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.: 1056-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EMPANADAS EL PROGRESO
IDENTIFICACIÓN	11406385
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MIGUEL ANTONIO CHISCO ORTIZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	11406385
DIRECCIÓN	KR 10 49H 24 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 10 49H 24 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Rafael Uribe Uribe

NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)

Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "*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.*

Fecha Fijación: 29 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma
Fecha Desfijación: 05 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma

HOSPITAL ENGATIVA	Transversal 100 # 80A - 50	2913399	Lunes a Viernes de 7:00 am a 4:00 pm	05/09/2008

No Reside
- tiene env. 05/10/18
Devuelto por el mismo
Motivo
Se verifica google
Maps Direccion
Kr 10 50A 39 Sur
CC. Caracas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 09-11-2018 04:59:24
Al Contestar Cite Este No.:2018EE98475 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MIGUEL ANTONIO CHISCO O
TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION
ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 10562016-

012101
Bogotá D.C.

Señor
MIGUEL ANTONIO CHISCO ORTIZ
Propietario
EMPANADAS EL PROGRESO
KR 10 49 H 24 SUR
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10562016.

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 MIGUEL ANTONIO CHISCO ORTIZ, identificado con C.C. No. 11.406.385-4, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EMPANADAS EL PROGRESO, ubicado en KR 10 49 H 24 SUR, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 31 de Enero de 2018, 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 lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Revisó:
Proyecto: N Bérnal.
Anexo: (5 Folios).

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 31 DE ENERO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 10562016".

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

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor MIGUEL ANTONIO CHISCO ORTIZ, identificado con C.C. No. 11.406.385-4, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EMPANADAS EL PROGRESO, ubicado en la KR 10 49 H 24 SUR, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER19867 del 17/03/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., se remite acta de visita No. 1006121, de fecha 08/03/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado EMPANADAS EL PROGRESO, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consiste en Clausura Temporal Total.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 1006121 del 08/03/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 8).

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No. 1006121 del 08/03/2016 (folio 9).

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

ISO 9001
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

3.3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del 08/03/2016 (folio 10).

3.4. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1006121 (folios 11 - 12).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones FISICAS Y SANITARIAS, tal como quedo consignado en los ítems 3.6., 3.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.6.) Al momento de la inspección se evidenció que no había toallas de papel, sin protocolo de lavado de manos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2., 6.4.), que dispone:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

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.

(3.10.) Al momento de la inspección se evidenció baldosas en pared con deterioro en mesas y pared sanitario con deterioro, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.1.), que dispone:

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

4.2. CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.6., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.16., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.6., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó plan de saneamiento básico documentado con los 4 programas, sin

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

ISO 9001
Icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

registros actuales, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26, que dice:

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

(4.12.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba un recipiente para la recolección de residuos sólidos con tapa y bolsa, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 (Numeral 6), que dice:

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

(4.13.) Al momento de la inspección se evidenció que presentó certificado de recolección de aceite, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 4.2.), que dice:

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.

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

(4.16.) Al momento de la inspección se evidenció que no tenía tanque de almacenamiento de agua potable ni soporte del último lavado, con lo cual se infringió lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 Artículo 10, que dice:

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.

2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.

3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente".

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS, tal como quedo consignado en los ítems 5.1., 5.2., 5.6., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(5.1.) Al momento de la inspección se evidenció área del sifón en cemento, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1.), que dispone:

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

(5.2.) Al momento de la inspección se evidenció pared en área de mesas baldosas rotas, pared en sanitario con deterioro, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.1.), que dispone:

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas

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

ISO 9001
Icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

(5.6.) Al momento de la inspección se evidenció lámpara de freidor sin protección, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 7.3.), que dispone:

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.

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO, tal como quedo consignado en los ítems 7.1., 7.5., 7.6., 7.7., 7.12., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.1.) Al momento de la inspección se evidenció que había alimento almacenado en sanitario, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 3, 4), que dice:

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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

(7.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no se llevaban controles de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

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

ISO 9001
icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

(7.6.) Al momento de la inspección se evidenció que no tenían conceptos sanitarios de los proveedores, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 288, que dispone:

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.

(7.7.) Al momento de la inspección se evidenció que no tenían registros actuales del lavado de utensilios, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1), que dice:

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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.

(7.12.) Al momento de la inspección se evidenció que no había protocolo de lavado de manos en sanitario y lavaplatos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.4.), que dice:

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.

4.5. CARGO QUINTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, tal como quedo consignado en el ítem 8.5., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.5.) Al momento de la inspección se evidenció almacenamiento inadecuado de alimentos en sanitario, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 4), que dispone:

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con

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

ISO 9001
Icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

4.6. CARGO SEXTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONTROL DE TEMPERATURAS, tal como quedo consignado en los ítems 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(9.1., 9.2., 9.3., 9.4.) Al momento de la inspección se evidenció que no se llevaban controles actuales de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

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 -18ºC o menor.

4.7. CARGO SEPTIMO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de las PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, tal como quedo consignado en los ítems 10.1., 10.2., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(10.1., 10.2.) Al momento de la inspección se evidenció que no presentaron certificados médicos ni cursos de manipulación de alimentos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 (Numeral 1), 12, que dispone:

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

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

ISO 9001
Icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

a. *Amonestación;*
b. *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
c. *Decomiso de productos;*
d. *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
e. *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

Ley 1437, Artículo 50.- Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente

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

ISO 9001
Icontec
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutiva del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor MIGUEL ANTONIO CHISCO ORTIZ, identificado con C.C. No. 11.406.385-4, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EMPANADAS EL PROGRESO, ubicado en KR 10 49 H 24 SUR, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y sin reportar correo electrónico, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 Artículo 288, Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 4.2., 6.2., 6.4.); 7 (Numeral 1.1., 2.1., 7.3.); 11 (Numeral 1), 12, 26; 28 (Numeral 2, 3, 4); 33 (Numeral 6); Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ORIGINAL FIRMADO
ELIZABETH COY JIMENEZ

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: N Bernal.
Reviso:

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

ISO 9001
icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

NOTIFICACIÓN PERSONAL
(Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C., _____. Hora _____.

En la fecha se notifica personalmente a: _____,

identificado(a) con C.C. N° _____.

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendado 31 de enero de 2018, proferido dentro del Expediente 10562016, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

_____ _____

Firma del notificado. Nombre de quien notifica.

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

ISO 9001
Icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS