



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20144895

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ANA JANETH PEDRAZA BORDA
IDENTIFICACIÓN	39.797.335
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA JANETH PEDRAZA BORDA
CEDULA DE CIUDADANÍA	39.797.335
DIRECCIÓN	DG 97 A SUR N° 6 D – 15 ESTE
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 97 A SUR N° 6 D – 15 ESTE
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL DE USME II NIVEL E.S.E.
<p align="center">NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</p> <p>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></p>	
Fecha Fijación: 25 DE ABRIL DE 2017	Nombre apoyo: <u> </u> NICOLAS RODRIGUEZ G. <u> </u> Firma 
Fecha Desfijación: 3 DE MAYO DE 2017	Nombre apoyo: <u> </u> NICOLAS RODRIGUEZ G. <u> </u> Firma 

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 28-03-2017 10:18:52

Contestar Cite Este No.:2017EE22260 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:1

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/REBOLLO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANA JANETH PEDRAZA BOR
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTF. AVS. EXP 20144895

012101
Bogotá.

Señora
ANA JANETH PEDRAZA BORDA
Propietaria y/o Representante Legal
RESTAURANTE NUEVO HORIZONTE
DIAGONAL 97 A SUR N° 6 D ESTE 15 -21 BARRIO VILLA HERMOSA
Bogotá D.C.

sin sig.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20144895

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 ANA JANETH PEDRAZA BORDA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39.797.335 en calidad de Propietaria y/o Representante Legal del establecimiento denominado RESTAURANTE NUEVO HORIZONTE , ubicado en la DIAGONAL 97 A SUR N 6 D ESTE 15 -21 BARRIO VILLA HERMOSA de esta ciudad. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública Profirió Pliego de Cargos de Fecha 15-07-2015, 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 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.que presente sus descargos si así lo considera, aporte o solicite la práctica de

Cordialmente,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 5 Folios
Aprobó: L. Verjel
Elaboro: Jenny Q

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

578



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

AUTO DE PLIEGO DE CARGOS

Bogotá, D. C. 15 de Julio de 2015

EXPEDIENTE: 20144895

ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE NUEVO HORIZONTE

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa en contra de la señora ANA JANETH PEDRAZA BORDA identificado(a) con cedula de ciudadanía No. 39.797.335, en calidad de propietario(a) y/o representante legal del establecimiento RESTAURANTE NUEVO HORIZONTE, ubicado en la ciudad de Bogotá en la Diagonal 97 A sur No. 6 D este 15 - 21, Barrio Villa Hermosade la localidad de Usme, con fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

La competencia de esta Secretaría Distrital de Salud- Subdirección de vigilancia en Salud Pública como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está dada por la Ley 09 de 1979, Ley 10 de 1990 artículos 10, 11 y 12 literales q y r, Ley 100 de 1993, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, Ley 1122 de 2007 artículo 34, Decreto 3075 de 1997 artículo 67 y siguientes, Decreto 677 de 1995 del Ministro de Salud, Acuerdo 17 de 1997 artículo 31 y demás normas concordantes; y los Decretos Distritales 507 de 2013 y 483 de 2007 del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

El Sistema de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), es el conjunto de normas, procedimientos y actividades tendientes a funcionar articuladamente en búsqueda de la racionalización y unificación de procesos e instrumentos de acuerdo con las competencias al interior de cada una de las entidades. Busca potencializar el desarrollo de las investigaciones administrativas tendientes a establecer las presuntas irregularidades, incumplimientos o violaciones de las normas a las cuales están obligados a observar todas las personas que ejerzan una determinada actividad.

HECHOS, CONSIDERANDOS Y FUNDAMENTOS LEGALES

Mediante oficio con radicado: 2014ER73685 de fecha 03-09-2104(folio 1), suscrito por funcionaria del HOSPITAL DE USME NIVEL E.S.E, remite los siguientes documentos: Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 933017 del 25 de Agosto de 2014 con concepto DESFAVORABLE (folios 2 a 8), Actas de Guía para vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empaçados para consumo humano No. 933017 del producto ARROZ marca FLOR HUILA (folio 9) y No. 933017 del producto MAYONESA marca FRUCO (folio 10), Acta de Vigilancia a Establecimientos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 933017(folio 11), por presentar las siguientes irregularidades:

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

No.	Aspectos verificados en Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 933017 del 25 de Agosto de 2014 con concepto DESFAVORABLE (folios 2 a 8) en la que se especifica lo siguiente:	Conductas o Infracción	Disposición legales presuntamente violadas
INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
1	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	No cumple: no tienen dotación completa. No tiene dotación en baños: toallas de papel y jabón líquido antibacterial neutro.	Decreto 3075 de 1997, art. 8 literal s.
2	Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	No cumple: no están protegidos los huecos dejados por rosetas en desuso en zona de atención al cliente.	Ley 9 de 1979, art. 117.
SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
3	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple: no presenta. No mantiene ni implementa plan de saneamiento adoptado al local y no diligencia formatos de control de operaciones de limpieza y desinfección.	Decreto 3075 de 1997. Artículo 29, literal a.
4	Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos.	No cumple: no llevan lista	Decreto 3075 de 1997, art. 29, literal a.
5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	No cumple: no tienen percheros.	Decreto 3075 de 1997, art. 31 literal g.
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS			
6	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros de los procesos y se pone en práctica.	No cumple: no presenta. No mantiene ni implementa plan de saneamiento adoptado al local y no diligencia formatos de control de vectores.	Decreto 3075 de 1997, art. 29 literal c.
PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
7	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros de los procesos y se pone en práctica.	No cumple: no presenta. No mantiene ni implementa plan de saneamiento adoptado al local y no diligencia formatos de manejo integral de residuos sólidos y líquidos.	Decreto 3075 de 1997, art. 29 literal b.
8	Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la	No cumple: no están marcados canecas para residuos sólidos.	Decreto 3075 de 1997 art. 11 literal k.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

