

1/3

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.: 1527-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CLETUS CATERING COLOMBIA S.A.S
IDENTIFICACIÓN	901036755
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	CLEMENTE MESINAS CRUZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	901036755
DIRECCIÓN	CL 18 SUR 29 D 18
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 18 SUR 29 D 18
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) 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> "	
Fecha Fijación: 07 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 13 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____



Catn. ?
P-1
e-10/01

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 16-01-2020 06:18:00
SECRETARÍA DE SALUD
Código de Registro Cite Este No.: 2020EE6462 O 1 Fol: 6 Anex: 0 Rec: 3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/CLEMENTE MESINAS CRUZ
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: AVISO EXP 15272017

012101
Bogotá D.C.

Señor
CLEMENTE MESINAS CRUZ
CLETUS CATERING COLOMBIA S.A.S
CL 18 Sur 29D 18. barrio Antonio Nariño
Ciudad

Desconocido.

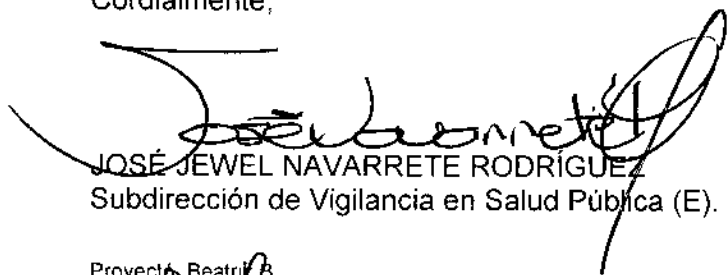
** No lo conocen*

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1527/2017

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 CLETUS CATERING COLOMBIA S.A.S., identificado con NIT. 901.036.755-6, con notificación judicial en la KR 24D 17 36 Sur, de la nomenclatura urbana de Bogotá, representada legalmente por el señor CLEMENTE MESINAS CRUZ, y/o por quien haga sus veces, en su calidad de responsable del establecimiento, ubicado en la CL 18 Sur 29D 18, barrio Antonio Nariño, 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,



JOSÉ JEWEL NAVARRETE RODRÍGUEZ
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública (E).

Proyecto: Beatriz B.
Revisó: Domínguez.
Anexo: 6 folios





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA PROFIERE AUTO DE FECHA 18 DE OCTUBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
1527 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 CLETUS CATERING COLOMBIA S.A.S., identificado con NIT. 901.036.755-6, con notificación judicial en la KR 24D 17 36 Sur, de la nomenclatura urbana de Bogotá, representada legalmente por el señor CLEMENTE MESINAS CRUZ, y/o por quien haga sus veces, en su calidad de responsable del establecimiento, ubicado en la CL 18 Sur 29D 18, barrio Antonio Nariño, de la nomenclatura urbana de Bogotá.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER24274 de fecha 19/04/2017 proveniente de la UPSS Hospital Pablo VI Bosa, 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 10/04/2017, 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 Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N°. AS02C 000006 del 10/04/2017, con concepto sanitario desfavorable.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017.

3.2. Formato factores de riesgo N°. AS12C 000003 del 10/04/2017.

3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad consistente en decomiso N°. MH02C 000005 del 10/06/2017.

3.4. Acta de destrucción o desnaturalización de productos N°. MH05C 000003 del 10/04/2017.

3.5. Acta de destrucción o desnaturalización de productos N°. MH05C 000005 del 10/04/2017.

3.6. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N°. MH06C 000008 del 10/04/2017.

3.7. Acta de Inspección, Vigilancia y control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 1227652 del 28/02/2017 con concepto sanitario favorable.

3.2. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio con radicado 2019EE37858 del 30/04/2019.

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 000006 del 10/04/2017, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Formato factores de riesgo N°. AS12C 000003 del 10/04/2017; Acta de medida sanitaria de seguridad consistente en decomiso N°. MH02C 000005 del 10/06/2017; Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N°. MH06C 000008 del 10/04/2017, así:

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

Ítem 1.1: *Se observan focos de insalubridad, basuras, aguas estancadas, insectos no es hermético, las aguas estancadas están antes de ingresar a la planta – hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 32 Núm. 4.

Ítem 1.2: *Se observa con rugosidad no tiene continuidad, las uniones entre paredes y con el piso no son redondeadas se observa sucio, en el área de almacenamiento el piso es entapetado– hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 193; 207; 249 literal c; Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 3.1.

Ítem 1.3: *Se observa con acumulación de polvo, favorece el ingreso a plagas; posee techo falso al ingreso mal estado– hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 195; 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 2.2.

Ítem 1.4: *Se observa los sanitarios sin dotación para la higiene personal, se observa un baño en el área de proceso sucio, tapado y sin techo, el área de producción no cuenta con lavamanos de acción indirecto, solo se observa un protocolo de lavado de manos en área de lavado– hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 195; 186; 188; 207; 277; Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Núm. 6.2, 6.3, 6.4.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PRACTICAS HIGIÉNICAS

Ítem 3.3: *No tienen jabón desinfectante para lavado de manos, se observa manipuladora con joyas, uñas pintadas, maquillaje y uniforme con color oscuro e incompleto – hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 277; Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Núm. 2, 7, 8.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Ítem 3.4: *No tiene capacitación continuada acorde a la actividad realizada, se observa que lo manipuladores de alimentos no comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad, no se observa registro de asistencia ni de evaluación – hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 12 inciso; 13 párrafo 2.

