

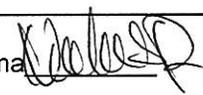


ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**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.:        20147533       

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DISTRIBUCIONES CAOBA (ELABORACION DE ALIMENTOS/RESTAURANTE)
IDENTIFICACIÓN	80.199.925
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	FELIPE ANDRES CARRASCAL FERRO
CEDULA DE CIUDADANÍA	80.199.925
DIRECCIÓN	CLL 92 A N° 60 A – 04 P 1
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 92 A N° 60 A – 04 P 1
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CHAPINERO E.S.E.
<p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b>  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**





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 27-03-2017 10:37:26

Al Contestar Cite Este No.:2017EE21867 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec:2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/REBOLL

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/FELIPE ANDRES CARRASCA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION AVISO EXP 75332014

012101

Bogotá.

Señor

FELIPE ANDRES CARRASCAL FERRO

Representante legal y/o quien haga sus veces

DISTRIBUCIONES CAOBA (ELABORACION DE ELIMENTOS/RESTAURANTE)

CL 92 A No. 60 A – 04 P 1, Barrio Rionegro

Bogotá D.C.

*Se verifica nuevo deseo*

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 75332014.

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 FELIPE ANDRES CARRASCAL FERRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.199.925, en calidad de Representante legal y/o quien haga sus veces del establecimiento DISTRIBUCIONES CAOBA (ELABORACION DE ELIMENTOS/RESTAURANTE), ubicado en la CL 92 A No. 60 A – 04 P 1, Barrio Rionegro de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 30 de junio de 2016, 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,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 9 folios

Aprobó: L. Verjel

Elaboro: Laura D.

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

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 30 DE JUNIO DE 2016  
"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 75332014"

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DISTRIBUCIONES CAOBA (Elaboración de Alimentos/Restaurante)
IDENTIFICACIÓN	80.199.925 - 3
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	FELIPE ANDRES CARRASCAL FERRO
CEDULA DE CIUDADANÍA	80.199.925
DIRECCIÓN	CALLE 92 A N° 60 A - 04 P 1, BARRIO RIONEGRO, LOCALIDAD BARRIOS UNIDOS
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CALLE 92 A N° 60 A - 04 P 1, BARRIO RIONEGRO, LOCALIDAD BARRIOS UNIDOS
CORREO ELECTRÓNICO	NO REPORTA
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	E.S.E. HOSPITAL CHAPINERO
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DERECHO DE PETICIÓN N° 1220607 DE 24/07/14

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple, se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

### I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, como organismo investigador y autoridad sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

Ahora bien, la competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dicta las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa señala que las Entidades Territoriales, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, tienen competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas<sup>1</sup>

## III. HECHOS, CONSIDERANDOS Y FUNDAMENTOS LEGALES

Mediante oficio radicado: **2015ER4656** del **21 de Enero de 2015** (folios 1), suscrito por el Gerente de la **E.S.E. HOSPITAL CHAPINERO**, remite Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N° **1004311** de **24/07/2014** con concepto sanitario Desfavorable, la cual no será tenida en cuenta toda vez que no cumple lo preceptuado por el **Artículo 70 del Decreto 3075 de 1997** (folios 2 a 8); Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° **166350** de **24/07/2014**, consistente en **CT: Clausura Temporal Total – ST: Suspensión Total de Trabajos o Servicios en la totalidad del establecimiento**, por el hallarse **PR: 5.1, 5.2, 5.3, 5.5; IN: 5.8, 5.10; SB: 4.6, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 6.1, 6.2, 6.3, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 10.1, 10.3; OC: 5.6** - Escritas en el

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

acta de visita (folio 9); Guía para la vigilancia de rotulado/etiquetado N° 1004311 de 24/07/2014 (folios 10 – 11); Acta de establecimiento 100% libre de humo Sin Número de 20 de 16/12/2014 (folio 15), por presentar las siguientes irregularidades:

