



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.: 20145399

| | |
|--|--|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO | COMPAÑÍA OPERADORA P&P S.A.S. (PEPOS PIZZA – PIZZA) |
| IDENTIFICACIÓN | NIT: 900.664.890 - 2 |
| PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL | JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA |
| CEDULA DE CIUDADANÍA | 79.555.943 |
| DIRECCIÓN | CARRERA 86 N° 6 – 37 LOCAL 312 |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL | CARRERA 86 N° 6 – 37 LOCAL 312 |
| CORREO ELECTRÓNICO | |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS |
| HOSPITAL DE ORIGEN | E.S.E. HOSPITAL DEL SUR |
| <p>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; <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: 05 DE ENERO 2017 | Nombre apoyo: <u>NICOLAS RODRIGUEZ G.</u> Firma <u>Nicolas R</u> |
| Fecha Desfijación: 16 DE ENERO 2017 | Nombre apoyo: <u>NICOLAS RODRIGUEZ G.</u> Firma <u>Nicolas R</u> |

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 01-03-2016 03:55:41

Al Contestar Cite Este No.:2016EE13778 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JUAN FELIPE BURGOS BARRI

TRAMITE: CARTA-CITACION

ASUNTO: AVISO EXPEDIENTE 20145399

012101

Señor

JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA

Representante Legal

COMPAÑIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza)

Carrera 86 N° 6 – 37, Local 312, Barrio Tintal, Localidad Kennedy

Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011), Proceso administrativo higiénico sanitario **N° 20145399**.

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 sociedad comercial **COMPAÑIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza)** con Nit **N° 900.664.890 – 2**, representada legalmente por el señor **JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA**, identificado con CC **N° 79.555.943**, o quien haga sus veces, del establecimiento ubicado en la **Carrera 86 N° 6 – 37, Local 312, Barrio Tintal, Localidad Kennedy de Bogotá**, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió auto de pliego de cargos de fecha **21/09/2015**, 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos o recursos si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado y 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

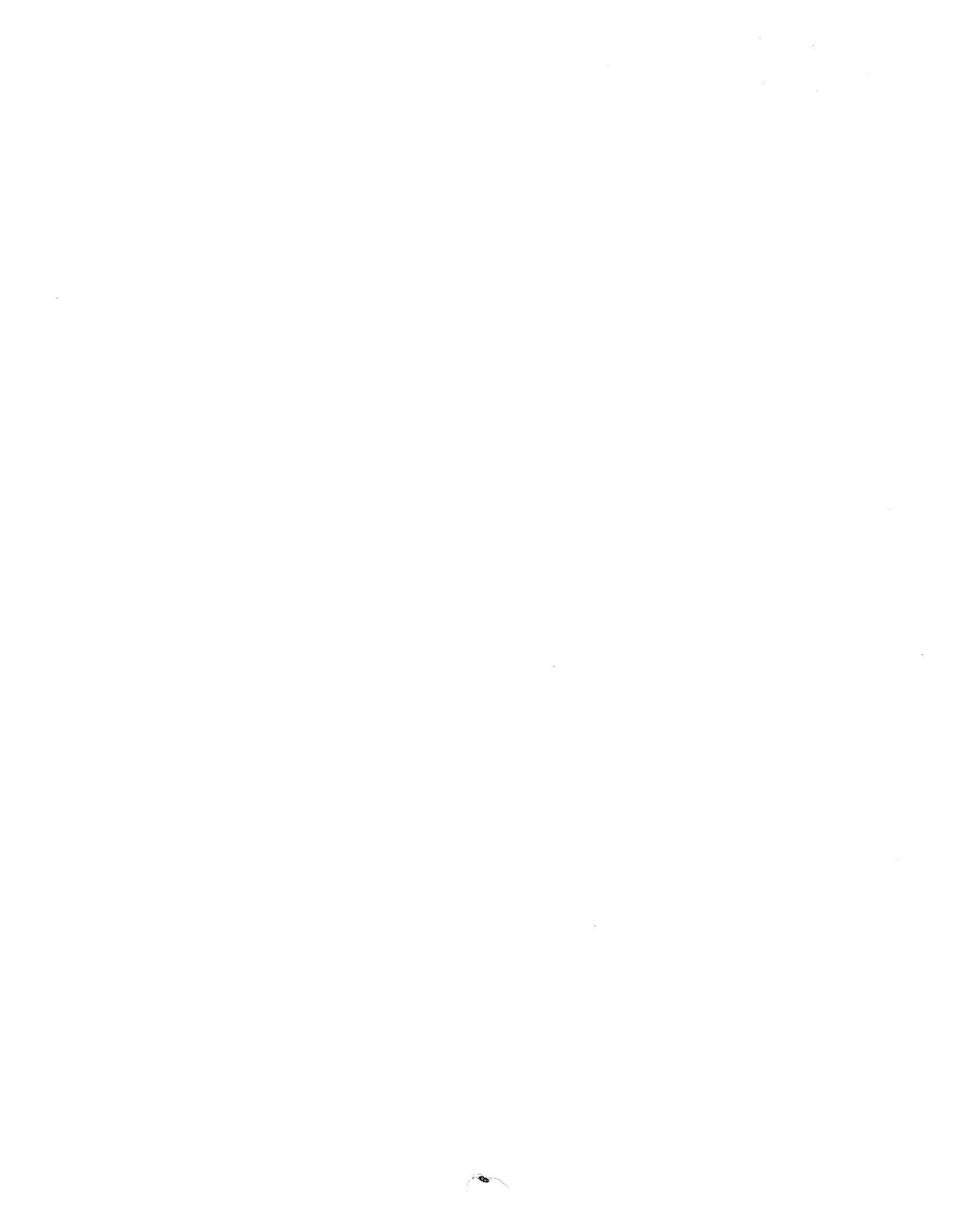
LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno
Proyectó: Oscar Iván Gómez Sánchez
Revisó: Geovanna Astrid Hernández Aldana
Apoyo: Cristina Escobar Rincón.
Anexa (9 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

