

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

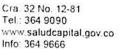
Expediente No.: 1070-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MINIMERCADO EL GRAN PARQUE			
IDENTIFICACIÓN	35468193			
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LIDIA MARINA OJEDA TRUJILLO			
CEDULA DE CIUDADANÍA	35468193			
DIRECCIÓN	DG 54 SUR 24A 55 BARRIO TUNAL ORIENTAL			
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 54 SUR 24A 55 BARRIO TUNAL ORIENTAL			
CORREO ELECTRÓNICO				
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros			
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Tunjuelito			

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 integra 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.

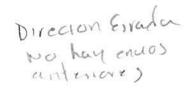
Fecha Fijación: 23 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma
Fecha Desfijación: 29 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma







TOTAL AND TOTAL		
, ees		





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 08-11-2018 08:26:59

Al Contestar Cite Este No.:2018EE97337 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LIDIA MARINA OJEDA TRUJII

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 10702016

012101

Señora LIDIA MARINA OJEDA TRUJILLO Propietaria y/o Representante legal MINIMERCADO EL GRAN PARQUE DG 54 SUR 24 A - 55 Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10702016

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 LIDIA MARINA OJEDA TRUJILLO identificada con Cédula de ciudadanía Número 35468193, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado MINIMERCADO EL GRAN PARQUE ubicado en DG 54 SUR 24 A - 55 de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 12-02-2018, 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 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboro: R. Ramírez. Reviso M. Dominguez. Anexa (4 folios)

Cra. 32 No. 12-81

Tel.: 364 9090

www.saludcapital.gov.co

Info: 364 9666





5			



LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA AUTO DE FECHA 12 DE FEBRERO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 10702016".

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 de la señora LIDIA MARINA OJEDA TRUJILLO identificada con Cédula de ciudadanía Número 35468193, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado MINIMERCADO EL GRAN PARQUE ubicado en DG 54 SUR 24 A - 55 de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

- 2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER19889 del 17-03-2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL TUNJUELITO (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Sur E.S.E.), se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.
- 2.2 El 03-03-2016. los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta de inspección, vigilancia y control en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.
- 2.3 De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la ESE, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3. PRUEBAS

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

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



BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS



- 3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1195743 del 03-03-2016 con concepto desfavorable (folios 2 a 6).
- 3.2. Acta de Vigilancia a establecimientos 100% libres de humo de tabaco (folio 7).
- 3.3. Guias para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folios 8 y 9).
- 3.4. Comunicación apertura de Procedimiento Administrativo Sancionatorio Radicado N° 2017EE24207 del 31-03-2017 (fol. 10).

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran dentro de la 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 TUNJUELITO (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Sur 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, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1195743 del 03-03-2016 con concepto desfavorable (folios 2 a 6), así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

(3.9) Se evidencio: el área de alistamiento no garantiza ventilación adecuada, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 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.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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







- 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.
- (3.10) Se evidencio: lámparas sin protección en área de alistamiento, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 117: Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión

Resolución 2674 de 2013 Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

7.3. 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.

CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO

(4.1) Se evidencio: no presenta el plan de saneamiento básico, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 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:

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







- 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 Desecnos 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. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.
- (4.4) Se evidencio: no presenta certificado de lavado y desinfección, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Decreto 1575 de 2007 Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nível 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.
- (4.6) Se evidencio: faltan los procedimientos escritos y se evidencia suciedad en superficies, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Artículo 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

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







Resolución 2674 de 2013 Resolución 2674 de 2013 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.
- (4.9) Se evidencio: presencia de moscas, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013 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:

- 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 enfasis en las radicales y de orden preventivo.
- (4.12) Se evidencio: suciedad en equipos molino, sierra, hecho que puede infringir las siguientes normas:

Ley 9 de 1979 Art. 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.

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







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, Articulo 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;
- 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:

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

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 del término que se le indica en la parte resolutiva del presente acto administrativo.

Por lo expuesto.

RESUELVE

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



во<mark>GOTÁ</mark> MEJOR Рака тороѕ



ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora LIDIA MARINA OJEDA TRUJILLO identificada con Cédula de ciudadanía Número 35468193, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado MINIMERCADO EL GRAN PARQUE ubicado en DG 54 SUR 24 A - 55 de esta ciudad.

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 proveido, 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 HOSPITAL TUNJUELITO (Ahora Subred Integrada de servicios de Salud Sur 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.

Original Firmado Por: ELIZABETH COY JIMÉNEZ NOTIFIQUESEFTIME HORSESE Original Francisco POR SERVICE SERVICE COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMÉNEZ Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboro R Ramirez Reviso M Dominguez

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







	OTIFICACIÓN PERSONAL
,(Articu	lo 67 de la Ley 1437 de 2011).
Bogotá D.C.,	Hora
En la fecha se notifica pers	sonalmente a:
, identi	ficado(a) con C.C. N°
Acto Administrativo calend	contenido, derechos y obligaciones derivadas del dado 12 de febrero de 2018, proferido dentro del a, del cual se le entrega copia integra, autentica y
Firma del notificado.	Nombre de quien notifica.

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



BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS