



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.:   33952015  

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CALENTAO EXPRESS SAS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS
IDENTIFICACIÓN	900.043.402-7
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA
CEDULA DE CIUDADANÍA	79.481.442
DIRECCIÓN	AC 19 # 28 – 80 LC R 15
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 18 # 164 – 58
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E.
<b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b>	
<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 echa Fijación: 27 DE MARZO DE 2018	Nombre apoyo: <u>  LAURA DELGADO G.  </u> Firma <u>  <i>Paul</i>  </u>
Fecha Desfijación: 05 DE ABRIL DE 2018	Nombre apoyo: <u>  LAURA DELGADO G.  </u> Firma <u>  <i>Paul</i>  </u>





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

012101

Bogotá D.C.

Señora

ERIKA VANESSA CABRA POLANCO

Representante Legal

DISTRIBUIDORA LOS PAISAS (DEPOSITO DE ALIMENTOS)

CARRERA 77 Q N° 46 A -08 SUR BARRIO JACKELINE

BOGOTÁ D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo  
higiénico sanitario N° 38452015

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 ERIKA VANESSA CABRA POLANCO,  
identificada con CC. N° 1.022.367.160-7 en condición de Representante Legal del  
establecimiento denominado DISTRIBUIDORA LOS PAISAS (DEPOSITO DE  
ALIMENTOS) , ubicado en la CARRERA 77 Q N 46 A -08 SUR BARRIO  
JACKELINE de la ciudad de Bogotá D.C.; la Subdirección de Vigilancia en Salud  
Pública profirió Resolución Sanción de fecha 28/04/2017 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  
diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y/o subsidiario de  
apelación si así lo considera, lo cual lo puede hacer directamente o a través de  
apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Elaboro: Jenny Q.  
Anexas: 8 folios

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

Desconocido.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 16-02-2018 04:16:00

Al Contestar Cite Este No.:2018EE21528 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:4

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/CARLOS ALBERTO SANDOV

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: ENVIO NOTIFICACION POR AVISO EXP 33952015

012101  
Bogotá.

Señor:

CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA

Representante Legal y/o quien haga sus veces

CALENTAO EXPRESS S.A.S. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS

Carrera 18 N° 164 – 58

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 33952015

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 sociedad CALENTAO EXPRESS S.A.S. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS, identificada con NIT. 900.043.402-7, con dirección de notificación judicial en la Carrera 18 N° 164 – 58 de la ciudad de Bogotá D.C, representada legalmente por el Señor: CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA, identificados con cedula de ciudadanía N° 79.481.442 en condición de Representante Legal y/o quien haga sus veces y/o responsables del establecimiento denominado, CALENTAO EXPRESS, ubicado en la Avenida Carrera 19 N° 28 – 80 Local R – 15 de esta ciudad, El Subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 30/11/2016, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente a la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Nicolás Rodríguez G  
Anexa: 8 folios

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

043.

ALBANY  
TWO EIGHT  
TWO EIGHT  
TWO EIGHT



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

EXPEDIENTE 33952015  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 30 DE NOVIEMBRE DE 2016

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 33952015”.

En ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC., y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la sociedad comercial CALENTAO EXPRESS S.A.S. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con el NIT No. 900043402-7, con dirección de notificación judicial en la KR. 18 164 – 58 de la ciudad, representada legalmente por el señor CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA, identificado con cédula de ciudadanía No. 79481442, o quien haga sus veces, sociedad Propietaria y/o Responsable del establecimiento comercial denominado CALENTAO EXPRESS, ubicado en la AC. 19 28 – 80 Local R – 15, Barrio Paloquemao de la ciudad de Bogotá DC., y cuyo correo electrónico es carlos@calentaoexpress.com.

2. HECHOS

2.1 Según oficio radicado con el 2015ER40387 de fecha 26-05-15 (folio 1), suscrito por la Profesional especializado Referente SAMA Salud Pública del Hospital CENTRO ORIENTE E.S.E., se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de los hallazgos higiénico sanitarios encontrados con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control, con resultado no conforme.

2.2 El día 08-05-15 los Funcionarios del Hospital CENTRO ORIENTE E.S.E., realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta de visita levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia,

Página 1 de 16



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados; Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a Restaurantes No. 1097745 de fecha 08-05-15, con concepto DESFAVORABLE, visible a folio 2 a 8, Acta de medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso No. 193512 de fecha 08-05-15, de alimentos por evidenciarse productos con características físicas alteradas (color y olor) no aptas para consumo humano, no presenta ninguna información para realizar trazabilidad del producto, sin nombre del fabricante o comercializador, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, sin número de lote, folio 9 – 10, Acta de Destrucción de productos No. 185172 de la misma fecha, folio 11 – 12, Guía para vigilancia de rotulado No. 363185, folio 13, Guía para vigilancia de rotulado No. 363186, folio 14, Acta Establecimiento 100% libre de humo, folio 15, autorización firmada por el señor Gerente General de Calentao para retiro de actas, folio 16, boleta de citación No. 1008554, folio 17 Express del expediente.

