



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 15-12-2015 06:53:08

Contestar Cite Este No.: 2015EE88857 O 1 Fol: 8 Anex: 0 Rec: 1

ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC

SECRETARÍA DE SALUD

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/YILENI YOVANNA DELGADIL

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146128

012101

Bogotá D.C.

Señora  
YILENI YOVANNA DELGADILLO GARCIA  
Propietaria  
HOGAR GERONTOLOGICO MARIA HIMACULADA  
KR 70 8 52  
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. **2014-6128**.

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 señora YILENI YOVANNA DELGADILLO GARCIA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.210.289, en condición de propietaria del establecimiento denominado HOGAR GERONTOLOGICO MARIA HIMACULADA, ubicado en la KR 70 8 52, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **21 de Septiembre 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 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 ZULUAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno

Revisó: Julio Cesar Torrente

Proyectó: Carlos Enrique Mesa

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

Expediente 2014-6128

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 2014-6128".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	HOGAR GERONTOLOGICO MARIA INMACULADA
PROPIETARIO	YILENI YOVANNA DELGADILLO GARCIA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.210.289
DIRECCIÓN	KR 70 8 52
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	CALIDAD DE AGUA Y SANEAMIENTO BASICO
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBON 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

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaria 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.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

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° 2014ER99520 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 GERONTOLOGICO MARIA INMACULADA, ubicado en la KR 70 8 52, de propiedad de la señora YILENI YOVANNA DELGADILLO GARCIA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.210.289 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 el Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 561579 de fecha 18/11/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 9), Acta de Clausura No. 85749 de fecha 18 de noviembre de 2014 mediante la cual se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total (folio 10), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 964726 (folio 11 - 12).

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección

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



**Expediente 2014-6128**

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 serían procedentes*

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizó una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita que data del 18 de noviembre de 2014, fecha a partir de la cual se emitió un 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 procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

**IV. FUNDAMENTOS LEGALES**

**CARGO PRIMERO:** No cumple presuntamente con la información de los trabajadores, establecidas en el ordenamiento sanitario 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
3.2	Se cuenta con la asesoría de una enfermera jefe.	No tienen.	Resolución 110 de 1995 Artículo 45, Numeral 2.
3.6	Consta de un auxiliar de enfermería presencial o auxiliar de geriatría 24 horas por cada 20 residentes,	No tienen	Resolución 110 de 1995 Artículo 45, Numeral 2.



**Expediente 2014-6128**

**CARGO SEGUNDO:** No cumple presuntamente las condiciones locativas para el adecuado funcionamiento, establecidas en el ordenamiento sanitario 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
4.13	Se deberá tener estricto protocolo de aseo y desinfección y organización en todas las áreas y este se encuentra ajustado al sitio.	No presenta plan de saneamiento ni listas de chequeo	Ley 9 de 1979 Artículo 207.
4.17	Debe tener un control periódico mínimo de insectos y roedores con diagnóstico y se rea con control físico en todas las áreas.	No presenta control químico, se evidencia excretas de roedores y químicos para el control de estos dentro de los gabinetes.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 29 Lit. (c).
4.18	Cuenta con timbres o sistemas de comunicación interna desde los cuartos	Falta sistema de llamado continuo.	Resolución 110 de 1995 Artículo 4, Numeral 3, Artículo 37.
4.21	Los colchones de las camas deben estar protegidos con un material que permita la limpieza y que estos permanezcan secos (forros impermeables).	Faltan forros impermeables en colchones y almohadas y tendido adecuado de camas	Resolución 110 de 1995 Artículo 4, Numeral 1.
4.23	Se cuenta con un certificado médico definiendo 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 Artículo 45



**Expediente 2014-6128**

**CARGO TERCERO:** No cumple presuntamente con las condiciones de la cocina, establecidas en el ordenamiento sanitario 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 con acabados lisos, impermeables, sin grietas o rupturas se encuentran limpios.	Desaseo general, falta baldosas cerca de la caja de luz en cocina.	Ley 09 de 1979 Artículo 195 y 207.
6.5	La cocina está dotada de refrigerador.	Sucio	Ley 09 de 1979 artículo 259
6.6.	La cocina está dotada de congelador.	Sucio	
6.10	Demás utensilios de cocina.	Desaseo, utensilios en madera.	
6.12	La cocina dispone de un depósito para almacenamiento para utensilios y ollas debidamente protegido	Hay excremento de roedores en muebles y cajones.	
6.13	Existe un área suficientemente ventilada, segura con paredes, pisos y techos de fácil limpieza y desinfección con acabados lisos, impermeables, son grietas y rupturas para el almacenamiento de alimentos debidamente protegidos.	Hay escasos de elementos en muebles.	Ley 09 de 1979 artículo 259



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

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.	Se evidencia excremento de roedores en diferentes sitios de cocina y veneno para roedor.	Ley 09 de 1979 artículo 259
6.16	En 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.	Lámpara sin protección y algunos orificios sin cubrir en el techo.	Ley 09 de 1979 Artículo 105
6.18	Se cuenta con vajillas y cubiertos según la cantidad de residentes y se le implementa el protocolo de limpieza y desinfección en ellas.	No hay procedimientos realizados de limpieza y desinfección, no hay planillas, no hay plan de saneamiento.	Resolución 110 de 1995 Artículo 28, en concordancia con el Artículo 29 del Decreto 3075 de 1997
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.	No hay limpieza ni desinfección.	Resolución 110 de 1995 Artículo 28, en concordancia con el Artículo 29 del Decreto 3075 de 1997



