

**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.: 1899-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SURTIQUESOS FYM
IDENTIFICACIÓN	9636765
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	FREDY ALEXANDER CRUZ DAZA
CEDULA DE CIUDADANÍA	9636765
DIRECCIÓN	CL 71 A 116 C 16
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 71 A 116 C 16
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	
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: 03 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma
Fecha Desfijación: 07 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma

Ing. Andrea Cortes
 C.C. 2522842353 CORD

1-8

e/1501



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-01-2020 01:47:43
 Contestar Cite Este No.:2020EE5356 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2
 ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
 DESTINO: PERSONA PARTICULAR/FREDY ALEXANDER CRUZ D
 TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
 ASUNTO: LM / EXP 18992017

012101
Bogotá D.C.

Cerrado

*se realizan 2 visitas

Señor(a)
FREDYALEXANDERCRUZDAZA
SURTQUESOS FYM
CL 71A 116C 16
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 18992017

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(a) FREDY ALEXANDER CRUZ DAZA identificado(a) con Cedula de Ciudadanía N°9.636.765, en su calidad de responsable del establecimiento denominado SURTIQUESOS FYM ubicado en la CL 71A 116C 16, barrio San José Obrero de Bogotá, con la misma dirección de notificación. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 31 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,


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

Proyectó: Liliانا G.
Revisó: Piedad J.
Anexo: 6 folios



356



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 18992017”.

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, barrio San Vicente de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es el señor(a) FREDY ALEXANDER CRUZ DAZA identificado(a) con Cedula de Ciudadanía N°9.636.765, en su calidad de responsable del establecimiento denominado SURTIQUESOS FYM ubicado en la CL 71A 116C 16, barrio San José Obrero de Bogotá, con la misma dirección de notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el N° 2017ER35329 del 07/06/2017 (folio 1), proveniente de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD RED NORTEE.S.E, se remiten actas de visita Núm. AS06N749975 del 18/05/2017, de aplicación de medida sanitaria de seguridad Decomiso N° MH02N749980 del mismo día y acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad N° MH6N749981 consistente en Clausura Temporal Total, en las que se demuestra que se emitió concepto desfavorable al establecimiento denominado SURTIQUESOS FYM, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior y así mismo se demuestra que debió aplicarse medida sanitaria de seguridad consistente en decomiso, sobre los productos allí expendidos, así como la medida sanitaria de seguridad ya mentada sobre el establecimiento.

2.2 En las citadas actas de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias, así como en los productos que allí se expendían, debiéndose aplicar la medida sanitaria ya mentada.

2.3 Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal como se le comunicó a través de oficio radicado con el No. 2019EE43241 de fecha 17/05/2019, suscrito por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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 almacenamiento de alimentos y bebidas N° AS06N749975 del 18/05/2017 con concepto sanitario desfavorable (folio 02 a 06).

3.2. Acta a establecimientos 100% libres de humo (folio 07 a 09).

3.3. Acta de Destrucción o desnaturalización de productos N° MH05N749980 del 18/05/2017 (folio 10 y 11).

3.4. Acta de medida sanitaria de seguridad Decomiso N° MH02N749980 del 18/05/2017 (folio 12 y 13).

3.5 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° MH06N749981 del 18/05/2017 consistente Clausura Temporal Total (folio 14).

3.6. Formato factores de riesgo (folio 15 y 16).

3.7. Identificación de sujeto pasivo de la presente investigación extraído de las bases de datos de la Procuraduría General de la Nación (folio 19).

4. CARGOS:

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita 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.

Según acta N° AS06N749975 del 18/05/2017

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES

1.1: Falta hermeticidad en puerta de bodega, en contraposición de lo señalado en los artículos 6, numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

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:



Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

1.2: Paredes no facilitan limpieza y desinfección; 1.3: Techos no facilitan limpieza y desinfección, bombillas sin protección; 5.5: Paredes, pisos y techos no facilitan fácil limpieza y desinfección; contrariando lo establecido en el artículo 7 numerales 7 y 7.3 y 33 numerales 1, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 y el artículo 207 de la Ley 9 de 1979, que disponen:

Resolución 2674 de 2013

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:

7. ILUMINACIÓN

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

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

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

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.