2.3 De acuerdo con la gestión preliminar realizada en la página web del REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL RUES, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación, según documento visto a folios 17 - 18 del expediente.

### 3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a Restaurantes No. 1097745 de fecha 08-05-15, con concepto DESFAVORABLE, visible a folio 2 a 8 del expediente.

3.2. Acta de medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso de alimentos por evidenciarse productos con características físicas alteradas (color y olor) no aptas para consumo humano, no presenta ninguna información para realizar trazabilidad del producto, sin nombre del fabricante o comercializador, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, sin número de lote, folio 9 – 10 del expediente.

3.3. Acta de Destrucción de productos No. 185172 de la misma fecha, folio 11 – 12 del expediente.

3.4. Guía para vigilancia de rotulado No. 363185, folio 13 del expediente.

Página 2 de 16



## EXPEDIENTE 33952015

- 3.5. Guía para vigilancia de rotulado No. 363186, folio 14 del expediente
- 3.6. Acta Establecimiento 100% libre de humo, folio 15 del expediente.
- 3.7. Autorización firmada por el señor Gerente General de Calentao para retiro de actas, folio 16 del expediente.
- 3.8. Boleta de citación No. 1008554, folio 17 Express del expediente.

### 4. CARGOS:

En esta instancia, el Despacho procede a analizar las actas que obran dentro de la presente investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios del HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E. se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada.

Lo anterior por infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas higiénico sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta ya referenciada, las que se relacionan a continuación:

#### 4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

Ítem 3.3- No cumple, no hay encerramiento de zona procesos, con lo cual quebranta presuntamente la **Ley 9 de 1979, Art. 168**; “Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos”

En relación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 6°**. “**Condiciones generales**. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y

Página 3 de 16



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## EXPEDIENTE 33952015

expediente de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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”.

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

**Numeral 4.** No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga”.

### 4.2.CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Ítem 4.1, 4.3, 4.4, 4.6, 4.9-No cumple, no presenta plan de saneamiento, no hay procedimientos escritos; lo cual vulnera presuntamente lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013, Art. 26.** Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendá alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

Página 4 de 16





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

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.

Ítem 4.5-No cumple, no hay sitio señalizado donde se guarden productos, lo cual presuntamente transgrede presuntamente lo preceptuado en la **Ley 9 de 1979, Art. 260** “Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas”.

En correlación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 28 “Almacenamiento**. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 7.** 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 independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas”.

Ítem 4.8-No cumple, no hay encerramiento total, facilitando factores de riesgo que pueden generar la presencia de roedores, lo cual es contrario a la **Ley 9 de 1979, Art. 168**; “Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos”

Página 5 de 16



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

Y en relación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 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”

Ítem 4.13-No cumple, no hay procedimiento para manejo de aceite usado, con lo cual se incumple la **Resolución 2674 de 2013, Art. 26**. “Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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”.

#### 4.3. CARGO TERCERO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Ítem 6.3-No cumple, no hay procedimientos descritos, lo cual es contrario a la **Resolución 2674 de 2013, Art. 26**. “Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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

Página 6 de 16





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

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”.

#### 4.4. CARGO CUARTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

Ítem 7.3- No cumple, falta garantizar realización de esta actividad; vulnerando presuntamente la **Resolución 2674 de 2013 Art. 35** “Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social”.

Ítem 7.4-No cumple, falta garantizar mayor capacidad de almacenamiento de productos, quebrantando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 256**, “Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 35. “Operaciones de preparación y servido de los alimentos**. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

**Numeral 4.** Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada”.

Página 7 de 16





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

Ítem 7.6- No cumple, falta garantizar procedencia de proveedores lo cual transgrede presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 288**, "Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones".

Y **Art. 28 "Almacenamiento**. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 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.

Ítem 7.7-No cumple, no hay procedimientos documentados, infringiendo presuntamente la **Resolución 2674 de 2013 Art. 26**. "Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendá alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

Ítem 7.12-No cumple, falta reubicar cerca al punto hídrico, con lo cual se viola presuntamente la **Resolución 2674 de 2013 Art 6 numeral 6, 6.4** "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" y **Art. 13** párrafo 1, "Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la

Página 8 de 16





## EXPEDIENTE 33952015

obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos”.

### 4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE PRODUCTOS:

Ítem 8.1.- No cumple, falta mayor capacidad de almacenamiento de productos, incumpliendo presuntamente con la **Ley 9 de 1979 Art. 256**, “Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación. PARAGRAFO. Los depósitos de materias primas y productos terminados para alimentos y bebidas ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada no se presenten peligros de contaminación para los productos” y **Art. 263**, “Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes”.