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE PLIEGO DE CARGOS

Bogotá, D. C. 21/09/2015

Expediente: 20145399

Nombre del establecimiento: **COMPañIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza).**

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa en contra de la sociedad comercial **COMPañIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza)** con Nit N° 900.664.890 – 2, representada legalmente por el señor **JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA**, identificado con CC N° 79.555.943, o quien haga sus veces, del establecimiento ubicado en la **Carrera 86 N° 6 – 37, Local 312, Barrio Tintal, Localidad Kennedy de Bogotá**, fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

La competencia de esta Secretaría Distrital de Salud - Subdirección de Vigilancia y Control en Salud Pública como organismos investigador en materia higiénico sanitaria está dada por las Leyes 09 de 1979, Ley 10 de 1990 artículos 10, 11 y 12 literales q y r, 100 de 1993, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45 Decreto Distrital 507 de 2013 y Decreto 3075 de 1997 artículo 67 y siguientes, Decreto 677 de 1995 del Ministro de Salud, Acuerdo 17 de 1997 artículo 31 y demás normas concordantes y los Decretos Distritales 507 de 2013 y 483 de 2007 del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), es el conjunto de normas, procedimientos y actividades tendientes a funcionar articuladamente en búsqueda de la racionalización y unificación de procesos e instrumentos de acuerdo con las competencias al interior de cada una de las entidades, busca potencializar el desarrollo de las investigaciones administrativas tendientes a establecer las presuntas irregularidades, incumplimientos o violaciones de las normas a las cuales están obligados a observar todos las personas que ejerzan una determinada actividad.

HECHOS, CONSIDERANDOS Y FUNDAMENTOS LEGALES

Mediante oficio radicado: 2014ER91070 del 31 de Octubre de 2014 (folios 1), suscrito por la Referente Medio Ambiente de la E.S.E. Hospital Del Sur, remite Boleta de citación para notificación N° 49943 de 15 de Octubre de 2015 dirigida al

Página 1 de 18



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

señor **JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA**, identificado con CC N° 79.555.943 (folio 3); Certificado de notificación por edicto al señor **JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA**, identificado con CC N° 79.555.943, fijado el 17/10/2014 y desfijado el 31/10/2014 realizado por la E.S.E. Hospital Del Sur (folio 3); Acta de inspección vigilancia y control higiénico sanitaria a restaurantes N° 911042 de 15 de Octubre de 2014 con concepto sanitario Desfavorable (folios 4 a 7); Guía para la vigilancia del rotulado/etiquetado N° 841388 de 15 de Octubre de 2014 (folios 8 – 9); Acta del establecimiento 100% libre de humo N° 547199 de 15 de Octubre de 2014 (folio 10), por presentar las siguientes irregularidades:

| CARGOS | ASPECTOS VERIFICADOS | CONDUCTAS | DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VIOLADAS |
|--------|--|--|---|
| 1. | Acta de inspección vigilancia y control higiénico sanitaria a restaurantes N° 911042 de 15 de Octubre de 2014. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. | NO CUMPLE No está protegido. Tapar posibles entradas de plagas. | Ley 9 de 1979 artículo 168; Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 2, Subnumeral 2.1. |
| 2. | Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. | NO CUMPLE No hay dotación de toallas desechables para secado de manos. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 32 Numeral 11. |
| 3. | Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. | NO CUMPLE Faltan rejillas a los sifones. | Ley 9 de 1979, Artículo 177; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.4. |