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.21	Las superficies para el picado son de material higiénico sanitario (plástico nylon, polietileno, o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación.	Tabla de madera con hongos y desaseo en medio de excremento de roedores y utensilios plásticos	Artículo 10 del Decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 artículo 259
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.	No hay separación, protección, no hay aseo en nevera.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (d).
6.23	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	No hay alimentos rotulados hay aguardiente con cárnicos en congelador.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (d)
6.24	Se realizan chequeos de temperatura para los productos de refrigeración, congelación a diario y por equipos.	No presenta.	Resolución 110 de 1995 Artículo 28, en concordancia con el Artículo 19 Lit. (c) del Decreto 3075 de 1997
6.26	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso y se realiza una adecuada recepción de los productos.	Hay desaseo en cajones, excremento de roedor y veneno para roedores.	Ley 09 de 1979 artículo 259
6.27	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.	Sucios	Resolución 110 de 1995 Artículo 28, en concordancia con el artículo 31 Lit. (d) del Decreto 3075 de 1997



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.30	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	No presentan conceptos sanitarios de proveedores.	Ley 09 de 1979 Artículo 288, Decreto 3075 de 1997 Artículo 35 Lit. (d).
6.31	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados, de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado.	No hay persona exclusiva para la cocina, hace aseo y atiende a los adultos mayores, no hay uniforme exclusivo ni completo.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (b)
6.33	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos.	No hay dotación	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (c).

**CARGO CUARTO:** No cumple presuntamente con las condiciones de la lavandería, establecidas en el ordenamiento sanitario 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
7.3	Protocolo de manejo y desinfección en lavandería	No presenta protocolos.	Resolución 110 de 1995 Artículo 13, en concordancia con el Artículo 29 del Decreto 3075 de 1997
7.4	Cuenta con depósitos de basuras y utensilios de aseo	No tiene cuarto de basuras.	Ley 09 de 1979 Artículo 198 y 199.
7.6	Cuenta con canecas necesarias con sus respectivas bolsas y tapas.	Faltan recipientes plásticos con tapa y bolsa.	Ley 09 de 1979 Artículo 198 y 199
7.7	Debe garantizar la disponibilidad de agua potable para los residentes.	No se evidencia tanque de almacenamiento de agua potable.	Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.8	El lavado de tanques cada seis meses, procedimiento ficha técnica y productos utilizados.	No cuenta con lavado de tanque de empresa autorizada.	Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

**CARGO QUINTO:** No cumple presuntamente con las condiciones de dotación, establecidas en el ordenamiento sanitario 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
8.3	El personal de cocina acredita curso de manipulación de alimentos, tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No presenta documentos.	Resolución 110 de 1995 Artículo 28, en concordancia con el Artículos 13 Lit. (a) 14 Lit. (a) del Decreto 3075 de 1997
8.5	Se cuenta con valoración médica de ingreso, egreso, y mínimo mensualmente con letra clara y legible.	No presenta.	Resolución 110 de 1995 Artículo 28.
8.6	Cuenta con valoración nutricional de ingreso, egreso y cada tres meses si el diagnóstico es normal o mensual si el diagnóstico es diferente a la norma.	No presenta.	Resolución 110 de 1995 Artículo 45

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

**LEY 9 DE 1979:**

*Artículo 105. En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.*

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

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

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

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

*Artículo 259º.- Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.*

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 13. ESTADO DE SALUD.**

*a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber 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 tomar las medidas correspondientes para 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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

*alimentos, debe adoptar las practicas 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 19. OPERACIONES DE FABRICACION.** *Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:*

*c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rpido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:*

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4o. C (39o.F)*
- Mantener el alimento en estado congelado*
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60o. C ( 140o.F )*
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.*

**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:*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

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

d. *El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizar 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:

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 cumplir n con los siguientes requisitos:

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**  
**Decreto 1575 de 2007**

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

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

**Resolución 110 de 1995**

*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 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 28º.- De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*

*Artículo 45º.- Hogares Gerontológicos.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-6128**

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.

**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 resolutoria 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 YILENI YOVANNA DELGADILLO GARCIA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.210.289, en condición de propietaria del establecimiento denominado HOGAR GERONTOLOGICO MARIA INMACULADA, ubicado en la KR 70 8 52, de esta ciudad, 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.

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

Página 14 de 16





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

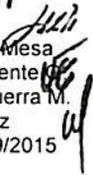
**Expediente 2014-6128**

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: Carlos Enrique Mesa  
Revisó: Julio Cesar Torrente  
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Apoyo: José A Rodríguez  
Fecha de Entrega: 18/09/2015



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6128

**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: 21 de Septiembre de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-6128.

Mediante el cual se adelanta proceso a la señora: YILENI YOVANNA DELGADILLO GARCIA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.210.289, en condición de propietaria del establecimiento denominado HOGAR GERONTOLOGICO MARIA INMACULADA

\_\_\_\_\_  
Firma del Notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de Quien Notifica