



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

**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.: 1874-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE BAR Y PESCADERIA EL PUERTO DEL PACIFICO
IDENTIFICACIÓN	79654733
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	SANDRA OROBIO
CEDULA DE CIUDADANÍA	79654733
DIRECCIÓN	AC 13 9 12
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	AC 13 9 12
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Centro Oriente

NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)

Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; *“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.*

Fecha Fijación: 19 de Febrero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma
Fecha Desfijación: 25 de Febrero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma



Casado



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 23-01-2019 12:45:46

Al Contestar Cite Este No.:2019EE6929 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/SANDRO OROBIO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 18742016

012101
Bogotá D.C.

Señor
SANDRO OROBIO
Propietario
RESTAURANTE BAR Y PESCADERÍA EL PUERTO DEL PACIFICO
AC 13 9 12
Bogotá D.C

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 18742016.

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 SANDRO OROBIO identificado con Cédula de ciudadanía Número 79.654.733-4, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE BAR Y PESCADERÍA EL PUERTO DEL PACIFICO, ubicado en la AC 13 9 12 y dirección de notificación judicial en la KR 11ª 1 C 46, de esta ciudad, correo electrónico only199@hotmail.com, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 03 de Diciembre de 2018, del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Revisó: Piedad J.
Proyecto: N. Bernal.
Anexo: (5 Folios).

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 03 DE DICIEMBRE DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
18742016”.

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 SANDRO OROBIO identificado con Cédula de ciudadanía Número 79.654.733-4, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE BAR Y PESCADERÍA EL PUERTO DEL PACIFICO, ubicado en la AC 13 9 12 y dirección de notificación judicial en la KR 11ª 1 C 46, de esta ciudad, correo electrónico only199@hotmail.com.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER28925 del 22/04/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E., se remite acta de visita No. 813677 de fecha 04/04/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE BAR Y PESCADERÍA EL PUERTO, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

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

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 813677 de fecha 04/04/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 8).

3.2. Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano (folio 9 – 11).

3.3. Acta de Clausura No. 124689 del 04/04/2016 mediante la cual se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total (folio 12).

4. CARGOS.

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

4.1. CARGO PRIMERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones FÍSICAS Y SANITARIAS, tal como quedo consignado en los ítems 3.1, 3.2, 3.6, 3.10, 3.11, 5.1, del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.2-3.3.) Al momento de la inspección se evidenció acumulación de elementos en desuso y ajenos a la actividad en bodega adyacente a bodega de verduras – presencia de cucarachas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.1., 2.4), que dispone:

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.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

(3.6.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba dotación en baños, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2.), que dispone:

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

(3.10.-5.1) Al momento de la inspección se evidenció baldosas faltantes en piso en zona de comedor, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 1.1.), que dispone:

1.1. Los pisos deben estar 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.

(3.11.) Al momento de la inspección se evidenció instalaciones eléctricas si asegurar que, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 117, que dispone:

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.

4.2. CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.2, 4.3, 4.4, 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10, 4.11, 4.12, 4.12., 4.16., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1.,4.2. 4.3, 4.4, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9) Al momento de la inspección se evidenció que limpieza deficiente en instalaciones físicas equipos, utensilios, ollas con limpieza deficiente, presencia de cucarachas, con lo cual se infringió lo señalado en la ley 09 de 1979 artículo 168, 207 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1, 2, 3), que dice:

ARTICULO 168. Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

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

Resolución 2674 de 2013:

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.

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.

(4.10, 4.11, 4.12) Al momento de la inspección se evidenció manejo de lavazas, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 5.1, 5.2), que dice:

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, tal como quedo consignado en los ítems 5.2, 5.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(5.2.) Al momento de la inspección se evidenció limpieza deficiente muros partes bajas; desprendimiento de pintura en muros internos lavaplatos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.1.), que dispone:

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

(5.10.) Al momento de la inspección se evidenció limpieza deficiente en muros partes bajas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.2.), que dice:

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de los EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedo consignado en los ítems 6.1., 6.3., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.1-6.3) Al momento de la inspección se evidenció ollas con limpieza deficiente entrepaños con oxido, nevera y horno en desuso, parrilla asador en desuso y oxido, empaque de caucho roto de nevera, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículos 8, 26 (Numeral 1), que dispone:

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, contruidos, 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 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.

4.5. CARGO QUINTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO, tal como quedo consignado en los ítems 7.1., 7.4., 7.5., 7.7., 7.11., 8.1, 8.3 del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.1.) Al momento de la inspección se evidenció acumulación de elementos en desuso y ajenos a la actividad, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 1), que dice:

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

(7.4., 8.1, 8.3) Al momento de la inspección se evidenció alimentos almacenados en bolsas de compra recipientes que contienen alimentos sin tapa, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 3), que dice:

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

(7.7.) Al momento de la inspección se evidenció que no había publicado protocolo de lavado y desinfección de verduras y hortalizas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1), que dice:

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

(7.11.) Al momento de la inspección se evidenció barra de ensalada sin protección, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 (Numeral 6), que dispone:

6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

4.6. CARGO SEXTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, tal como quedo consignado en el ítem 8.4 del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.4.) Al momento de la inspección se evidenció presencia de cucaracha y limpieza deficientes, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1, 4), que dispone:

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.

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 raíces y de orden preventivo.

4.7. CARGO SÉPTIMO: No cumplía presuntamente con CONTROL DE TEMPERATURA, tal como quedo consignado en los ítems 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(9.1., 9.2., 9.3., 9.4.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba verificar, controlar y registrar temperatura, faltó verificar controles y registros de temperatura, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

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

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 del 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 SANDRO OROBIO identificado con Cédula de ciudadanía Número 79.654.733-4, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE BAR Y PESCADERÍA EL PUERTO DEL PACIFICO, ubicado en la AC 13 9 12 y dirección de notificación judicial en la KR 11ª 1 C 46, de esta ciudad, correo electrónico only199@hotmail.com, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 Artículos 117, 168, 207; Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.1., 5.1. 5.2, 6.2.); 7 (Numeral 1.1., 2.1., 2.2.); 8; 26 (Numeral 1, 2, 3); 28 (Numeral 1, 2, 3); 35 (Numeral 6).

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

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el HOSPITAL CENTRO ORIENTE 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 JIMENEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: N Bernal.
Revisó: Piedad J.

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 calendarado 03 de Diciembre de 2018, proferido dentro del Expediente 18742016, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.