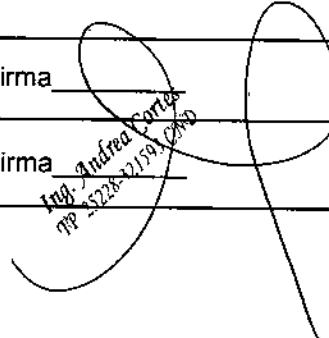


**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
Expediente No.: 1702-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	INVERSIONES MORENA PARRILLA S.A.S
IDENTIFICACIÓN	900647896
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	AMPARO MORENA VERA
CEDULA DE CIUDADANÍA	900647896
DIRECCIÓN	KR 12 15 25 PS 2
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 12 15 25 PS 2
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Centro Oriente 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: 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


 Ing. Andrea Cortes Barreto
 TP 25228-21/19/2020



SECRETARÍA DE
SALUD

p-3
SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-02-2020 04:42:39
Al Contestar Cite Este No :2020EE16978 O 1 Fol:3 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/AMPARO MORENO VERA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: AVISO EXP 17022017

012101

Bogotá.

Señor (a)
AMPARO MORENO VERA
Representante Legal o quien haga sus veces
INVERSIONES MORENA PARRILLA S.A.S
KR 12 15 25 PISO 2
Cuidad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1702/2017.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de INVERSIONES MORENA PARRILLA S.A.S, representada legalmente por la señora AMPARO MORENO VERA, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE MORENO PARRILLA ubicado en la KR 12 15 25 PISO 2, de Bogotá D.C, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 25 de octubre de 2019, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró. J.Gutierrez
Revisó. C Esquiaqui
Anexos: (3) folios



012101


Señor
MAXIMILIANO ROA CASTIBLANCO
Propietario y/o Representante legal
RESTAURANTE BRISAS DEL CAUCA
TV 74 F 40 B SUR 33 PI 2
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 3425-2017


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 del señor MAXIMILIANO ROA CASTIBLANCO identificado con Cédula de ciudadanía Número 13991472, en calidad de propietario del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE BRISAS DEL CAUCA, ubicado en la TV 74 F 40 B SUR 33 SEGUNDO PISO Barrio Kennedy de esta ciudad, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20-11-2019, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,



ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Reviso: Piedad J.
Proyecto: R. Ramírez. 
Anexa (3 folios)



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 25 DE OCTUBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
17022017"

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 del contra de **INVERSIONES MORENA PARRILLA S.A.S**, con Nit **900.647.896-4**, representada legalmente por la señora **AMPARO MORENO VERA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **39.658.223**, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE MORENO PARRILLA** ubicado en la **KR 12 15 25 PISO 2** de la ciudad de Bogotá D.C.

2. HECHOS.

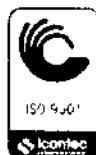
2.1. Mediante oficio radicado con el No. **2017ER35035** del **06 de junio de 2017**, proveniente de la **Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente**, se remite acta de visita Núm. **AS02E 003674** de fecha **08 de mayo de 2017**, en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE MORENO PARRILLA**, 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. **MH06E 000002**.

2.3. Mediante radicado No. **2019EE41349** del **13 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.

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.

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

3.1. Acta de IVC No. **AS02E 003674 de fecha 08 de mayo de 2017**, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Formato de verificación de rotulado.

3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad consiste en clausura temporal parcial mediante Núm. **MH06E 000002 de fecha 08 de mayo de 2017**.

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

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: EQUIPOS Y UTENSILIOS

Item 2.2: No se garantiza limpieza constante de superficies en contacto con el alimento, incumpliendo lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que indican:

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.

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 1 que dicen:

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:

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.

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.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

4.2. CARGO SEGUNDO: PERSONAL MANIPULACION DE ALIMENTOS

ITEM 3.2: No presenta exámenes médicos, Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 que indican:

ARTÍCULO 276°.- Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

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.

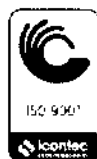
Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1; 12 que señalan:

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

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

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.

4.3. CARGO TERCERO: CONTINUACION SANEAMIENTO

ITEM 5.4: Se evidencia presencia de plagas como cucarachas detrás de las neveras en área de proceso, Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4 que dicen:

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. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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.

ITEM 5.5: No se garantiza proceso de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251 que indica:

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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 34; 35 numeral 8 que señalan:

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 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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

8 El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón

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

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.

necesarios, dentro del término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la contra de **INVERSIONES MORENA PARRILLA S.A.S.**, con Nit **900.647.896-4**, representada legalmente por la señora **AMPARO MORENO VERA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **39.658.223**, en su calidad de representante legal y/o propietaria del establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE MORENO PARRILLA** ubicado en la **KR 12 15 25 PISO 2**, de Bogotá D.C., por los hechos expuestos en la 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 señaladas en la parte motiva de esta decisión

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboro: J. Guierrez
Revisó: C. Estebanqui

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