	recolección interna de desechos sólidos.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
9	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y se desinfecta periódicamente.	No cumple: no tiene certificado. No presenta certificado de lavado de tanque de reserva de agua potable.	Decreto 1575 de 2007, art. 10.
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS			
10	Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	No cumple: techos sucios. No se mantienen limpios los techos del local en especial en zona de atención al cliente.	Ley 9 de 1979 art. 207. Decreto 3075 de 1997 art. 37 literal d.
11	Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	No cumple: no está protegida la bombilla de la cocina.	Decreto 3075 de 1997 art. 9 literal o.
CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION, ENSAMBLE Y SERVIDO			
12	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.	No cumple: no llevan registros.	Decreto 3075 de 1997 art. 31 literal b.
13	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	No cumple: no tiene copias de conceptos. No presenta copia de conceptos de proveedores de carne, pollo y pescado.	Ley 9 de 1979 art. 288.
14	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo).	No cumple: no presenta. No tiene instalados avisos alusivos al lavado de manos en lavaplatos y lavamanos.	Decreto 3075 de 1997 arts. 8 literal u y 14 literal d.
PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION			
19	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No cumple: no están completos. No cuentan con exámenes médicos del personal nuevo.	Ley 9 de 1979 art. 276 Decreto 3075 de 1997 art. 13 literal a.
20	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos.	No cumple: no están completos. No cuentan con cursos de manipulación de alimentos de personal nuevo.	Ley 9 de 1979 art. 277 Decreto 3075 de 1997 art. 14 literal a.
21	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.	No cumple: no usan dotación completa: gorro –bata – tapabocas – calzado cerrado.	Decreto 3075 de 1997 art. 15 literal b.

Se procede a realizar la correspondiente formulación de pliego de cargos, por considerarse que se presentaron irregularidades en el establecimiento objeto de investigación, que conllevaron a la violación de las siguientes disposiciones legales:

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

ART. 78.--La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad... (...).

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios... (...).

LEY 9 DE 1979

Artículo 117º.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

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

Artículo 276º.- 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 277º.- 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 288º.- 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.

DECRETO 3075 DE 1997

Artículo 8º.- Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón,

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras,

u. Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. 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 9º.- Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

Iluminación.

o. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser de tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

Artículo 11º.- Condiciones Específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

k. Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles;

Artículo 13º.- Estado de Salud.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año;

Artículo 14º.- Educación y Capacitación.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos;

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos;

Artículo 15º.- Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b. 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;

Artículo 19º.- Operaciones de Fabricación. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento;

c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C (39°F).
- Mantener el alimento en estado congelado.
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

Artículo 29º.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de 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 concertaciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección;

b. Programa de Desechos Sólidos:

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, 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 o el deterioro del medio ambiente;

c. Programa de Control de Plagas:

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Artículo 31º.- *Almacenamiento.* Las operaciones de almacenamientos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- b. 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 cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto;

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

g. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

Artículo 37º.- Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones específicas:

d. 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;

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.

El despacho le informa al investigado, que el presente acto administrativo da inicio a la actuación administrativa, por medio de la cual la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, le concreta los hechos transgresores de la normas sanitarias vigentes, indicándole las disposiciones presuntamente infringidas y las sanciones a que hay lugar en caso de encontrarlo responsable, de acuerdo con lo establecido en la Ley 09 de 1979 en su artículo 577 se establecen las siguientes sanciones:

Artículo 577º.- 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

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

Por lo antes expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular pliego de cargos a la señora ANA JANETH PEDRAZA BORDA identificado(a) con cedula de ciudadanía No. 39.797.335, en calidad de propietario(a) y/o representante legal del establecimiento RESTAURANTE NUEVO HORIZONTE, ubicado en la ciudad de Bogotá en la Diagonal 97 A sur No. 6 D este 15 - 21, Barrio Villa Hermosa de la localidad de Usme, por la presunta violación a lo consagrado en las normas antes enunciadas de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Correr traslado del presente pliego de cargos al propietario y/o representante legal del establecimiento investigado, 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 el art. 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ORIGINAL FIRMADO POR

Luz Adriana Zuluaga S.

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno
Revisó: Geovanna Hernández
Proyectó: Mónica Marcela Ruiz Ulloa
Apoyo: Cristina Escobar
15/07/2015

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de auto de pliego de cargos de fecha 15 de Julio de 2015

AUTO DE NOTIFICACIÓN PERSONAL	
Bogotá D.C. Fecha y hora _____	
En la fecha antes indicada se notifica a: _____	
Identificado con la C.C. No. _____ quién queda enterado del contenido y derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo No. _____ de fecha _____, correspondiente al expediente No. _____	
Dirección de notificación: _____	
Teléfono _____	
_____	_____
Firma del notificado	Nombre de quién notifica
Se entrega copia del auto.	

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA