



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.: 1021-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE LA PARADA DE RAFA
IDENTIFICACIÓN	13761756
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JOSE ANTONIO AVILA AVILA
CEDULA DE CIUDADANÍA	13761756
DIRECCIÓN	DG 45 A SUR 31 09
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 45 A SUR 31 09
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred Centro Oriente
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: 11 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 17 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____



No Reside

- tiene envío de vuelta

01/11/19 por el mismo motivo
012101



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

P-6

26/11

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 25-11-2019 08:38:24

Al Contestar Cite Este No.:2019EE108845 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec.2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JOSE ANTONIO AVILA AVILA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 10212017

Señor:

JOSE ANTONIO AVILA AVILA
Propietario y/o Responsable
RESTAURANTE LA PARADA DE RAFA
DG 45 A SUR 31 09
Barrio Claret Localidad Rafael Uribe Uribe
Bogotá.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10212017

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 señor JOSE ANTONIO AVILA AVILA, identificado con cédula de ciudadanía N°13.761.756-1, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento del Restaurante, denominado LA PARADA DE RAFA, ubicado en la DG 45 A SUR 31 09, Barrio Claret de la Localidad Rafael Uribe Uribe de la ciudad de Bogotá D.C., la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 18 de Septiembre de 2019, 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, 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Reviso: Piedad J
Elaboro: Angela C.
Anexo (4) Folios

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL DIECIOCHO (18) DE SEPTIEMBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE REFORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 10212017".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa sancionatoria en contra del señor JOSE ANTONIO AVILA AVILA, identificado con cédula de ciudadanía N°13.761.756-1, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento del Restaurante, denominado LA PARADA DE RAFA, ubicado en la DG 45 A SUR 31 09, Barrio Claret de la Localidad Rafael Uribe Uribe de la ciudad de Bogotá D.C., con base en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

2. HECHOS.

- 2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER12499 del 27/02/2016 (fol. 1), proveniente de la Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., se remite Acta de IVC
- 2.2. En las citadas actas, se registra que el establecimiento presentaba irregularidades sanitarias.
- 2.3. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal como se le comunicó a través de oficio radicado con el No.2019EE35827 de fecha 23/04/2019, suscrito por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

Obra dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

- 3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N°1273319 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 08/02/2017 a (fol. 2 al 8).
- 3.2. Acta de establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá N°1273319 a (fol. 9).
- 3.3. Guía para la vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas N°1273319 a (fol. 10 al 11).
- 3.4. Copia de contrato de arrendamiento de local comercial a (fol. 12 al 17).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visitan y que constan en el AIVC con concepto sanitario Desfavorable, descrita en el ordinal anterior pueden implicar violación de las disposiciones higiénicas sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: 3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

3.3. - 4.8. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, orificios en ventana de cocina, en puerta en parte alta y baja, incumpliendo

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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.

3.6. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, debido a que no había dotación, no hay tapa de tanque de inodoro, incumpliendo la

LEY 9/1979

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

RESOLUCIÓN 2674/2013

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:

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

CARGO SEGUNDO. 4 SANEAMIENTO – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1.- 4.4. - 4.6. – 4.9. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento ya que no implementa chequeos, no lleva chequeos diarios cuenta con plan de saneamiento, no garantiza suficientes productos para desarrollo de las actividades, no realiza listas de chequeo en estado de limpieza, incumpliendo la

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

4.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no hay perchero para implementos de aseo incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 174°.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios donde se almacenen, manipulen o sirvan alimentos.

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

RESOLUCIÓN 2674/2013

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:

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

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

CARGO TERCERO. 4 SANEAMIENTO – PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

4.12 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, falta recipiente de basura, identificación y selección, incumpliendo

LEY 9/1979

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.

RESOLUCIÓN 2674/2013

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:

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

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

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

DECRETO 2981/2013

Artículo 110. De los deberes. Son deberes de los usuarios, entre otros:

3. Realizar la separación de los residuos sólidos en la fuente de manera que se permita la recolección selectiva, de acuerdo con el plan de gestión integral de residuos sólidos y los Programas de Prestación del Servicio de aseo establecidos.

CARGO CUARTO: 4. SANEAMIENTO. ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.16. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, debido a que presenta certificado de lavado de tanque, incumpliendo la

DECRETO 1575/2007

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.

CARGO QUINTO: 7. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

7.3. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no hay protocolo de lavado de hortalizas y verduras incumpliendo

RESOLUCIÓN 2674/2013

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.

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

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

7.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no lleva controles de temperatura, incumpliendo **LEY 9/1979**

Artículo 424°.- Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

RESOLUCIÓN 2674/2013

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.

7.6. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no presenta conceptos sanitarios de proveedores, incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 288°.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

RESOLUCIÓN 2674/2013

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

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

7.12. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no hay aviso protocolo de lavado de manos en cocina, incumpliendo la

RESOLUCIÓN 2674/2013

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:

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

CARGO SEXO: 10 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

10.1 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no acredita todo el personal, certificados médicos, incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 275°.- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

RESOLUCIÓN 2674/2013

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.

10.2 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no acredita todo el personal certificado curso de manipulación de alimentos, incumpliendo

RESOLUCIÓN 2674/2013

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 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.

10.3 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento ya que no utilizan protección total de cabello, incumpliendo la

LEY 9/1979

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 2674/2013

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:

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.

10.4. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, con uñas largas, incumpliendo

RESOLUCIÓN 2674/2013

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:*

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

10.6 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no dotación, incumpliendo la

RESOLUCIÓN 2674/2013

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:*

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.2. *Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.*

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- 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.

Ley 1437, Artículo 50.- *Graduación de las sanciones.* Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas.

pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.
Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor JOSE ANTONIO AVILA AVILA, identificado con cédula de ciudadanía N°13.761.756-1, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento del Restaurante, denominado LA PARADA DE RAFA ubicado en la DG 45 A SUR 31 09, Barrio Claret de la Localidad Rafael Uribe Uribe de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 Art. 174; Art. 198; Art. 199; Art. 207; Art. 260; Art. 275; Art. 277; Art. 288; Art. 424 y la Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2 Subnumerales 2.1, 2.9; Numeral 5, Subnumeral 5.1; Numeral 6 Subnumerales 6.2, 6.4; Art. Art. 11 Numeral 1; Art. 12; Art. 13 Parágrafo 1; Art. 14 Numerales 5, 7; Art. 26; Art. 28 Numerales 2, 3; Art. 33; Numerales 7, 9; Art. 35 Numeral 2 y El Decreto 1575 de 2007 Art. 10 y el Decreto 2981 de 2013 Art. 110 Numeral 3.

ARTICULO SEGUNDO. 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 TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública
Revisó: Piedad J
Proyecto: Angela

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).	
Bogotá D.C., _____ Hora _____	
En la fecha se notifica personalmente a: _____	
_____, identificado(a) con C.C. N° _____	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