Ley 9 de 1979

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



Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

1.4: Los servicios sanitarios no cuentan con dispensador de jabón ni implementos para el secado de manos: en contraposición de lo señalado en el artículo 6 numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

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:

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.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

2.1: No cuenta con instrumento de medición de temperatura; en contraposición de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, que ordena:

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.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.2: No presentan certificados médicos; 3.4: No se validan certificaciones de manipulación, no presenta plan continuo de capacitación, en contraposición de lo señalado por los artículos 11 y 12 de la Resolución 2674 de 2013, que disponen:

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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.

3.3: Manipuladores no cumplen con prácticas higiénicas para manipulación, vestimenta incompleta; en contraposición a lo establecido en el artículo 14 numeral 2, y 36 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

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.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS

4.1: Los productos se encuentran a 16°C; 4.3: No mantienen cadena de frío; en contraposición de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, que ordena:

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

4.2: Productos se encuentran almacenados directamente sobre el piso; en contraposición de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 y 4, que ordena:

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

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.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO

5.1: No presenta operaciones de limpieza del sistema de almacenamiento de agua; contrariando lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1, que ordena:

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.

5.3: Recipientes para almacenamiento de residuos sin tapa; contrariando lo establecido en los artículos 198 y 199 de la Ley 9 de 1979 y los artículos 6 numerales 5 y 5.3, y 33 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013, que disponen:

Ley 9 de 1979

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, provisto de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

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

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

5.6: No presenta plan de saneamiento; en contraposición de lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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.*

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.*

Según acta de mediada sanitaria de seguridad Decomiso N° MH02N749980

CARGO SEXTO: IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA SER EXPENDIDOS

Se decomisan 263 Kg de Queso Campesino por encontrarse producto con pérdida de cadena de frío: en contraposición de lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 304 y 305, y la Resolución 2674 de 2013 artículos 21, 28 numeral 2 y 30, que disponen:

Ley 9 de 1979

“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.”

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.

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 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,*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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.

Artículo 30. Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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 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

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor(a) FREDY ALEXANDER CRUZ DAZA identificado(a) con Cedula de Ciudadanía N° 9.636.765, en su calidad de responsable del establecimiento denominado SURTIQUESOS FYM ubicado en la CL 71A 116C 16, barrio San José Obrero de Bogotá, con la misma dirección de notificación, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 artículos 198, 199, 207, 304 y 305, la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numerales 2.1, 5, 5.3 y 6.2, 7 numerales 7 y 7.3, 11 numeral 1, 12, 14 numeral 2, 21, 26 numerales 1, 2, 3 y 4, 28 numerales 2, 3 y 4, 30, 33 numerales 1, 3, 4 y 6, y 36 y el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1

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 el SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD RED NORTEE.S.E., dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaldas 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

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Liliana G

Revisó: Piedad J.



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE SALUD

Continuación auto de pliego de cargos expediente 18992017.

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 calendado 31 de octubre de 2019, proferido dentro del Expediente 18992017, del cual se le entrega copia íntegra, autentica 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 las [instrucciones de ayuda](#) 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



Guía No. YG250656072CO

Fecha de Envío: 18/01/2020
00 01 00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1 Peso: 238.00 Valor: 2600.00 Orden de servicio: 13086233

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. 9788

Datos del Destinatario:

Nombre: FREDY ALEXANDER CRUZ DAZA Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: CL 71A 116C 16 Teléfono:

Carla asociada: Código envío paquete: Quien Recibe: FREDY ALEXANDER CRUZ DAZA
Envío Ida/Regreso Asociado:

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
17/01/2020 08:28 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
18/01/2020 04:39 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
21/01/2020 05:48 PM	CD OCCIDENTE	Otros: cerrado 1ra vez, cargar siguiente turno	
27/01/2020 12:18 PM	CD.OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
27/01/2020 12:20 PM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
29/01/2020 05:55 PM	CTP.CENTRO A	Digitalizado	

Ing. Andrea Cortes
T# 25228-321593 CMD