En correlación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 28**, “**Almacenamiento**. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 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  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor

**Numeral 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”.

**Art. 31 “Expendio de alimentos.** El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

Página 9 de 16



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## EXPEDIENTE 33952015

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos”.

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

**Numeral 4.** Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada”.

Ítem 8.2, 8.3, 8.7- hay productos sin fecha de vencimiento, se evidencia mal olor en pechugas y chuleta de cerdo, hay productos sin rotular, infringiendo presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 256**, “Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación”, **Art. 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” y **Art. 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”.

Y de conformidad con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 2 “Ámbito de aplicación.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

**ALIMENTO ALTERADO.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil”

**Art. 28 “Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 1.** Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la

Página 10 de 16



### EXPEDIENTE 33952015

empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación”.

Y **Art. 31. “Expendio de alimentos.** El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

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

#### 4.6. CARGO SEXTO: CONTROL DE TEMPERATURAS:

Ítem 9.4, No se llevan registros de verificación del control de temperaturas en nevera Postobón, con lo cual se transgrede presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 424.** “Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento”.

#### 4.7. CARGO SEPTIMO: PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

Ítem 10.1- No cumple, falta certificado médico de una persona; con lo cual se vulnera presuntamente la **Ley 9 de 1979, Art. 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”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art 11 numeral 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”

EXPEDIENTE 33952015

Ítem 10.6-No cumple, falta reubicar protocolo e implementos cerca a lavaplatos, infringiendo presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 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".

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art 6 numeral 6, 6.4** "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", **Art. 13 parágrafo 1**, "Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos".

4.8. CARGO OCTAVO: APLICACIÓN MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:

- No cumple, Acta de medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso No. 193512 de fecha 08-05-15, de alimentos por evidenciarse productos con características físicas alteradas (color y olor) no aptas para consumo humano, no presenta ninguna información para realizar trazabilidad del producto, sin nombre del fabricante o comercializador, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, sin número de lote, folio 9 – 10, infringiendo presuntamente la **Ley 9 de 1979, Art. Art. 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", **Art. 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" y **Art. 306**, "Todos los alimentos o bebidas que se expendan, bajo marca de fábrica y con nombres determinados, requerirán registro expedido conforme a lo establecido en la presente Ley y la reglamentación que al efecto establezca el Ministerio de Salud".

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 3°**. "**Definiciones**. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

**ALIMENTO ALTERADO.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración”.

Y en correlación con la **Resolución 5109 de 2005 Art. 5º.** “*Información que debe contener el rotulado o etiquetado.* En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

#### 5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión “FABRICADO o ENVASADO POR”.

#### 5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

#### 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

#### 5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente”.

Así las cosas, el Despacho considera que existe mérito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa procesal se ha evidenciado presuntas irregularidades en cabeza del propietario y/o representante legal del establecimiento, las cuales han sido puestas de presente. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa

Página 13 de 16



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### EXPEDIENTE 33952015

pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de investigación.

Esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: "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".

Así mismo conforme al parágrafo del artículo 576 ibídem "Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

Por lo antes expuesto,

### RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la sociedad comercial CALENTAO EXPRESS S.A.S. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con el NIT No. 900043402-7, con dirección de notificación judicial en la KR. 18 164 – 58 de la ciudad, representada legalmente por el señor CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA, identificado con cédula de ciudadanía No. 79481442, o quien haga sus veces, sociedad Propietaria y/o Responsable del establecimiento comercial denominado CALENTAO EXPRESS, ubicado en la AC. 19 28 – 80 Local R – 15, Barrio Paloquemao de la ciudad de Bogotá DC., por los hechos expuestos y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias relacionadas en la parte motiva de esté proveído.

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

Página 14 de 16





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**EXPEDIENTE 33952015**

de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por Hospital CENTRO ORIENTE E.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:

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

**SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Nury Guerrero Torres  
Revisó: Geovanna Hernández Aldana  
Fecha de entrega para firma: 29-11-16

Página 15 de 16

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## EXPEDIENTE 33952015

### NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 30 de noviembre de 2016 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita, dentro del expediente Exp.: 33952015

Mediante el cual se adelanta proceso a la sociedad comercial CALENTAO EXPRESS S.A.S. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, identificada con el NIT No. 900043402-7, con dirección de notificación judicial en la KR. 18 164 – 58 de la ciudad, representada legalmente por el señor CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA, identificado con cédula de ciudadanía No. 79481442, o quien haga sus veces, sociedad Propietaria y/o Responsable del establecimiento comercial denominado CALENTAO EXPRESS, ubicado en la AC. 19 28 – 80 Local R – 15, Barrio Paloquemao de la ciudad de Bogotá DC.

Dirección \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_

Firma del Notificado \_\_\_\_\_

Nombre de Quien Notifica \_\_\_\_\_