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

| | | | |
|----|---|---|--|
| 4. | Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. | NO CUMPLE Falta mantenimiento general a pisos, paredes y techos. | Ley 9 de 1979, artículo 92, 193, 194, 195; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4; Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2.2; Numeral 3, Subnumeral 3.1. |
| 5. | Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuenta con los procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. | NO CUMPLE No presentan plan de saneamiento con sus respectivas planillas de verificación. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numerales 1, 2, 3. |
| 6. | Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos. | NO CUMPLE No presentan plan de saneamiento con sus respectivas planillas de verificación. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 1. |
| 7. | Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. | NO CUMPLE Objetos personales en área de bodega y desordenada. | Ley 9 de 1979, artículo 260; Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 2 Subnumeral 2.9. |
| 8. | Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente | NO CUMPLE No presentan plan de saneamiento con sus respectivas planillas de verificación. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 3. |





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

| | | | |
|-----|---|---|--|
| | con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. | | |
| 9. | Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia de artrópodos y roedores. | NO CUMPLE No se organizan los lockers y no se usan correctamente. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 3. |
| 10. | Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. | NO CUMPLE No presentan plan de saneamiento con sus respectivas planillas de verificación. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Números 1, 2, 3. |
| 11. | Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para recolección interna de desechos sólidos o basuras. | NO CUMPLE Las canecas de las basuras no tienen tapa. | Ley 9 artículos 198, 199; Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Numeral 11; Artículo 33 Numeral 6. |
| 12. | Los pisos están contruidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos | NO CUMPLE No se realiza mantenimiento a pisos, paredes y techos, además de adecuar de forma redondeada las uniones entre piso – pared – pared – techo del área de preparación sin tocas tuberías. | Ley 9 de 1979, artículo 249 literal b; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4; Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2.2; Numeral 3, Subnumeral 3.1. |





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. | | |
| 13. | Las paredes son de material resistente, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. | NO CUMPLE No se realiza mantenimiento a pisos, paredes y techos, además de adecuar de forma redondeada las uniones entre piso – pared – pared – techo del área de preparación sin tocas tuberías. | Ley 9 de 1979, artículo 249 literal b; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4; Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2.2; Numeral 3, Subnumeral 3.1. |
| 14. | Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. | NO CUMPLE No se realiza mantenimiento a pisos, paredes y techos, además de adecuar de forma redondeada las uniones entre piso – pared – pared – techo del área de preparación sin tocas tuberías. | Ley 9 de 1979, artículo 249 literal b; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4; Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2.2; Numeral 3, Subnumeral 3.1. |
| 15. | La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuado, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. | NO CUMPLE No se realiza limpieza de campanas. | Ley 9 de 1979, artículos 109, 196, 249 literal d; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 8, Subnumeral 8.1, 8.2. |
| 16. | Las uniones entre paredes y entre estas y los pisos y entre las | NO CUMPLE No se realiza mantenimiento a | Ley 9 de 1979, artículo 249 literal b; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 |





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

| | | | |
|-----|--|---|---|
| | paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar limpieza. | pisos, paredes y techos, además de adecuar de forma redondeada las uniones entre piso – pared – pared – techo del área de preparación sin tocas tuberías. | Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4; Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2,2; Numeral 3, Subnumeral 3.1. |
| 17. | Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, y similares son lavados y desinfectado después de sus uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. | NO CUMPLE No presentan plan de saneamiento con sus respectivas planillas de verificación. | Ley 9 de 1979 artículo 254; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4; Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2,2; Numeral 3, Subnumeral 3.1. |
| 18. | 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 CUMPLE Nevera en mal estado. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Numeral 4. |
| 19. | Se realizan controles de temperatura y si se llevan a cabo | NO CUMPLE No hay planilla de controles de | Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Numeral 1. |





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

| | registros escritos. | temperatura. | |
|-----|---|---|--|
| 20. | Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación. | NO CUMPLE Productos sin protección dentro del cuarto frío. | Ley 9 de 1979, artículo 263; Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Numeral 2. |
| 21. | Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente. | NO CUMPLE Productos sin protección dentro del cuarto frío y sin rotulado. | Ley 9 de 1979 Artículo 263, 268, 271; Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Numeral 2. |
| 22. | El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso. | NO CUMPLE No hay estibas en material sanitario. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Numeral 4. |
| 23. | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y | NO CUMPLE No presenta certificados médicos. | Ley 09 de 1979 artículo 276; Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 1. |





| | | | |
|-----|--|---|---|
| | controles médicos periódicos. | | |
| 24. | Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | NO CUMPLE No presenta curso de manipulación de alimentos. | Ley 09 de 1979 artículo 277; Resolución 2674 de 2013 Artículo 12. |
| 25. | Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado. | NO CUMPLE No usan gorro, ni tapabocas. | Ley 09 de 1979 artículo 277; Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numerales 2, 5. |
| 26. | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. | NO CUMPLE Utilizan aretes. | Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 8. |