REQUISITOS HIGIÉNICOS

Ítem 4.1: *No se observa documentos que soporten el origen de las materias primas – hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 288; Resolución 2674 de 2013 Art. 21; 28 Núm. 3.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



AL CALCE MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017.

Ítem 4.2: *No se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteren o contaminen los alimentos, se observan alimentos preparados como pollo, carne ensalada al medio ambiente - hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2.

Ítem 4.3: *No se observan registros diarios de temperaturas en caliente y frío, se observan alimentos preparados en bandejas a temperatura ambiente - hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2.

Ítem 4.4: *No se observan registros diarios de temperaturas en caliente y frío, se observan alimentos preparados en bandejas a temperatura ambiente - hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2.

SANEAMIENTO RESIDUOS SOLIOS

Ítem 5.3: *Se observa acumulación de basuras al ingreso del establecimiento no tienen recipientes de basura adecuadas con tapa, no tienen tapa y están ubicados dentro del área de preparación - hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 198; 199; Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Núm. 5.1.

SANEAMIENTO CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Ítem 5.4: *Se observan muchos, moscos en área de preparación de alimento - hecho calificado como crítico:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 3.

SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem 5.5: *Se observan todas las instalaciones sucias:* en contraposición de lo señalado en la Ley 9 de 1979 Art. 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

SANEAMIENTO SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

Ítem 5.6: *No se observa registros de limpieza y desinfección y ningún registro que soporte el plan de saneamiento, el plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN DECOMISO:

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017.

Toma de medida sanitaria de seguridad consistente en decomiso mediante Acta N°. MH02C 000005 del 10/04/2017, por determinarse que le producto inspeccionado, no cumplen con la regulación sanitaria, especialmente las causas del no cumplimiento son: *Incumplimiento de temperaturas de cocción, refrigeración y congelación, contaminación cruzada*, circunstancias que pueden infringir: la Ley 9 de 1979 Art. 304; 305; 424; Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2, 3; 31 Núm. 3.

CARGO OCTAVO: MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:

Medida sanitaria consistente en *Clausura temporal total*, impuesta mediante Acta N°. MH06C 000008 del 10/04/2017, por determinarse que el establecimiento no cumplía con los parámetros normativos higiénico sanitarios, especialmente las causas de incumplimiento son: *Materias primas y alimento de origen no seguro, presencia de plagas, temperatura de cocción inadecuadas, temperatura de conservación (refrigeración y congelación), inadecuadas, contaminación cruzada, equipos y utensilios contaminados, no posee separación física de áreas, no posee condiciones físicas y de higiene adecuadas, presencia de insectos, inadecuadas instalaciones sanitarias y dotación, existe un baño área sucio (lavadero) dentro del área de proceso*, hecho que vulnera las normas anteriormente descritas y puede constituir una circunstancia de agravación.

LEY 9 DE 1979

Artículo 186.- Los inodoros deberán funcionar de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios cumplirán con los requisitos que fije la entidad encargada del control.

Artículo 188.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

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 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.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017

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

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:

c. La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza.

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.

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.

Artículo 304.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

Artículo 305.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.

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 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:

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.

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.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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 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:

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.

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos 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.

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 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

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017.

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 2.- El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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.

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

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 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017

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.

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*

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.*

Artículo 31. *Expendio de alimentos.* El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

3. *Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.*

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 2017.

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

4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

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 CLETUS CATERING COLOMBIA S.A.S., identificado con NIT. 901.036.755-6, con notificación judicial en la KR 24D 17 36 Sur, de la nomenclatura urbana de Bogotá, representada legalmente por el señor CLEMENTE MESINAS CRUZ, y/o por quien haga sus veces, en su calidad de responsable del establecimiento, ubicado en la CL 18 Sur 29D 18, barrio Antonio Nariño, 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

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1527 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

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Proyectó Beatriz B.
Revisó M. 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.

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



Trazabilidad Web

Ver certificado entrega

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versión 1, siga los pasos que se detallan de a continuación para habilitarlas

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

Guía No. YG250765347CO

Fecha de Envío: 21/01/2020
00 01:00

| | | | | | | | |
|------------------|-------------|------|--------|-------|---------|-------------------|----------|
| Tipo de Servicio | POSTEXPRESS | | | | | | |
| Cantidad | 1 | Peso | 238.00 | Valor | 2600.00 | Orden de servicio | 13094328 |

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: | CLEMENTE MESINAS CRUZ | Ciudad: | BOGOTA D.C. | Departamento: | BOGOTA D.C. |
| Dirección: | CL 18 SUR 29 D 18 | Teléfono: | | | |

Carta asociada: Código envío paquete: Quien Recibe: CLEMENTE MESINAS CRUZ
Envío Ida/Regreso Asociado

| Fecha | Centro Operativo | Evento | Observaciones |
|---------------------|------------------|----------------------------------|---------------|
| 20/01/2020 08:54 PM | CTP.CENTRO A | Admitido | |
| 21/01/2020 02:13 AM | CTP.CENTRO A | En proceso | |
| 21/01/2020 07:01 AM | CD.MURILLO TORO | En proceso | |
| 21/01/2020 01:43 PM | CD.MURILLO TORO | Desconocido-dev. a remitente | |
| 22/01/2020 11:20 AM | CD.MURILLO TORO | TRANSITO(DEV) | |
| 27/01/2020 01:45 PM | CD.OCCIDENTE | devolución entregada a remitente | |
| 27/01/2020 01:47 PM | CD.OCCIDENTE | TRANSITO(DEV) | |
| 29/01/2020 06:55 PM | CTP.CENTRO A | Digitalizado | |

Ing. Andrea Cortes
TP 25228-321593 CMD