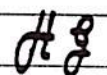


**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
Expediente No.: 111-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CARNES FINAS SANCHEZ
IDENTIFICACIÓN	1120563912
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	OSWALDO SANCHEZ MEJIA
CEDULA DE CIUDADANÍA	1120563912
DIRECCIÓN	CL 31F SUR 12H 52
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 31F SUR 12H 52
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; <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>	
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 

1000

Cerrado
Dirección Correcta



012101

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 07-11-2018 01:39:51

Al Contestar Cite Este No.:2018EE97015 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/OSWALDO SANCHEZ MEJIA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: L.AVISO EXP 1112016

Señor
OSWALDO SANCHEZ MEJIA
Propietario y/o Representante legal
CARNES FINAS SANCHEZ
CL 31 F SUR 12 H 52
Bogotá

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1112016

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 OSWALDO SANCHEZ MEJIA, identificado con cédula de ciudadanía número 1.120.563.912, en calidad de Propietario y/o Representante legal del establecimiento denominado CARNES FINAS SANCHEZ, ubicado en la CL 31 F SUR 12 H 52 de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 28/02/2017 del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con 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.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 6 folios
Elaboro: Leidy. B
06/11/2018

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 28 DE FEBRERO DE 2017

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE No. **1112016**".

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. HECHOS

Los hechos que originan la presente actuación se concretan de la siguiente manera:

1.1. Según oficio radicado con el No. 2016ER5094 del 25-01-2016 (folio 1) suscrito por funcionario del Hospital Rafael Uribe Uribe, se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

1.2. El día 14 de Enero de 2016 los Funcionarios del Hospital Rafael Uribe Uribe, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta de visita levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados que incumplen las normas higiénico sanitarias.

1.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web de la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en el folio 11 del expediente.

2. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es el señor OSWALDO SANCHEZ MEJIA, identificado con Cedula de Ciudadanía No.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

1.120.563.912-4, en su calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES FINAS SANCHEZ, ubicado en la Calle 31 F SUR No. 12 H – 52 en el barrio Gustavo Restrepo de la Localidad Rafael Uribe, de esta ciudad.

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria Expendio y depósitos de alimentos y bebidas No. 1006608 de fecha 14/01/2016 con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 6).

3.2. Guía para la Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1006608 de fecha 14/01/2016 (folios 7 y 8).

3.3. Acta 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 1006608 (folio 9).

3.4. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146642 con concepto clausura temporal total de fecha 14/01/2016 (folio 10).

3.5. Copia de la certificación del sujeto pasivo de la presente investigación (REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO - RUES) (fol. 11).

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas IVC 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 inspección al establecimiento de comercio CARNES FINAS SANCHEZ, realizado por los funcionarios del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, tal como quedo señalado en el Acta de IVC No. 1006608 de fecha 14/01/2016 con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 2 a 8) y se levantó Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146642 con concepto clausura temporal total (folio 10), que se mencionaran a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, así:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

(3.4) Al momento de la inspección se evidenció que no tenía dotación de elementos de aseo personal en el área sanitaria lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 subnumeral 6.1 que establece lo siguiente:

“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. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres. (...)

(3.5) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que no tenía drenaje el establecimiento con lo cual se estaba violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 4 subnumerales 4.1 y 4.2 que establecen lo siguiente:

“Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

(...)

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

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. (...)

(3.7, 4.12) También, al momento de la inspección, se evidenció la puerta que limita con el patio no protege del medio exterior, la ventana del área de bodega estaba sin vidrio lo cual se estaría violando lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 artículo 6 subnumeral 2.1 que reza lo siguiente:

“Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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. (...)"

(3.10) Por otra parte, al momento de la inspección se evidencio que no tenia protección la iluminación en área expendio de carnes con lo cual se estaba violando lo establecido en la ley 9 de 1979 artículo 117 que reza lo siguiente:

"Artículo 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión."

En concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 7.3 que establece lo siguiente:

"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. ILUMINACIÓN

(...)

