

**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.: 1392-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	GRUPO MIS SAS
IDENTIFICACIÓN	900335241
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MANUEL LUCAS MOYANO BECERRA
CEDULA DE CIUDADANÍA	900335241
DIRECCIÓN	AV DORADO 69B 45 ED CORPORATE CENTER OF 605
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	AV DORADO 69B 45 ED CORPORATE CENTER OF 605
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Norte E.S.E
<p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</b>          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: 14 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 20 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

Llave 18-12-19

No Reside  
- se traslado



P-3

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 19-12-2019 11:37:57  
Al Contestar Cite Este No :2019EE120798 O 1 Fol 4 Anex:0 Rec:2  
ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO  
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MANUEL LUCAS MOYANO B  
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
ASUNTO: LD/EXPENDIENTE 13922017

012101

Bogota D.C.


Señor:  
MANUEL LUCAS MOYANO BECERRA  
Representante Legal  
GRUPO MIS S.A.S  
AV DORADO 69B 45 ED CORPORATE CENTER OF 605  
Ciudad.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 13922017.

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 GRUPO MIS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA Nit 900.335.241-1, con dirección de notificación en la AV EL DORADO No 69 B 45 ED CORPORATE CENTER OFICINA 605 representada legalmente por el señor MANUEL LUCAS MOYANO BECERRA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 11511506, en calidad de responsable del establecimiento MIS CARNES ubicado AV 15 124 30 LC 402, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de 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 lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

  
ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexos: 4 folios  
Elaboró: Angela B.  
Revisó: M. Domínguez.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA**  
**AUTO DE FECHA 20 DE SEPTIEMBRE DE 2019**

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE  
13922017".

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 la Sociedad GRUPO MIS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA Nit 900.335.241-1, con dirección de notificación en la AV EL DORADO No 69 B 45 ED CORPORATE CENTER OFICINA 605 representada legalmente por el señor MANUEL LUCAS MOYANO BECERRA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 11511506, en calidad de responsable del establecimiento MIS CARNES ubicado AV 15 124 30 LC 402, en la ciudad de Bogotá D.C.

**2. HECHOS**

- 2.1. Según oficio radicado con el No. 2017ER17365 del 13-03- 2017, (folio 1 ) suscrito por funcionario del Hospital se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.
- 2.2. El 20-02-2017 los Funcionarios de la SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta de visita levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados.

**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 No. 287995 de fecha 20-02-17 con concepto sanitario desfavorable.
- 3.2. Guía de rotulado/etiquetado.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

3.3 Acta a establecimientos 100% libres de humo.

3.6. Identificación de la parte investigada.

#### 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 a saber:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

**ITEM 3.10, 5.1, 5.2:** No han arreglado pared de ladrillo debajo de dispensador y se evidencia piso desportillado, incumpliendo lo establecido en:

#### Ley 9 de 1979

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

#### Resolución 2674 de 2013

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

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

**ITEM 4.4, 4.6 y 4.9:** No presenta listas chequeo del programa de limpieza y desinfecciónal día, incumpliendo lo señalado en:

### Resolución 2674 de 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:*

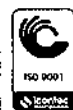
- 1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones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

## CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

**ITEM 6.3:** No presentan listas de chequeo al día de hoy del programa de limpieza y desinfección, incumpliendo lo señalado en:

### Ley 9 de 1979

**Artículo 251º.-** *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.*





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Artículo 252º.-** 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 8º. 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 9º. 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.

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.

#### CARGO TERCERO: CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO

**ITEM 7.5:** No presenta listas de control de temperatura de cocción de los alimentos, incumpliendo con lo establecido en:

#### Ley 9 de 1979

**Artículo 424º.-** 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 de 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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*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.*

#### CARGO CUARTO: PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

**ITEM 10.1 y 10.2:** Falta por presentar 3 certificado médicos y de manipulación de alimentos,, incumpliendo lo señalado en:

#### Resolución 2674 de 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.*

**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.*

Así las cosas, el Despacho considera que existe merito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa procesal se ha evidenciado una presunta irregularidad en cabeza del propietario y/o representante legal del establecimiento que ha sido puesta de presente. En consecuencia se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de investigación.

Esta Subdirección le informa a la parte investigada, 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 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*





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*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 Sociedad GRUPO MIS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA Nit 900.335.241-1, representada legalmente por el señor MANUEL LUCAS MOYANO BECERRA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 11511506, en calidad de responsable del establecimiento MIS CARNES ubicado AV 15 124 30 LC 402, en la ciudad de Bogotá D.C., por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO. 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 Hospital dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión

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

Original Firmado por  
**ELIZABETH COY JIMENEZ**

ELIZABETH COY JIMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Angela B.  
Revisó: M. Domínguez.







ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica personalmente a:

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

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

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



### Trazabilidad Web

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de correo le sigue las instrucciones de ayuda para habilitarlas

14 of 17 Total Next

### Guía No. YG249283648CO

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 BOGOTÁ D.C. Departamento BOGOTÁ D.C.  
Dirección CARRERA 32 NO. 12-81 Teléfono 3649090 ext 9798

**Datos del Destinatario:**

Nombre MANUEL LUCAS MOYANO BECERRA Ciudad BOGOTÁ D.C. Departamento BOGOTÁ D.C.  
Dirección AV DORADO 69 B 45 ED CORPORATE CENTER OF 605 Teléfono  
Carta asociada Código envío paquete: Quién Recibe:  
Envío Ida/Regreso Asociado.

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
24/12/2019 05:01 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 03:08 PM	CD.OCCIDENTE	No reside - dev a remitente	
30/12/2019 11:29 AM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	

*Ing. Andrea Cortes*  
QP 25722 771593 CND