 Barrio San Bernardo, de propiedad de la señora MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ, identificada con

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

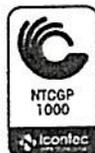
**Expediente 20146468**

cedula de ciudadanía No 51793941, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario Acta de Inspección Vigilancia y Control No 561581 de fecha 19 de noviembre de 2014 donde se emite concepto sanitario desfavorable (folio 2 a 10), Acta para Vigilancia a Establecimientos 100% libres de humo No 561581 (folio 11), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 964836 (folio 12), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 964837 (folio 13), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No 85759 de fecha 19 de noviembre de 2014, donde se aplica la medida sanitaria de seguridad consistente en la Clausura Temporal Total (folio 14), Acta de Destrucción de productos No 84273 de fecha 20 de noviembre de 2014 (folio 15 y 16), Acta de Destrucción de productos No 84274 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 17 y 18), Acta de Decomiso de productos No 47062 de fecha 20 de noviembre de 2014 (folio 19 y 20), Acta de Decomiso de productos No 47063 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 21 y 22), Acta de Decomiso de productos No 47064 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 23 y 24), Acta de Decomiso de productos No 47065 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 25 y 26), Acta de Decomiso de productos No 47066 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 27 y 28), Acta de Decomiso de productos No 47067 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 29 y 30), Acta de Decomiso de productos No 47068 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 31 y 32), Acta de Decomiso de productos No 47069 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 33 y 34), Acta de Decomiso de productos No 47070 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 35 y 36), Acta de Decomiso de productos No 47071 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 37 y 38), Acta de Decomiso de productos No 47072 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 39 y 40), Acta de Decomiso de productos No 47073 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 41 y 42), Acta de Decomiso de productos No 47074 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 43 y 44), Acta de Decomiso de productos No 47075 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 45 y 46), Acta de Decomiso de productos No 47076 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 47 y 48), Acta de Decomiso de productos No 47077 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 49 y 50), Acta de Decomiso de productos No 47078 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 51 y 52), Acta de Decomiso de productos No 47079 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 53 y 54), Acta de Decomiso de productos No 46080 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 55 y 56), Acta de Decomiso de productos No 46981 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 57 y 58), Acta de Decomiso de productos No 46982 de

Página 3 de 23

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: Línea 195



**BOGOTÁ**  
**HU<sup>MA</sup>NA**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 59 y 60), Acta de Decomiso de productos No 46983 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 61 y 62), Acta de Decomiso de productos No 46877 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 63-64), Acta de Decomiso No 46878 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 65 y 66), Acta de Decomiso No 47049 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 67 y 68), Acta de Decomiso No 47050 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 69 y 70), Acta de Decomiso No 47051 de fecha 19 de noviembre de 2014 /folio 71 y 72), Acta de Decomiso No 47052 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 73 y 74), Acta de Decomiso No 83587 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 75 y 76), Acta de Decomiso No 46879 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 77 y 78), Acta de Decomiso de productos No 47053 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 79 y 80), Acta de Decomiso de productos No 47054 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 81 y 82), Acta de Decomiso de productos No 47055 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 83 y 84), Acta de Decomiso de productos No 47056 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 85 y 86), Acta de Decomiso de productos No 47057 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 87 y 88), Acta de Decomiso de productos No 47058 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 89 y 90), Acta de Decomiso de productos No 46875 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 91 y 92), Acta de Decomiso de productos No 46876 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 93 y 94), Acta de Decomiso de productos No 46939 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 95 y 96), Acta de Decomiso de productos No 46940 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 97 y 98), Acta de Decomiso de productos No 83581 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 99 y 100), Acta de Decomiso de productos No 83582 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 101 y 102), Acta de Decomiso de productos No 83583 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 103 y 104), Acta de Decomiso de productos No 83584 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 105 y 106), Acta de Decomiso de productos No 83585 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 107 y 108), Acta de Decomiso de productos No 83586 de fecha 19 de noviembre de 2014 (folio 109 y 110).

