

ORIGEN: - 000000-Despacho**DESTINO:** DAVID ANTONIO GARZÓN FANDIÑO CONCEJO DE BOGOTÁ - -**TIPO DE DOCUMENTO:** Comunicaciones oficiales**ASUNTO:** Respuesta a la Proposición No. 806 de 2024 "Incremento de domiciliarios de aplicativos móviles en la ciudad de Bogotá D.C." Radicado Concejo de Bogotá 2024EE10875 Radicado SDS 2024-ER-25596

000000

Doctor**DAVID ANTONIO GARZÓN FANDIÑO**

Subsecretario Comisión Primera del Plan de Desarrollo

CONCEJO DE BOGOTÁ

Cl. 36 #28A-41

comisiondegobierno@concejobogota.gov.co

CONCEJO DE BOGOTA 19-07-2024 02:54:47

2024ER16093 O 1 Fol:5 Anex:0

ORIGEN: SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD/GERSON ORLANDO BERMÓN

DESTINO: COMISION 2ª PERM. GOBIERNO/GARZON FANDIÑO DAVID A

ASUNTO: RESPUESTA A LA PROPOSICIÓN NO. 806 DE 2024

OBS: RECIBIDO 18-7-2024

Asunto: *Respuesta a la Proposición No. 806 de 2024 "Incremento de domiciliarios de aplicativos móviles en la ciudad de Bogotá D.C." Radicado Concejo de Bogotá 2024EE10875 Radicado SDS 2024-ER-25596*

Respetado doctor Garzón:

Cordial Saludo, por esta presente se dan respuesta a las preguntas 35 a 43 proposición, según las competencias de esta Secretaría.

35. Sírvasse informar, discriminado por año, ¿qué medidas específicas ha implementado desde 2020 hasta la fecha para garantizar que los domiciliarios cumplan con los estándares de salud y salubridad en sus entregas?

La Secretaría Distrital de salud no ha implementado medidas con domiciliarios debido a que no se cuenta con una reglamentación sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social que establezca las condiciones exigibles y que determine qué parámetros pueden ser revisados en el desarrollo de ese tipo de actividad comercial.

36. Sírvasse informar, discriminado por año, ¿cuántos operativos de inspección se han realizado desde 2020 hasta 2023 para verificar la higiene de los maletines utilizadas por los domiciliarios?

Es importante destacar que la Secretaría Distrital de Salud frente al tema particular de transporte de alimentos para ejercer la vigilancia sanitaria debe tener en cuenta lo estipulado en el siguiente marco regulatorio:

La Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones en el capítulo VII, en cuanto al tema de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos", en su "Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

- a) La contaminación y alteración.
- b) La proliferación de microorganismos indeseables.
- c) El deterioro o daño del envase o embalaje."

“Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
4. Revisar las medidas de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Las medidas de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.”

En concordancia con lo anterior, como lo establecido en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.” Establece que:

“Artículo 4o. Requisitos. La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los productos objeto de esta resolución, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
- La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
- Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.
- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
- La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
- El transporte de alimentos definido en esta Resolución se podrá realizar en vehículos tipo isotermo que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.”

Las condiciones sanitarias establecidas en dicha normativa no aplica para motocicletas, bicicletas, patines, patinetas u otros que no estén incluidos en la reglamentación sanitaria y del Ministerio de Transporte, utilizados como transporte de alimentos a domicilio, ni la competencia sanitaria para vigilarlo. Por tanto, la Secretaría Distrital de salud no expide

ningún tipo de concepto técnico para este tipo de transporte de alimentos, ni realiza el control de estos.

37. *Sírvase informar, discriminado por año, ¿cuántos casos de incumplimiento de normas de salubridad por parte de domiciliarios se han registrado desde 2020 hasta la fecha y cuáles fueron las acciones correctivas tomadas?*

Según lo expuesto en las respuestas en las preguntas 35 y 36 la Secretaría Distrital de Salud, no tiene competencia para realizar las acciones de vigilancia sanitaria estipuladas, ya que el transporte utilizado por los domiciliarios no está reglamentado.

38. *Sírvase informar, ¿qué indumentaria, permisos o certificaciones es obligatoria para los domiciliarios para asegurar la salubridad durante el transporte de alimentos?*

Como se detalla en las respuestas emitidas, el tema de domiciliarios no está reglamentado, incluyendo el de la indumentaria, teniendo en cuenta que son personas que de forma permanente y directa se encuentran expuestas a la contaminación presente en la vía pública.

39. *Sírvase informar, ¿qué tipo de capacitaciones en salud y salubridad han recibido los domiciliarios y cuántos domiciliarios han participado en estas capacitaciones?*

Es importante resaltar que los establecimientos que utilizan dicho servicio son los responsables de capacitar al personal que manipula, transporta y entrega sus productos a fin de que se aplique la manipulación higiénica de los mismos y se garantice su inocuidad. Lo anterior, conforme a lo establecido en el artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social:

“Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore coma manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución”.

40. *Sírvase informar, discriminado por año, ¿qué mecanismos de control se han implementado desde 2020 hasta la fecha para asegurar que los alimentos y productos transportados por los domiciliarios mantengan condiciones salubres adecuadas?*

41. *Sírvase informar, discriminado por año, ¿cuántos informes de inspección de salud y salubridad de domiciliarios se han generado desde 2020 hasta la fecha y cuáles han sido los hallazgos más comunes?*

Frente a estas dos (2) preguntas, las mismas se consideran contestadas con las respuestas emitidas a las preguntas 35, 36, 37,38.

42. *Sírvase informar, ¿qué políticas se han implementado para garantizar que los domiciliarios mantengan una higiene personal adecuada durante el trabajo?*

Colombia cuenta con el Conpes 113 de 2008, que estableció la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, que tiene como objetivo “Garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y

oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad”.

La Política está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Teniendo en cuenta lo anteriormente enunciado, no se encuentra en las políticas implementadas, sino en las acciones que no se encuentran claramente reglamentadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, para ejecutar las acciones de Inspección, vigilancia y control.

43. Sírvasse informar, ¿qué colaboraciones se han establecido con las plataformas de reparto para mejorar los estándares de salud y salubridad de los domiciliarios y cuáles han sido los resultados de estas colaboraciones?

Desde las competencias establecidas en la vigilancia Sanitaria, se cuenta con la voluntad para desarrollar acciones de sensibilización conforme a las competencias establecidas y de participar en los espacios o mesas de trabajo que se puedan generar frente al tema. Hasta el momento, como se ha especificado anteriormente, no se cuenta con reglamentación que deban cumplir los domiciliarios de las plataformas de reparto, por tanto, no se cuenta con estándares sanitarios para ejercer este tipo de actividad de fiscalización sanitaria.

En los anteriores términos se da por contestada la solicitud.

Cordialmente,



GERSON ORLANDO BERMONT GALAVIS
 Secretario Distrital de Salud.

Elaboró: María Cristina Prieto - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
 Consolidó: Geraldine Cárdenas - Oficina de Asuntos Jurídicos / María Cabrera - OAJ
 Revisó: Elkin de Jesús Osorio Saldarriaga - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Julián Alfredo Fernández Niño - Subsecretario de Salud Pública
 Melissa Triana Luna – Jefe Oficina de Asuntos Jurídicos