



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
CALLE SAN JUAN DE LOS RÍOS 100

**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.: 1082-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DONDE EL GATO
IDENTIFICACIÓN	79635165
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	FELIX ANTONIO RODRIGUEZ URREGO
CEDULA DE CIUDADANÍA	79635165
DIRECCIÓN	KR 24A 19 18 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 24A 19 18 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Rafael Uribe Uribe
<p align="center"><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b></p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i></p>	
Fecha Fijación: 21 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 27 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 





100  
100



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 07-11-2018 05:07:41  
Al Contestar Cite Este No.: 2018EE97252 O 1 Fol. 10 Anex 0 Rec: 3  
**ORIGEN:** 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO  
**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/FELIX ANTONIO RODRIGUEZ  
**TRAMITE:** OFICIOS-NOTIFICACION  
**ASUNTO:** PC. NOTIFICACION AVISO EXP 10822016

012101

Bogotá D.C.

Señor  
**FELIX ANTONIO RODRIGUEZ URREGO**  
Propietario  
**DONDE EL GATO (Cafetería)**  
Carrera 24 A N° 19 – 18 Sur, Barrio Restrepo, Localidad Antonio Nariño  
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario N° 10822016.

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 **FELIX ANTONIO RODRIGUEZ URREGO** identificado con C.C. N° **79.635.165 – 1** en su calidad propietario y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **DONDE EL GATO (Cafetería)** ubicado en la **Carrera 24 A N° 19 – 18 Sur, Barrio Restrepo, Localidad Antonio Nariño** de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de fecha **12 DE ENERO DE 2018** Cargos 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

Elaboró: Gómez O. d.  
Revisó:   
Anexos: 10 folios

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

201





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DEL 12/01/2018

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE N° 10822016

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 **FELIX ANTONIO RODRIGUEZ URREGO** identificado con C.C. N° **79.635.165 – 1** en su calidad propietario y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **DONDE EL GATO** (Cafetería) ubicado en la **Carrera 24 A N° 19 – 18 Sur, Barrio Restrepo, Localidad Antonio Nariño** de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. **2016ER19903** del **17/03/2016** (folio 1) proveniente del **HOSPITAL RAFAEL URIBE E.S.E.**, se remite acta de visita, en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento de comercio y bajo la responsabilidad del señor arriba relacionados.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Expendio y Depósito de alimentos y bebidas No. 1009894 de fecha 03/03/2016 (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario Desfavorable

3.2. Guía de Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1009894 de fecha 03/03/2016 (folio 7 y 8)





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

3.3. Acta Vigilancia a establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá No. 1009894 de fecha 03/03/2016 (folio 9)

3.5. Copia de certificación del sujeto pasivo de la presente investigación REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO RUES donde ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación y el digito de verificación de la cedula de ciudadanía tal y como consta en los folios 13 y 14 del expediente.

3.5. Mediante oficio radicado No. 2017EE21870 de fecha 27/03/2017 (FOLIO 10) se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio.

#### 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 higiénicas sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos

1- Tal como quedo señalada en Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Expendio y Depósito de alimentos y bebidas No. 1009894 de fecha 03/03/2016 (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario Desfavorable así:

CARGO PRIMERO Durante la visita se encontró en el establecimiento investigado que no cumplía con adecuadas INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, se evidencio que incumplía con:

3.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. Se encontró en la visita que no presentaban malla entre pared y techo posible acceso de plagas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 que señala:

ARTÍCULO 168º.- 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.

Y la Resolucion 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1 que indica:

ARTÍCULO 6º. *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:

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.

3,6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. Se evidencio que no había dotación de jabón líquido. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188 que dice:

ARTÍCULO 188°.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.2 que indica:

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:

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.

3,10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Se evidencio que el techo no era de material sanitario. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 195 que indican:

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.

3.11 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. Se encontró en la visita instalaciones eléctricas sin protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 que dice:

ARTÍCULO 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

**CARGO SEGUNDO.** Durante la inspección sanitaria no cumplía con adecuadas **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** - como se expresa a continuación:

4.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. No se tenía al momento de la visita plan de saneamiento por escrito, no llevaban registros y listas de chequeo diarios en cada proceso. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4 que dicen:

**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: 1. Limpieza y desinfección. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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. 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 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. En la inspección sanitaria no presentaron soporte de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo el artículo 3 numeral 3.5; 3.5.2 el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 que indica:

*“ARTICULO 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:*

*3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

*3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.*

*“ARTÍCULO 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. Limpieza y desinfección; 2. Desechos sólidos; 3. Control de plagas y 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.*



ALCALDÍA MAJOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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."*

Y Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1 y 3 que indica:

*ARTÍCULO 10º.- 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. 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.*

4.5 Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa. Se encontró recipientes sin tapa. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 199 que indica:

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 11 que dice:

*ARTÍCULO 9º. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

4.10 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. Se califico con dos no tenían lugar establecido para los productos químicos. Y

4.11 Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido, No se tenía un adecuado almacenamiento de productos químicos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 130 que dice:

ARTÍCULO 130º.- En la importación, fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, manejo o disposición de sustancias peligrosas deberán tomarse todas las medidas y precauciones necesarias para prevenir daños a la salud humana, animal o al ambiente, de acuerdo con la reglamentación del Ministerio de Salud.