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública , a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, --Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)-- preceptúa:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

*Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes*

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 19 de noviembre de 2014, fecha en la cual se emite concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se ordenara iniciar la investigación administrativa y verificada la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

#### IV. FUNDAMENTOS LEGALES

**Cargo Primero:** No cumple presuntamente con Condiciones locativas, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	Cuenta con acceso y desplazamiento fácil, cómodo y seguro de los adultos mayores en especial de los que tienen discapacidades	La infraestructura presenta humedad en general y techos cálidos lo que genera riesgo para la totalidad de resolventes	Resolución 110 de 1995 Art 27
4.7	Las áreas de circulación de discapacitados o de personas con dificultad para caminar, deberán contar con pasamanos seguro	No tienen pasamanos en áreas de circulación	Resolución 110 de 1995 Art 21



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

4.13	Se deberá establecer estricto protocolo de aseo desinfección y organización en todas las áreas y este se encuentra ajustado al sitio	No cuenta con un plan de saneamiento ni protocolos de limpieza y desinfección	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.15	Existe equipo para control de incendios por piso, señalizados y en un lugar visible	No cuenta con extintores por área señalizados en un lugar visible	Ley 09 de 1979 Art 114
4.17	Debe tener un control periódico mínimo de insectos y roedores con diagnostico y se realiza con control físico en todas la áreas	No presenta certificado de control químico ni diagnostico se evidencia excretas de roedor en todas las áreas	Ley 09 de 1979 Art 207
4.18	Cuenta con timbres o sistemas de comunicación interna desde los cuartos de baño	No tiene sistema de llamado continuo en habitaciones y baños	Resolución 110 de 1995 Art 37 y Art 4 numeral 3
4.19	Deberá disponer mínimo de un teléfono al cual tengan acceso todos los residentes, tenido en cuenta a quienes se movilizan en sillas de ruedas	No se cuenta con teléfono e acceso para los residentes	Resolución 110 de 1995 Art 4 numeral 3
4.20	Las habitaciones pueden ser individuales o múltiples con disposición de espacio suficiente que permita un desplazamiento fácil al adulto mayor residente, evitando el hacinamiento	Se evidencia hacinamiento en habitaciones y falta movilidad	Resolución 110 de 1995 Art 3
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 cuenta con forros impermeables en colchones y almohadas	Resolución 110 de 1995 Art 4 numeral 1
4.22	La habitación para adulto mayor con severa discapacidad física, puede ser individual o colectiva con circulación por dos lados de la cama	Falta circulación en habitaciones	Resolución 110 de 1995 Art 3



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

4.23	Se cuenta con un certificado médico definido quien requiere y quien no, con cama, con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologías manejadas en el hogar	No presenta	Resolución 110 de 1995 Art 45
4.24	Además de los baños para el personal de servido como mínimo deberá poseeré una unidad sanitaria por cada seis (6) residentes o usuarios con pasamanos funcionales	Las unidades sanitarias no cuentan con condiciones de infraestructura no aseo adecuadas	Resolución 110 de 1995 Art 33
4.25	Las duchas dispondrán de agua fría y caliente durante las 24 horas del día con pasamos funcionales	No cuenta con duchas suficientes con agua caliente	Resolución 110 de 1995 Art 39
4.26	En hogares geriátricos y gerontológicos donde asisten personas con discapacidad cuenta con servicios sanitarios, con sillas de ruedas adaptable al inodoro y ducha para ser usado por la persona institucionalizada	No cuenta con pasamanos en baños, duchas ni sillas para baño	Resolución 110 de 1995 Art 35

**Cargo Segundo:** No cumple presuntamente con Condiciones para el comedor, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.1	El comedor esta dotado con los muebles funciones en buen estado, cantidad suficientes, en material higiénico sanitario para el uso de las personas institucionalizadas	Los muebles en general se evidencian deterioradas en condiciones adecuadas de aseo	Resolución 110 de 1995 Art 10



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.2	El comedor puede compartirse con el área social y recreativa	Los muebles en general se evidencian deterioradas en condiciones adecuadas de aseo	Resolución 110 de 1995 Art 10

