



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.:       20141558      

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER
IDENTIFICACIÓN	52.092.449-6
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARLEN OLAYA CASTAÑEDA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.092.449
DIRECCIÓN	KR 17 137 50
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 17 137 50
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	SANEAMIENTO BASICO
HOSPITAL DE ORIGEN	CHAPINERO

**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:  
18 Abril de 2016

Nombre apoyo:       JOSE A. RODRIGUEZ G.       Firma 

Fecha Desfijación:  
25 Abril de 2016

Nombre apoyo:       JOSE A. RODRIGUEZ G.       Firma 

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

012101  
Bogotá D.C.

Doctora  
MARIA VICTORIA USSA CABRERA  
Apoderada  
INVERSIONES PL S.A.S.  
Av. Calle 26 No. 68 C - 61 Oficina 605, Torre Central  
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)  
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20142730.

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 persona jurídica INVERSIONES PL S.A.S., con NIT. 900.377.576 - 3, representado legalmente por el señor MARINO PALACIO GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No. 14.968.539 o quien haga sus veces, en calidad de propietario del establecimiento SANDWICH QBANO, ubicado en la AV KR 27 38 A 83 SUR Local 2 - 114 (Centro Comercial Centro Mayor) de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Resolución de fecha 21 de septiembre de 2015, de la 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: Miguel Angel Cominگز.  
Apoyo: José Rodríguez.  
Anexa 8 folios

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



BOGOTÁ  
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 17-06-2015 08:18:44

Al Contestar Cite Este No.: 2015EE40593 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:1

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC  
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARLEN OLAYA CASTAÑED

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20141558

012101  
Bogotá D.C.

Señora  
MARLEN OLAYA CASTAÑEDA  
Representante Legal  
HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER  
KR 17 No 137- 50  
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 20141558

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 MARLEN OLAYA CASTAÑEDA, identificada con Cedula de Ciudadanía 52092449, en calidad de representante legal del HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER, ubicado en la KR 17 No 137- 50 Barrio Contador, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha \_ 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,

  
LUZ ADRIANA ZULUJAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.  
Revisó: Julio Cesar Torrente  
Proyectó: Jesus Vasquez Berdugo  
Apoyo: José Rodríguez.  
Anexa 7 folios

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



**BOGOTÁ**  
HUMANANA

Aviso  
17/06/15





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

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

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 20141558".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER
REPRESENTANTE LEGAL	MARLEN OLAYA CASTAÑEDA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.092.449
DIRECCIÓN	KR 17 No 137- 50
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	CALIDAD DEL AGUA Y SANEAMIENTO BASICO
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
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 es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.

### II. COMPETENCIA

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



Página 1 de 14

**BOGOTÁ**  
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

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° 2014ER32970 del 22/04/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL CHAPINERO, se informa a esta Dirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER, ubicado en la KR 17 No 137- 50 Barrio Contador, representado legalmente por la Señora MARLEN OLAYA CASTAÑEDA, identificada con Cedula de Ciudadanía 52.092.449, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de Vigilancia y Control No 560461 de fecha 27 de Marzo de 2014 donde se emite concepto sanitario Pendiente (folio 2 a 8), Acta de Vigilancia a Establecimientos 100% libres de Humo No 560461 (folio 9), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria a Establecimientos No 159236 de fecha 27 de marzo de 2014 donde se aplica la medida sanitaria consistente en la Suspensión Total de Trabajos o Servicios (folio 10)

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:

*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 serian procedentes*

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 27 de Marzo de 2014, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigado, sin que a la fecha, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, 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 contar con las Condiciones locativas, 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
4.6	Si existen rampas o escaleras deben estar dotadas con materiales antideslizante	Falta mantenimiento en cintas	Resolución 110 de 1995 Art 21
4.13	Se deberá establecer estricto protocolo de aseo, desinfección y organización en todas las áreas y este se encuentran ajustada al sitio	Falta protocolo de limpieza y desinfección por áreas	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.14	Los pisos se encuentran suficientemente ventilados e iluminados en todos los espacios	Falta iluminación artificial habitaciones	Resolución 110 de 1995 Art 26
4.17	Debe tener un control periódico mínimo de insectos y roedores con diagnostico y se realiza con control físico en todas las áreas	Falta control de diagnostico	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c
4.18	Cuenta con timbres o sistemas de comunicación interna desde los cuartos y baños	Falta sistema de llamado en habitaciones por baños- timbre	Resolución 110 de 1995 Art 4 numeral, art 37
4.24	Además de los baños para el personal de servido, como mínimo deberá poseer una unidad sanitaria por cada seis (6) residentes o usuarios con pasamanos funcionales	Falta mantenimiento en baños	Resolución 110 de 1995 Art 33
4.25	Las duchas dispondrán de agua fría y caliente durante las 24 horas del día con pasamanos funcionales	Falta protección en cableado eléctrico de duchas	Resolución 110 de 1995 Art 39

**Cargo Segundo:** No cumple con las condiciones en el área de cocina, 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 2014 1558