Y artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013 que dice:

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

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.

CARGO TERCERO: El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con **CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS** incumplió, tal como se expone a continuación:

5.1 Los pisos están 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 el mantenimiento sanitario. Se encontró en la visita algunas baldosas rotas y algunos puntos con material poroso. Y

5.2 Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. Se evidencia presencia de humedad en todo el establecimiento. Y





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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. Se evidencio en visita que los techos no estaban diseñados para evitar acumulación de suciedad. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 193; 195; 207 que dicen:

ARTÍCULO 92º.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

ARTÍCULO 193º.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

ARTÍCULO 195º.- 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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1.1, 2.1, 3.1 que indican:

ARTÍCULO 7º. *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:

1.1. Los pisos deben estar contruidos 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.

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.

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.





5.6 Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas cuentan con protección. Se encontró en la visita lámparas sin protección. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 7.3 que dice:

*ARTICULO 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 CUARTO: En la inspección realizada se observó que no cumplía con adecuadas condiciones de EQUIPOS Y UTENSILIOS se encontró en la visita que incumplía con:

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 pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. Y

6.2 Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.). Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que indican:

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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 1 que dicen:

ARTÍCULO 8°. *Condiciones generales.* Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la



limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

**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

**CARGO QUINTO:** En el control sanitario se evidenció que no cumplió con **CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y SERVIDO**, se encontró en la visita que no cumplía con:

7.5 Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. Se evidenció en la visita que no llevaban control de temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2 y el artículo 31 numeral 3 que dicen:

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

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.

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.

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

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

7.6 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas. Se evidencio que el almacenaje de perecederos tales como la leche y sus derivados, carne, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas no era el apropiado. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 263 que señala:

ARTÍCULO 263º.- Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2; 31 numeral 1, 2, 3

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

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.

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

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.
2. Contar con la infraestructura adecuada.
3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la





medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

7.7 Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. Se encontró en la visita que no tenían soporte d proveedores Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 que dice:

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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que señala:

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

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.

CARGO SEXTO: El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con CARGO SEXTO. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN como quedo registrado a continuación:

8.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos. Se evidencio en la visita que no tenían certificados médicos del personal manipulador de alimentos. Y

8.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos. Se encontró igualmente que no presentaron certificaciones de cursos en manejo higiénico de alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 que indican:



ARTÍCULO 276º.- Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

ARTÍCULO 277º.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1; 12 que señalan:

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.

8.3 Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado. Se encontró en la visita que no portaba uniforme. Y

8.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. No se tenía en cuenta al momento de la visita, el no uso de joyas, manos limpias, uñas cortas y sin esmalte. Y

8.5 Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 1, 2, 4, 7, 8, 11 que dicen:





**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:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

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.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

8.7 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo). Se evidencio que no se tenían avisos alusivos al lavado de manos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4 y el artículo 13 párrafo 1 que señalan:

*"ARTICULO 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:

*“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.”*

*ARTICULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*

*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.*

CARGO SEPTIMO. El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, se encontró que incumplía con:

9.1 Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación. Se evidencio que no se tenía en cuenta las condiciones de conservación. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256; 263 que dicen:

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 263°.- Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2 y el artículo 31 numeral 1, 2, 3 que dicen:

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

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.

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.

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

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.
2. Contar con la infraestructura adecuada.
3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

*En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.*

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

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

*En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.*

CARGO OCTAVO. El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con SALUD OCUPACIONAL, Se encontró en la visita que incumplía con:

10.1 Extintores señalizados y demarcados. Se encontró que no estaba recargado el extintor. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 116; 205 que dicen:

*"ARTÍCULO 116º.- Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos."*

*"ARTÍCULO 205º.- Todas las edificaciones deberán estar dotadas de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego de acuerdo con las reglamentaciones que existan al respecto."*

## 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
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 resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO.** Formular pliego de cargos al señor **FELIX ANTONIO RODRIGUEZ URREGO** identificado con C.C. N° **79.635.165 – 1** en su calidad propietario y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **DONDE EL GATO (Cafetería)** ubicado en la **Carrera 24 A N° 19 – 18 Sur, Barrio Restrepo, Localidad Antonio Nariño** de esta ciudad por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículo 92; 116; 117; 130; 168; 188; 13; 195; 199; 205; 251; 252; 156; 163; 276; 277; 288 la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1, 3.5, 3.52, 6.2, 6.4, 7 numeral 1.1, 2.1, 3.1, 7.3; 8; 9 numeral 1, 11; 12; 13 parágrafo 1; 14 numeral 1, 2, 4, 7, 8, 11; 26 numeral 1, 2, 3, 4; 28 numeral 2, 3, 7; 31 numeral 1, 2, 3 y el decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1, 3.

**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.



ALCALDÍA MAJOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el HOSPITAL 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 por:

**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**

**ORIGINAL FIRMADO**

**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**

**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Reviso:

Proyecto: O. Gómez

Fecha: 10/01/2018

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 de fecha **12/01/2018** proferido dentro del Expediente **10822016** del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

\_\_\_\_\_  
Firma del notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de quien notifica.