**Cargo Tercero:** No cumple presuntamente con condiciones de cocina, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.2	La cocina cuenta con paredes, pisos, techos y mesones de fácil limpieza y desinfección y acabados lisos, impermeables no se encuentran con grietas o rupturas y se encuentran limpio	Instalaciones en mal estado deteriorados y sucios	Resolución 110 de 1995 Art 11
6.10	Demás utensilios en cocina	En mal estado de madera	Resolución 110 de 1995 Art 11
6.11	Lavaplatos	Sucio	Resolución 110 de 1995 Art 11
6.12	La cocina dispone de un deposito para almacenamiento para utensilios y ollas debidamente protegido	En mal estado sucio	Resolución 110 de 1995 Art 11
6.13	Existe un área suficiente ventilada, segura con paredes pisos y techos de fácil limpieza y desinfección con acabados lisos, impermeables con grietas o rupturas para el almacenamiento de alimentos debidamente protegidos	Bodega en pésimas condiciones locativas, techo y paredes con humedad excrementos e roedores, alimentos mordidos por roedores húmedos, gatas roedores	Resolución 110 de 1995 Art 12



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.14	No existe presencia de animales domésticos o personas diferentes a los manipuladores de alimentos en el área de cocina	Bodega en pésimas condiciones locativas, techo y paredes con humedad excrementos e roedores, alimentos mordidos por roedores húmedos, gatas roedores	Resolución 110 de 1995 Art 12
6.15	La temperatura ambiental y ventilación del área de cocina es adecuado no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal	Techos en mal estado	Resolución 110 de 1995 Art 32
6.16	El área de cocina se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) y las lámparas se encuentran debidamente protegidas en el área de preparación y almacenamiento de alimentos	Bombillas sin protección	Resolución 110 de 1995 Art 32
6.17	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados en material inerte, no toxico, resistente a la corrosión y no cubiertos con material desprendible y de fácil limpieza y desinfección	Utensilios en mal estado	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
6.18	Se cuenta con vajillas y cubiertos según la cantidad de residentes y se implementa el protocolo de limpieza y desinfección en ellas	No hay documentos, no hay productos para desinfección, no hacen limpieza y desinfección ollas deterioradas	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

6.19	Se cuenta con ollas con capacidad suficiente y en buen estado	No hay documentos, no hay productos para desinfección, no hacen limpieza y desinfección ollas deterioradas	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
6.20	Los equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de sus uso y los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada	No hay limpieza y desinfección	Decreto 3075 de 1997 Art 10
6.21	Las superficies para el picado son de material higiénico sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)	No se encontró tabla para picado	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
6.22	Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evite la contaminación cruzada	Se encontró los cárnicos congelados en el piso el congelador esta en pésimas condiciones de aseo	Decreto 3075 de 1997 Art 39 literal d
6.23	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados y productos de la pesca se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y congelación adecuados	No hay condiciones adecuadas de refrigeración y congelación	Decreto 3075 de 1997 Art 39 literal d
6.24	Se realizan chequeos de temperatura para los productos de refrigeración, congelación a diario y por equipos	No hay chequeos de temperatura de nevera	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal a
6.25	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización y consumo	No son aptas se encontraron con excrementos de roedor	Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal a



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

6.26	El almacenamiento de productos se realiza ordenadamente en pilas, sobre estibas, apropiadamente con adecuada separación de las paredes del piso y se realiza una adecuada recepción de productos	Se almacenan en estantería sucia y con excrementos de roedor	Decreto 3075 de 1997 Art 31 literal d
6.27	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Esteras oxidadas en mal estado de mantenimiento y aseo	Decreto 3075 de 1997 Art 10
6.28	Los productos que así lo requieren se encuentran empacados y rotulados de conformidad a la norma vigente (Res 5109 de 2005)	No cumple	Ley 09 de 1979 Art 271
6.29	Los productos que así lo requieren tiene registro sanitario	No cumple	Decreto 3075 de 1997 Art 41
6.30	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garantizan su calidad	No presentan concepto sanitaria de proveedores	Ley 09 de 1997 Art 288, decreto 3075 de 1997 Art 35 literal d
6.31	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal) limpio y calzado cerrado	Los alimentos prepara una abuelita de 86 años sin dotación y enferma de las manos se la llevo la ambulancia	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal b
6.32	Las manos de los manipuladores de alimentos se encuentran limpias sin joyas uñas cortas y sin esmalte	Manos enfermas	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal e
6.33	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos	No hay dotación para lavado de manos	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal c



