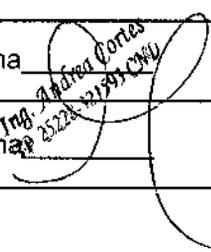
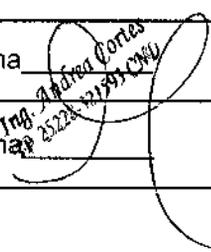


**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
Expediente No.: 1340-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	INVERSIONES SAUGAR SA- AVOCATO GOURMET "RESTAURANTE "
IDENTIFICACIÓN	900520818
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	SANDRA VIVIANA ARIAS MARTINEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	900520818
DIRECCIÓN	CL 23 G 74 A 32
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 23 G 74 A 32
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur Occidente E.S.E
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)	
<p>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.</p>	
Fecha Fijación: 09 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 15 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

P-6

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 19-12-2019 11:44:10
Al Contestar Cite Este No.:2019EE120815 O 1 Fol.4 Anex:0 Rec.2
ORÍGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/SANDRA BIBIANA ARIAS MA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: LD/EXPENDIENTE 13402017

012101
Bogotá D.C.

Señora
SANDRA BIBIANA ARIAS MARTÍNEZ
INVERSIONES SAUGAR S.A. – AVOCATO GOURMET "restaurante"
CL 23G 74A 32, barrio Modelia
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1340/2017

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud hace saber que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la persona jurídica INVERSIONES SAUGAR S.A., identificada con NIT. 900.520.818-3, representada legalmente por la señora SANDRA BIBIANA ARIAS MARTÍNEZ, y/o por quien haga sus veces, en su calidad de responsable del establecimiento, AVOCATO GOURMET "restaurante", ubicado en la CL 23G 74A 32, barrio Modelia, de la nomenclatura urbana de Bogotá, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos, 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 así lo considera, 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,

Original Firmado por:
ADRIANO LOZANO ESCOBAR

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

Proyectó: Beatriz B.
Revisó: M Domínguez
Anexo: 4 folios

1815





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
PROFIERE AUTO DE FECHA 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
1340 2017”.

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 persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la persona jurídica INVERSIONES SAUGAR S.A., identificada con NIT. 900.520.818-3, en su calidad de responsable del establecimiento, AVOCATO GOURMET “restaurante”, ubicado en la CL 23G 74A 32, barrio Modelia, de la nomenclatura urbana de Bogotá.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER18698 de fecha 24/03/2017 proveniente de la UPSS Hospital Fontibón, perteneciente a la Subred Integrada de Servicios Sur Occidente, se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita.

2.2. El 16/03/2017, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta, relacionada en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

2.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la E.S.E. ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento – *Clausura Temporal Total* N°. MH06C 000618 del 16/03/2017.

3.2. Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N°. AS02C 003215 del 16/03/2017, con concepto sanitario desfavorable.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1340 2017.

3.3. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio con radicado 2019EE36939 del 26/04/2019.

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar el acta que obra dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la E.S.E, se evidenciaron hechos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N°. AS02C 003215 del 16/03/2017, con concepto sanitario desfavorable, así:

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

Ítem 1.2: *La limpieza de pisos no es profunda, la parte interna no es en material sanitario, esquineros con deterioro:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

Ítem 1.3: *La limpieza en techo no es adecuada, cambio de coloración y acumulación de residuos orgánicos, envuelven producto de campana con vinipel para evitar escurrimiento:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 195; 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem 2.1: *Utensilios con deterioro, utensilios en madera:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 251; 252; Resolución 2674 de 2013 Art. 8; 9 Núm. 1, 2, 3.

Ítem 2.2: *Utensilios con deterioro, neveras con presencia de corrosión, en rejilla nevera en desuso con deterioro:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 251; 252; Resolución 2674 de 2013 Art. 8; 9 Núm. 1, 2, 3.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem 3.2: *No presenta certificados médicos:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 Núm. 1.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1340 2017.

Ítem 3.4: *No tienen soportes de capacitaciones o plan de capacitación continuada:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 13.

REQUISITOS HIGIÉNICOS

Ítem 4.4: *Utensilios de aseo dentro de la bodega:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 7.

SANEAMIENTO

Ítem 5.1: *No presenta Certificado de lavado de tanque:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2190 de 1991 Art. 2 Núm. 1; Decreto 1575 de 2007 Art. 10 Núm. 1.

Ítem 5.2: *Olores ofensivos área de lavado de utensilios:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

Ítem 5.6: *No presenta documento del plan de saneamiento básico ni soportes de verificación de mismo:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Medida sanitaria consistente en *Clausura temporal total*, impuesta mediante Acta N°. MH06C 000618 del 16/03/2017, por determinarse que el establecimiento no cumplía con los parámetros normativos higiénico sanitarios, hecho que se constituye como circunstancia de agravación.

LEY 9 DE 1979

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

Artículo 251.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1340 2017.

Artículo 252.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 8.- Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio 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, contruidos, 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.

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1340 2017

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.

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

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

RESOLUCIÓN 2190 DE 1991

Artículo 2º.- Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.

1. Edificios, conjuntos habitacionales, fabricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.

DECRETO 1575 DE 2007

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1340 2017.

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.*

Esta Subdirección resalta, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se 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 persona jurídica INVERSIONES SAUGAR S.A., identificada con NIT. 900.520.818-3, representada legalmente por la señora SANDRA BIBIANA ARIAS MARTÍNEZ, y/o por quien haga sus veces, en su calidad de responsable del establecimiento, AVOCATO GOURMET "restaurante", ubicado en la CL 23G 74A 32, barrio Modelia, de la nomenclatura urbana de Bogotá, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

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 recaudadas por la Sub Red, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1340 2017.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Proyecto: Beatriz B.
Revisor:  Domínguez.

NOTIFICACIÓN PERSONAL	
Bogotá D.C., _____.	
En la fecha se notifica a: _____, Identificado (a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado(a) del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la presente actuación administrativa, de la cual se entrega copia auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.





Trazabilidad Web

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versión 1, sigue los [pasos](#) de ayuda para habilitarlos

Inicio | Ayuda | Contacto | ¿Quiénes somos? | ¿Cómo funciona? | ¿Qué servicios ofrecemos?



Guía No. YG249283634CO

Fecha de Envío 25/12/2019
00 01:00

Tipo de Servicio POSTEXPRESS

Cantidad	1	Peso	228 00	Valor	2600 00	Orden de servicio	13020010
----------	---	------	--------	-------	---------	-------------------	----------

Datos del Remitente:

Nombre	FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C
Dirección	CARRERA 32 NO. 12-81	Teléfono	3649090 ext. 9798		

Datos del Destinatario:

Nombre	SANDRA BIBIANA ARIAS MARTINEZ	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C
Dirección	CL 23 G 74 A 32 BR MODELIA	Teléfono			

Carla asociada	Código envío paquete	Quien Recibe:	Envío Ida/Regreso Asociado:
----------------	----------------------	---------------	-----------------------------

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
24/12/2019 04:59 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
26/12/2019 02:00 PM	CTP.CENTRO A	En proceso	
27/12/2019 05:08 AM	CD.NORTE	En proceso	
27/12/2019 01:14 PM	CD OCCIDENTE	No reside - dev a remitente	
30/12/2019 10:52 AM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	

Ing. Andrea Cortes
TP 25228-321593 CND