CARGOS	ÍTEM	ASPECTOS VERIFICADOS	CONDUCTAS	DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VIOLADAS
<b>4. SANEAMIENTO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
1.	4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuenta con los procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta documentos, no se evidencia lista de chequeo.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 1.
2.	4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta documentos de programa de limpieza y desinfección.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numerales 1.
3.	4.3	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón, detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta documentos de programa de limpieza y desinfección.	Ley 9 de 1979, artículos 28, 254; Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Numerales 8.
4.	4.4	Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta listas de chequeo.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 1.





		limpieza de instalaciones y equipos.		
5.	4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza sitio o área independiente.	Ley 9 de 1979, artículo 260; Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Numeral 9.
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS</b>				
6.	4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuenta con los procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta, se evidencian plagas (cucarachas)	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 3.
7.	4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta programa de control de plaga, se evidencia cucarachas.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 3.
<b>PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>				
8.	4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuenta con los procedimientos, listas de chequeos y registros diarios	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta documentos del programa de residuos sólidos.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Numeral 2.



		de los procesos y se pone en práctica.		
9.	4.10	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, se evidencian residuos sólidos y su mala disposición.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 5, Subnumeral 5.2, Artículo 33 Numeral 5.
10.	4.11	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente del restaurante.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, se evidencia bolsas de residuos sólidos en pasillo.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 5, Subnumeral 5.2, Artículo 33 Numeral 5.
11.	4.12	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para recolección interna de desechos sólidos.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, recipientes sin tapa, no hay separación.	Ley 9 de 1979 artículos 28, 198, 199; Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Numeral 5.
12.	4.13	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elemento ni para las superficies en contacto con estos	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza programa de manejo de residuos.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 4, Subnumeral 4.2.
<b>5. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>				
13.	5.1	Los pisos están contruidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, pisos sucios.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Numerales 2, 3.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

		porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes, y con acabados libres grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.		
14.	5.2	Las paredes son de material resistente, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, paredes sucias y con condensación de grasa.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Numeral 3.
15.	5.3	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.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, techo roto y sucio con signos de condensación.	Ley 9 artículo 195; Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Numeral 4.
16.	5.5	La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuado, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, se evidencia temperatura alta y falta ventilación, condensación campana extractora.	Ley 9 de 1979, artículos 109, 196, 249 literal d; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 8, Subnumerales 8.1, 8.2.



		no incomoda al personal.		
17.	5.6	Se cuenta con adecuada iluminación calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza en área de alistamiento, lámparas sin protección.	Ley 9 de 1979 artículos 105, 196, 249 literal d; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 7, Subnumerales 7.1, 7.2, 7.3.
18.	5.8	El piso en áreas húmedas tiene pendientes de 2% hacia el drenaje y en áreas de baja humedad del 1% hacia el drenaje.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.2, Artículo 33 Numeral 2.
19.	5.10	Las uniones entre paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar limpieza.	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, se evidencia condensación y acumulación de suciedad.	Ley 9 de 1979, artículo 249 literal c; Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 2, Subnumeral 2.2.
<b>6. EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>				
20.	6.1	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza deterioro y suciedad en baldosas del lavaplatos.	Ley 9 de 1979 artículos 251, 252, 254; Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Numeral 1, Artículo 34.



		pinturas materiales desprendibles son fáciles de limpiar y desinfectar.	o y de y		
21.	6.2	Cuando requiere establecimiento dispone utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.)	se el de	<b>NO CUMPLE</b>	Ley 9 de 1979 artículo 290; Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Numeral 7.
22.	6.3	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, y similares son lavados y desinfectado después de sus uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	como	<b>NO CUMPLE</b> No garantiza, no presenta programa de limpieza y desinfección.	Ley 9 de 1979 artículo 254; Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Numeral 9.
<b>10. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN</b>					
23.	10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.		<b>NO CUMPLE</b> Carolina Carrascal, Constanza Páez, Daniel Porquera. No presentan, no garantiza.	Ley 09 de 1979 artículo 276; Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 1.



24.	10.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado.	<b>NO CUMPLE</b> Carolina Carrascal, Constanza Páez, Daniel Porquera. No presentan, no garantiza.	Ley 09 de 1979 artículo 277; Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numerales 2, 5.
-----	------	--	---	---

Se procede a realizar la correspondiente formulación de pliego de cargos, por considerar que hubo presunta violación a lo consagrado en las siguientes disposiciones legales:

- Ley 9 de 1979 Artículos 28, 105, 109, 195, 196, 198, 199, 249 literal c, d, 251, 252, 254, 260, 276, 277, 290.