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. (...)"

(3.11) También se evidencio al momento de la inspección que los productos de aseo no estaban ubicados en un sitio adecuado en la resolución 2674 de 2013 artículo 6 subnumeral 2.2 que dice lo siguiente:

"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:

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

(...)



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. (...)"

(3.12, 5.1) Por otro lado, al momento de la inspección se evidenció que los soportes de la mesa estaban oxidados con lo cual se estaría infringiendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 1 que reza lo siguiente:

"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. (...)"

(3.13) Así mismo, al momento de la inspección se evidencio que las tomas de corriente estaban sin protección con lo cual se estaría violando lo establecido en la resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 6.3 que reza lo siguiente:

"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:

(...)

6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas. (...)"

(3.14) Por último, al momento de la inspección se evidenció que el área de la bodega se encontraba en desorden, con elementos en desuso, alimentos sobre el piso, elementos de uso personal en el área de expendio de carnes lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que reza lo siguiente:

"Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios."

En concordancia con la Resolución 2674 de 21013 artículo 6 subnumeral 2.7 que establece lo siguiente:

"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:

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este. (...)"

CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

(4.1, 4.6, 4.7, 4.10, 5.2) Al momento de la inspección no presentaron registro de las actividades diarias lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1 y 2 que establecen lo siguiente:

"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. 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. (...)"

Por otra parte, al momento de la inspección se evidenció que no habían suficientes canecas para clasificar los residuos sólidos con lo cual se estaría violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 2 que reza lo siguiente:

"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:

(...)

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo,



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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. (...)

En concordancia con el Decreto 2981 de 2013 artículo 110 numeral 3 que establece lo siguiente:

“Artículo 110. De los deberes. Son deberes de los usuarios, entre otros:

(...)

3. *Realizar la separación de los residuos sólidos en la fuente de manera que se permita la recolección selectiva, de acuerdo con el plan de gestión integral de residuos sólidos y los Programas de Prestación del Servicio de aseo establecidos. (...)*

(4.8) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que no hay drenaje en el establecimiento con lo cual se estaría violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 1.4 que reza lo siguiente:

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

1. PISOS Y DRENAJES

(...)

1.4. *El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza. (...)*

CARGO TERCERO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

(7.1) Al momento de la inspección no presentaron certificados médicos con lo cual se vulnera lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 275 el cual indica:

“Artículo 275°.- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.”

En concordancia con Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1 el cual indica:

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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. (...)"

(7.2) Así mismo, al momento de la inspección no presentaron los certificados de capacitación en manipulación higiénica de alimentos lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 12, el cual establece que:

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.

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."

(7.3) También, al momento de la inspección no todos estaban con la dotación de uniforme completo (gorro, tapabocas, blusas color claro) lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 2, el cual establece que:

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. (...)

(7.7) Finalmente, al momento de la inspección no ubica el protocolo de lavado de manos lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 240 de 2013 artículo 17 numeral 19, el cual establece que:

“ARTÍCULO 17. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. *La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:*

(...)

19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos. (...)”

Constitución Política de Colombia

ARTÍCULO 78: *La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad...Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios...*”

Así las cosas, el Despacho considera que existe mérito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa procesal se ha evidenciado una presunta irregularidad en cabeza del propietario y/o representante legal del establecimiento que ha sido puesta de presente. En consecuencia se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de investigación.

Esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: *“Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo”.*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor OSWALDO SANCHEZ MEJIA, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 1.120.563.912-4, en su calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CARNES FINAS SANCHEZ, ubicado en la Calle 31 F SUR No. 12 H – 52 en el barrio Gustavo Restrepo de la Localidad Rafael Uribe, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias citadas en este auto.

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 recaudadas por Hospital Rafael Uribe Uribe dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: L. Herrera

Revisó: Martha S.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____

En la fecha antes indicada se notifica personalmente a:

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 28 de febrero de 2017 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita dentro del expediente Exp. No. 1112016.

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica



10

11

12

13

14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100