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 limpios	Falta realizar limpieza profunda	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal a, d, f,
6.3	La cocina está dotada de horno	Falta limpieza	Ley 09 de 1979 Art 207
6.5	La cocina está dotada de refrigerador	Falta limpieza y desinfección y en alrededores	Ley 09 de 1979 Art 207
6.6	La cocina está dotada de congelador	Falta limpieza y desinfección y en alrededores	Ley 09 de 1979 Art 207
6.10	Demás utensilios de la cocina	Falta limpieza y desinfección y en alrededores	Ley 09 de 1979 Art 207
6.12	La cocina dispone de un deposito para almacenamiento para utensilios y ollas debidamente protegido	Falta mantenimiento de superficies	Ley 09 de 1979 Art 207
6.13	Existe un área suficientemente ventilada, segura con paredes, pisos y techos de fácil limpieza y desinfección con acabados lisos, impermeables son grietas o rupturas para el almacenamiento de alimentos debidamente protegidos	Falta mantenimiento y limpieza	Ley 09 de 1979 Art 207
6.14	No existe presencia de animales domésticos o personas diferentes a los manipuladores de alimentos en el área de cocina	Falta aislar área	Decreto 3075 de 1997 Art 39 literal h
6.15	La temperatura ambiental y ventilación del área de cocina es adecuada no afecta la	Falta mantenimiento en marco de ventana y ubicar angeo	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal m



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal		
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	Falta iluminación	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal m
6.17	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados en material inerte, no tóxico, resistente a la corrosión y no recubiertos con material desprendible y de fácil limpieza y desinfección	Falta retirar muebles y/o equipos en desuso	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal p
6.18	Se cuenta con vajillas y cubiertos según la cantidad de residentes y se implementa el protocolo de limpieza y desinfección de ellas	Falta plan de saneamiento	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 su uso y los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada	Falta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
6.24	Se realizan chequeos de temperatura para los productos de refrigeración, congelación a diario y por equipos	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
6.27	Las anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia	Falta mantenimiento, se evidencia materia fecal de roedor	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c



No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	de oxidación o desprendimiento de partículas		
6.28	Los productos que así lo requiera se encuentran empacados y rotulados de conformidad a la norma vigente (Res 5109 de 2005)	Falta rotular materias primas	Ley 09 de 1979 Art 271
6.31	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorra, blusa y delantal) limpio y calzado cerrado	Falta tapabocas	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal b
6.33	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos	Falta dotar	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal c

**Cargo Tercero:** No cumple con las condiciones en el área de Lavandería, 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	Falta organización en el área	Resolución 110 de 1995 Art 13
7.2	Las paredes y pisos están enchapadas para su fácil limpieza	Falta terminados en el área	Resolución 110 de 1995 Art 13
7.5	Está dotada con los elementos de aseo, marcados y limpios por áreas	Falta identificar por áreas	Resolución 110 de 1995 Art 13

**Cargo Cuarto:** No cuenta con Dotación, 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 2014 1558

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.3	El personal de cocina acreditada curso de manipulación de alimentos, tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presentan	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
8.5	Cuenta con valoración medica de ingreso, egreso y mínimo mensualmente con letra clara y legible	No hay valoración del mes de marzo	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a
8.7	Cuenta con valoración nutricional de ingreso, egreso y cada tres meses si el diagnostico es normal, o mensual si el diagnostico es diferente al normal	No hay valoración nutricional	
8.9	Cuenta con protocolo de salud y guias de salud	No presentan protocolo no guías	

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

*Ley 09 de 1979*

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

*ARTICULO 271. 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.

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



Página 8 de 14

**BOGOTÁ**  
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

*PARAGRAFO. 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.*

RESOLUCION 110 DE 1995:

*Artículo 4. Dotación de la Habitación.*

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

*Artículo 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*

*Artículo 21. 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 26. Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad.*

*Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

*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.*

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

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

DECRETO 3075 DE 1997:

**ARTICULO 9o. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION.** Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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

d. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, 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 material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

m. Los establecimientos objeto del presente decreto tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claroboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

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

**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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

#### ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

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.

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:

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



Página 11 de 14

**BOGOTÁ**  
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

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

**ARTICULO 37. CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.** *El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

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

## 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”.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

Igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Por lo antes expuesto,

### RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a la Señora MARLEN OLAYA CASTAÑEDA, identificada con Cedula de Ciudadanía 52092449, en calidad de representante legal del HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER, ubicado en la KR 17 No 137- 50 Barrio Contador, 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 CHAPINERO, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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  
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Apoyo: José A Rodríguez - 

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



Página 13 de 14

**BOGOTÁ**  
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014 1558

**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 marzo de 2015 y de la cual se le entrega copia integral, autentica y gratuita. dentro del expediente Exp: 2014 1558.

Mediante el cual se adelanta proceso a: MARLEN OLAYA CASTAÑEDA, identificada con Cedula de Ciudadanía 52092449, en calidad de representante legal del HOGAR GERONTOLOGICO AM BELLO AMANECER

\_\_\_\_\_  
Firma del notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de quien notifica