Se procede a realizar la correspondiente formulación de pliego de cargos, por considerar que hubo presunta violación a lo consagrado en las siguientes disposiciones legales:

- Ley 9 de 1979 Artículos 92, 109, 168, 177, 193, 194, 195, 196, 198, 199, 249 literal b, d, 254, 260, 263, 268, 271, 276, 277.

Artículo 92°.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

Artículo 109°.- En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.



Artículo 168°.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

Artículo 177°.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

Artículo 193°.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Artículo 194°.- Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

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.

Artículo 196°.- La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

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 249°.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

b. Los pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada.

d. Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

Artículo 254°.- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Artículo 260°.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

Artículo 263°.- Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

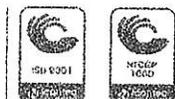
Artículo 268°.- Se prohíbe empacar o envasar alimentos o bebidas en empaques o envases deteriorados, o que se hayan utilizado anteriormente para sustancias peligrosas.

Artículo 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.

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 276°.- Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de





Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

Artículo 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

- Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 2, Subnumerales 2.1, 2.9; Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.1, 1.4, Numeral 2, Subnumeral 2.1, 2.2; Numeral 3, Subnumeral 3.1; Numeral 8, Subnumeral 8.1, 8.2; Artículo 9 Numeral 11; Artículo 11 Numeral 1; Artículo 12; Artículo 14 Numerales 2, 5, 8; Artículo 18 Numeral 1; Artículo 26 Numerales 1, 2, 3; Artículo 28 Numerales 2, 4; Artículo 32 Numeral 11; Artículo 33 Numeral 6; Artículo 35 Numeral 4.

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2. PAREDES

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

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

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

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben 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 y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:



11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. 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. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. **Limpieza y desinfección.** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.



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

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

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas 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 palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Finalmente el Despacho le informa al investigado, que el presente acto administrativo da inicio a la actuación administrativa, por medio de la cual la Secretaria Distrital de Salud, le concreta los hechos transgresores de la normas sanitarias vigentes, indicándole las disposiciones presuntamente infringidas y las sanciones a que hay lugar en caso de encontrarla responsable, de acuerdo con lo establecido en la Ley 09 de 1979 en su artículo 577 se establecen la siguientes sanciones:

“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”.*

De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del Registro Único Empresarial y Social de la Cámara de Comercio de Bogotá y Procuraduría General de la Nación ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación, tal y como consta en el folios 11 y 12 del expediente respectivamente.

Página 16 de 18



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Por lo antes expuesto,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la sociedad comercial **COMPANIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza)** con Nit N° 900.664.890 – 2, representada legalmente por el señor **JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA**, identificado con CC N° 79.555.943, o quien haga sus veces, del establecimiento ubicado en la **Carrera 86 N° 6 – 37, Local 312, Barrio Tintal, Localidad Kennedy de Bogotá**, por la presunta violación a lo consagrado en las normas antes enunciadas de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

ARTICULO SEGUNDO. Notifíquese del presente pliego de cargos a la propietaria y/o representante legal del establecimiento acusado, 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, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y según lo expuesto en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. 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.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno
Proyectó: Oscar Iván Gómez Sánchez
Revisó: Geovanna Astrid Hernández Aldana
Apoyo: Cristina Escobar Rincón.
Fecha: 14/09/2015.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente: 20145399

Nombre del establecimiento: **COMPAÑIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza).**

NOTIFICACIÓN PERSONAL

BOGOTA D.C: _____

EN LA FECHA SE NOTIFICA A: _____

IDENTIFICADO (A) CON C.C. N° _____ T.P N° _____

QUIEN QUEDA ENTERADO (A) DEL CONTENIDO DEL PLIEGOS DE CARGOS PROFERIDA DENTRO DEL EXPEDIENTE N° 20145399 ADELANTADA EN CONTRA DE LA: Sociedad comercial **COMPAÑIA OPERADORA P & P SAS (Pepos Pizza – Pizza)** con Nit N° 900.664.890 – 2, representada legalmente por el señor **JUAN FELIPE BURGOS BARRIGA**, identificado con CC N° 79.555.943, o quien haga sus veces.

FIRMA DEL NOTIFICADO

FIRMA DE QUIEN NOTIFICA