**Artículo 28°.-** El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.

**Artículo 105°.-** En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.

**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.

**Artículo 195°.-** El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

**Artículo 196°.-** La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

**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.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Artículo 199°.-** Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

**Artículo 249°.-** Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:

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

d. Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

**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.

**Artículo 254°.-** La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

**Artículo 260°.-** Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

**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.





**Artículo 290°.-** Cuando los establecimientos comerciales de alimentos o bebidas no cuenten con agua y equipos, en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

- **Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 4, Subnumeral 4.2, Artículo 6 Numeral 5, Subnumeral 5.2, Artículo 7 Numeral 1, Subnumeral 1.2, Artículo 7 Numeral 2, Subnumeral 2.2, Artículo 7 Numeral 7, Subnumerales 7.1, 7.2, 7.3, Artículo 7 Numeral 8, Subnumerales 8.1, 8.2, Artículo 9 Numeral 1, Artículo 11 Numeral 1, Artículo 14 Numerales 2, 5, Artículo 26 Numerales 1, 2, 3, Artículo 33 Numerales 2, 3, 4, 5, 9, Artículo 34, Artículo 35 Numerales 7, 8, 9.**

**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:

#### 4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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

#### 5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

**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:

#### 1. PISOS Y DRENAJES

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

## 2. PAREDES

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

## 7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

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.

## 8. VENTILACIÓN

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.

**Artículo 9°. 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.

**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 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.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

**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:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

**2.** El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

**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.

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

**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.

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

7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

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.

9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

Finalmente 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, le concreta los hechos transgresores de la normas sanitarias vigentes, indicándole las disposiciones presuntamente infringidas y las



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

sanciones a que hay lugar en caso de encontrarla responsable, de acuerdo con lo establecido en la Ley 09 de 1979 en su artículo 577 se establecen las siguientes sanciones:

*“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”.*

De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del *Registro Único Empresarial y Social de la Cámara de Comercio de Bogotá y Procuraduría General de la Nación* ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación, tal y como consta en los folios 08 y 09 del expediente respectivamente.

Por lo antes expuesto,

#### RESUELVE:

**ARTICULO PRIMERO.** Formular pliego de cargos al señor **FELIPE ANDRES CARRASCAL FERRO**, identificado con C.C. N° **80.199.925** en calidad de propietario y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento **DISTRIBUCIONES CAOBA** (Elaboración de Alimentos/Restaurante), ubicado en la: **CALLE 92 A N° 60 A – 04 P 1, BARRIO RIONEGRO, LOCALIDAD BARRIOS UNIDOS**, por la presunta violación a lo consagrado en las normas antes enunciadas de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

**ARTICULO SEGUNDO.** Notifíquese del presente pliego de cargos a la propietaria y/o representante legal del establecimiento acusado, 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, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y según lo expuesto en la parte considerativa del presente auto.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

ARTICULO TERCERO. 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

**ORIGINAL FIRMADO**

**DAIBETH ELENA HENRÍQUEZ IGUARÁN**

**DAIBETH ELENA HENRÍQUEZ IGUARÁN**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E).

Proyectó: Oscar Iván Gómez Sánchez  
Fecha: 13/06/2016.

**NOTIFICACIÓN PERSONAL**

BOGOTÁ D.C.: \_\_\_\_\_

EN LA FECHA SE NOTIFICA A: \_\_\_\_\_

IDENTIFICADO (A) CON C.C. N° \_\_\_\_\_ T.P N° \_\_\_\_\_

QUIEN QUEDA ENTERADO (A) DEL CONTENIDO DEL PLIEGOS DE CARGOS PROFERIDA DENTRO DEL EXPEDIENTE N° 75332014 ADELANTADA EN CONTRA DEL: Señor FELIPE ANDRES CARRASCAL FERRO, identificado con C.C. N° 80.199.925 en calidad de propietario y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento DISTRIBUCIONES CAOBA.

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL NOTIFICADO

\_\_\_\_\_  
FIRMA DE QUIEN NOTIFICA