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

**Cargo Cuarto:** No cumple presuntamente con condiciones de lavandería, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.1	La lavandería está dotada de instalaciones sanitarias, eléctricas e hidráulicas adecuadas para el lavado y planchado de ropa	No cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas para el lavado almacenamiento y desinfección de ropa y lencería	Resolución 110 de 1995 Art 13
7.2	Las paredes y pisos están enchapados para su fácil limpieza	No cumple	Resolución 110 de 1995 Art 13
7.3	Protocolo de manejo y desinfección en lavandería	no presenta protocolo de lavado ni manejo de ropa por escrito	Resolución 110 de 1995 Art 13
7.4	Cuenta con depósitos de basuras y utilizados de aseo	No cuenta con cuarto de basuras según normatividad vigente	Resolución 110 de 1995 Art 14
7.5	Está dotada con los elementos de aseo, marcados y limpios por áreas	No tiene perchero con elementos de aseo marcados por áreas y limpios	Resolución 110 de 1995 Art 15
7.6	Cuenta con canecas necesarias con sus respectivas bolsas y tapas	No tiene canecas con bolsa y tapa señalizadas por residuos generado	Resolución 110 de 1995 Art 14
7.8	Lavado de tanques cada seis meses, procedimiento, ficha técnica y productos utilizados	No presenta certificado de lavado de tanque de agua	Resolución 110 de 1995 Art 29

**Cargo Quinto:** No cumple presuntamente con condiciones dotación, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.1	Botiquín de primeros auxilios incluyendo equipo de toma de signos vitales (tensión, termómetro, fonendoscopio, bascula) y personal entrenado	No tiene	Resolución 110 de 1995 Art 43 parágrafo
8.3	El personal de cocina acredita curso de manipulación de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presenta documentos	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a
8.4	Cuenta con personal de aseo exclusivo con indumentaria completa y adecuada para los procesos de limpieza y desinfección	No cuenta con personal con indumentaria completa	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal b

**Cargo Sexto:** infringir presuntamente la normatividad sanitaria vigente, como consecuencia de la Aplicación de una Medida Sanitaria de Seguridad de Carácter Preventivo, tal como se desprende el Acta de IVC, al haberse encontrado:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en Decomiso y Destrucción de productos de fecha 19 de noviembre de 2014	Tenencia de productos y medicamentos no aptos para el consumo humano por encontrarse con excremento de roedores para consumo de adultos mayores	Ley 09 de 1979 art 304, 305

De acuerdo con lo anterior, los hechos investigados pueden constituir una violación a lo consagrado en las siguientes normas:

LEY 09 DE 1979:

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

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

*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.

*Parágrafo.- Lo establecido en este artículo no se aplicará a los alimentos o bebidas que se fraccionen y expendan en el mismo establecimiento. El Ministerio de Salud señalará las condiciones de identificación de estos productos cuando considere que su venta dé lugar a falsificación o a riesgos para la salud.*

*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*

*Artículo 304º.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.*

*Artículo 305º.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.*

#### RESOLUCION 110 DE 1995:

*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.*





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

*Deberán estar individualizadas por sexo. De preferencia tendrán baño individual cada habitación o estará ubicada cerca de un servicio sanitario.*

**Artículo 4º.- 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).*

*Cuando el anciano presente dificultad para el desplazamiento o que por otra circunstancia se vea obligado a permanecer por tiempo prolongado en la cama, es importante que esta sea adecuada para facilitar los cambios de posición, disminuyendo el riesgo de producir úlceras de presión (preferiblemente cama hospitalaria).*

*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 10º.- 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.*

**Artículo 11º.- Cocina.** *Estará en cercanía o anexa el comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas.*

**Artículo 12º.- Despensa.** *Deberá existir un depósito suficientemente ventilado para el almacenamiento de los alimentos fungibles, que estará dotado de armarios, recipientes con tapas, tarimas y demás elementos necesarios para la conservación de alimentos.*

**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.*

**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.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

*Artículo 15º.- Deposito 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.*

*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.*

*Artículo 27º.- Condiciones Generales de Cielo-rasos, Techos, Paredes y Muros. Los cielo-rasos, techos paredes o muros deberán como mínimo ser impermeables, sólidos y resistentes a factores como la humedad y temperatura y de preferencia incombustible. Cuando requieran de pintura, ésta no debe contener sustancias tóxicas, inflamables o irritantes.*

