

**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.: 1679-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE DONDE JUANPIS
IDENTIFICACIÓN	46457188
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	CAROLINA CORREA LIZARAZO
CEDULA DE CIUDADANÍA	46457188
DIRECCIÓN	CL 48 SUR 28 95
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 48 SUR 28 95
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur 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; "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: 21 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma
Fecha Desfijación: 27 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-02-2020 05:23:27
Al Contestar Cite Este No.:2020EE18563 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/CAROLINA CORREA LIZARA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: AVISO EXP 16792017

012101
Bogotá D.C.

Señora
CAROLINA CORREA LIZARAZO
Propietaria
RESTAURANTE DONDE JUANPIS
CL 48 SUR 28 95
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 16792017

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 señora CAROLINA CORREA LIZARAZO, identificada con cédula de ciudadanía No. 46.457.188 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE DONDE JUANPIS, ubicado en la CL 48 SUR 28 95 de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 31 de octubre de 2019, de la 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 M. Narváez
Revisó: Piedad J.
Anexo: 6. Folios



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
16792017”

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 presente investigación se adelanta en contra de la señora CAROLINA CORREA LIZARAZO (identificada) con cédula de ciudadanía Número 46457188, en su calidad de propietaria y/o responsable y/o quien haga sus veces, del establecimiento de comercio denominado RESTAURANDE DONDE JUANPIS, ubicado en la CL 48 SUR 28 95 de la ciudad de Bogotá D.C.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER33954 del 01 de junio de 2017, proveniente de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur, se remite acta de visita Núm. AS2S 001662 de fecha 08 de mayo de 2017, en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento de comercio denominado RESTAURANDE DONDE JUANPIS, de propiedad y/o responsabilidad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consiste en clausura temporal total mediante acta Núm.MH06S000090.

2.3. Mediante radicado No. 2019EE43345 del 17 de mayo de 2019, se comunicó a la parte investigada la apertura del procedimiento administrativo sancionatorio, de conformidad con lo establecido en 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 IVC No. AS2S 001662 de fecha 08 de mayo de 2017, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Acta establecimientos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá.

3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad consiste en clausura temporal Núm.MH06S000090 de fecha 08 de mayo de 2017.

3.4. Anexo acta de visita.

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

(1.2) Se evidencian paredes sin pintura en zona de procesos y pisos percutidos, en el área del baño se evidencia el piso a desnivel y el sifón rejilla suelta, contrariando lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 artículos 177 207:

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

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

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 2.1, 3.1, artículo 33 numerales 3, 4:

“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:

(...)

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

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 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.”

(1.3) Se evidencia que no garantizan ventilación para la extracción de olores y vapores, se evidencia grasa en ducto y puntos muertos, contrariando lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 artículo 109:

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

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 8.1, 8.2:

“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: (...)

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

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

(1.4) Se evidencia sanitario en mal estado presenta fisuras, contrariando lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 artículo 207:

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

4.2. CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(3.1 – 3.2) No se evidencia reconocimiento médico del personal manipulador, contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1:

“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.”

(3.3) No se evidencia dotación completa del personal manipulador , no utilizan tapabocas, se evidencian joyas personal manipulador, contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 6, 8:

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

(...)

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y

riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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.”

(3.4) No se evidencia un plan de capacitación continuo del personal manipulador, contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 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 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.”

4.3 CARGO TERCERO: RREQUISITOS HIGIÉNICOS

(4.1) No se evidencian productos rotulados en sus respectivos envases dentro y fuera de la nevera, no se evidencia concepto sanitario de los proveedores, contrario a establecido en la Ley 9 de 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 de 2013 artículo 31 parágrafos:

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

"Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones: (...)

Parágrafo 1°. La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

Parágrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada."

(4.4.) Se evidencia madera en áreas de proceso, falta mejorar almacenamiento de materias primas, contrariando lo dispuesto en la Ley de 1979 artículo 207:

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

Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 1, 2, 3:

"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, construidos, 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."

"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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.”

4.4. CARGO CUARTO: SANEAMIENTO

(5.1) No se evidencia limpieza y desinfección tanque de reserva de agua potable, contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 4:

“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: (...)

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.”

Decreto 1575 de 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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.

3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.”

(5.2) No se evidencia protocolo destino final aceite comestible usado, contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 5:

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

5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.”

(2.1 - 5.6) No se evidencia plan de saneamiento con los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, abastecimiento de agua potable y llevan listas de chequeo, no registran temperaturas de cocción y refrigeración, contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1, 2, 3, artículo 28 numeral 2:

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

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

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

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

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

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

4.5. CARGO QUINTO: Infringir presuntamente la normatividad sanitaria vigente, como consecuencia de la aplicación de una medida sanitaria de seguridad de carácter preventivo Núm. MH06S000090 de fecha 08 de mayo de 2017, consistente en clausura temporal total, al haberse encontrado: "No cumple con los ítems 1.2 condiciones de pisos y paredes, 1.3, techos, iluminación y ventilación, 1.4 instalaciones sanitarias, 2.1 condiciones de equipos y utensilio, 3.2 educación y capacitación, 4.1 control de materias primas, 4.4 condiciones de almacenamiento, 5.1 suministro y calidad de agua potable, 5.3, residuo sólidos, 5.5 limpieza y desinfección de áreas y 5.6 soportes documentales saneamiento" contrariando las disposiciones legales señaladas en los cargos precedentes.

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

ARTÍCULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a señora CAROLINA CORREA LIZARAZO (identificada) con cédula de ciudadanía Número 46457188, en su calidad de propietaria y/o responsable y/o quien haga sus veces, del establecimiento de comercio



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

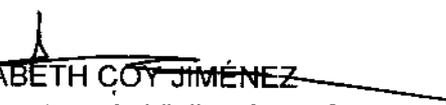
denominado RESTAURANTE DONDE JUANPIS, ubicado en la CL 48 SUR 28 95 de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 109, 177 207, 288, Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 2.1, 3.1, 8.1, 8.2, artículo 8, artículo 9 numerales 1, 2, 3, artículo 11 numeral 1, artículo 12, artículo 14 numerales 6, 8, artículo 26, artículo 28 numeral 2, artículo 31 párrafos, artículo 32 numeral 5, artículo 33 numerales 3, 4, Decreto 1575 de 2007 artículo 10.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la ESE, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró. M. Narvaez.
Revisó. Piedad J.

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

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 calendarado _____, proferido dentro del Expediente _____, del cual se le entrega copia íntegra, 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

Nº Guía

Buscar

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

Funciones de navegación: Inicio, Buscar, Ayuda, etc.



Guía No. YG252990986CO

Fecha de Envío: 19/02/2020
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1 Peso: 238.00 Valor: 2600.00 Orden de servicio: 13246388

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: CAROLINA CORREA LIZARAZO Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: CL 48 SUR 28 95 BR EL CARMEN Teléfono:

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

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
18/02/2020 10:11 PM	CTP CENTRO A	Admitido	
19/02/2020 03:38 PM	CD SUR	No reside - dev a remitente	

Ing. Andrea Cortes
TE 25228-321593 CMD