*Artículo 29º.- Abastecimiento de Agua Potable. Las instalaciones de abastecimiento de agua potable deberán garantizar la calidad de la misma, presión uniforme y adecuada; deben tener válvulas de control manual o automática para la regulación de la temperatura del agua caliente según exigencias del Decreto 2150 de 1983 y demás normas relacionadas.*

*El volumen de agua no deberá ser inferior a 900 litros por paciente cada día.*

*Parágrafo.- Tanques de Abastecimiento. Su instalación es de carácter obligatorio y su limpieza y desinfección deberá realizarse como mínimo cada tres meses para garantizar condiciones de potabilidad en forma permanente.*

*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.*

*Artículo 33º.- 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.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

*Artículo 35º.- Sanitario Especial. Debe haber un servicio sanitario con sillón de ruedas adaptables al retrete para ser usado por pacientes en silla de ruedas.*

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

*Artículo 39º.- Todos los baños, lavamanos, dispondrán de suministros en agua fría y caliente, durante las 24 horas.*

*Artículo 43º.- Club de Ancianos.*

*Parágrafo.- No obstante para el tipo de establecimientos de que trata el presente artículo no exigirse el área de salud, en ellos deberán mantenerse botiquín de primeros auxilios, equipo de toma de signos vitales (tensiómetro, termómetro, fonendoscopio, báscula).*

*Artículo 45º.- Hogares Gerontológicos.*

1. Área de vivienda para residentes, de salud, de servicios generales y administrativos.
2. Personal técnico o científico.
  - Médico 8 horas con disponibilidad de 16 horas.
  - Asesoría del personal de enfermería.
  - Auxiliares de enfermería.
  - Auxiliares de enfermería 24 horas, una por cada 20 residentes.

**DECRETO 3075 DE 1997:**

**ARTICULO 10. CONDICIONES GENERALES.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, 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.

**ARTICULO 11. CONDICIONES ESPECIFICAS.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



Página 17 de 23

**BOGOTÁ**  
**HUANA**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

a. 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.

#### ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b. 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

c. Lavarse las manos con agua y jabón, 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.

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

ARTICULO 19. OPERACIONES DE FABRICACION. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

*a: Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.*

*ARTICULO 28. Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos 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 ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.*

*ARTICULO 29. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:*

*a. Programa de 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 y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*

*b. Programa de Desechos Sólidos:*

*En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, 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 o el deterioro del medio ambiente.*

*c. Programa de Control de Plagas:*

*Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

*la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.*

**ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO.** *Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:*

*d. El almacenamiento de los insumos 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 paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.*

**ARTICULO 35. EXPENDIO DE ALIMENTOS.** *El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:*

*a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.*

*d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.*

**ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.** *Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.*

*d. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.*

**ARTICULO 41. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO.** *Todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establecido en el presente decreto.*

*Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos siguientes:*

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



Página 20 de 23

**BOGOTÁ**  
HUANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20146468

- a. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
- b. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- c. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

#### V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: "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".

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a la señora MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 51793941, en calidad de propietaria del establecimiento denominado HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS, ubicado en la KR 11 No 3- 65 Barrio San Bernardo, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL FONTIBON dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.



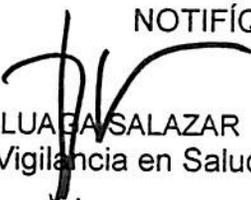
ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

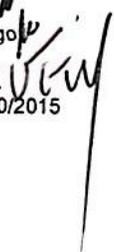
Expediente 20146468

ARTICULO TERCERO. 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 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

  
LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Jesus Vasquez Berdugo  
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.  
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Apoyo: José A Rodríguez -19/10/2015  




ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20146468**

**NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)**

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 20 de octubre de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita, dentro del expediente Exp: 20146468

Mediante el cual se adelanta proceso a MARTHA SONIA HUERTAS GOMEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 51793941, en calidad de propietaria del establecimiento denominado HOGAR PARA LA TERCERA EDAD REFUGIO DE DIOS

FIRMA DEL NOTIFICADO

NOMBRE DE QUIEN NOTIFICA

