





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.: 1957-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE BAR EL LISTON
IDENTIFICACIÓN	28844831
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARIA CIPRIANA MACIAS MORENO
CEDULA DE CIUDADANÍA	28844831
DIRECCIÓN	KR 21 16 06
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 21 16 06
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Centro Oriente
<p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b>          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.</p>	
Fecha Fijación: 04 de Febrero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 11 de Febrero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

Secretaría  
Salud

Página 4 de 14

resoluciones que ordenan el retiro por encontrarse probado que algunos de ellos no se encuentran multifiliados. (Se anexan copias de las resoluciones)

Es de anotar que en estos procesos administrativos en los cuales se realiza el debido proceso participaron activamente las EPS del Régimen Contributivo y del Régimen Subsidiado, por cuanto se diseñaron mecanismos que permitieran determinar si efectivamente los resultados entregados por el Ministerio de la Protección Social eran ciertos, las EPS del contributivo representadas por ACEMI certificaron uno a uno cual de dichos afiliados no se encontraba en el Régimen Contributivo procediendo esta Secretaría a revocar parcialmente la resolución en los casos en que dicha población no tenía doble subsidio, dando así cumplimiento a lo estipulado en el Acuerdo 244 de 2003.

En el mes de julio de 2006 la Secretaría Distrital de Salud recibió de la Subdirección de Conceptos de la Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá, un fax mediante el cual remitió un Control de Advertencia efectuado por parte de la Contraloría Distrital, mediante el cual se manifiesta que esa Entidad; *"inició durante el año de 2003, la práctica de auditorías gubernamentales con el objetivo de determinar la adecuada aplicación de los recursos destinados al aseguramiento en el Régimen Subsidiado de Salud, mediante la evaluación de las bases de datos que soportan la celebración de contratos de Administración de recursos del mencionado Régimen, encontrando como resultado de dichas auditorías una serie de inconsistencias, relacionadas con: la multifiliación al interior del Régimen Subsidiado de Salud, ya fuera en la misma Administradora de Régimen Subsidiado, - ARS o entre ellas, multifiliaciones con el Régimen Contributivo, casos de evasión y elusión de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, por cuanto se encontraron beneficiarios del Régimen Subsidiado con capacidad de pago, ya que estaban afiliados a Administradoras de Riesgos Profesionales - ARP y Administradoras de Fondos de Pensiones - AFP, beneficiarios del Régimen Subsidiado respecto de los cuales no se surtió el proceso de aplicación de encuesta SISBEN, indispensable para la asignación de subsidios, beneficiarios del Régimen Subsidiado de Salud, fallecidas, inclusive antes de ser carnetizadas, con cédula de ciudadanía inexistentes o canceladas, o con doble identificación, entre otras."*

Ante dicha situación y con el fin de dar respuesta y aplicar los correctivos necesarios para un correcto manejo de los recursos públicos y teniendo en cuenta que en dicho requerimiento se manifestó por parte del organismo de control que una vez realizado el cruce de bases de datos del Régimen Subsidiado con la base de datos de compensados por parte del Ministerio de la Protección Social y con la base de datos de aportantes - RUA del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, se podía presentar un detrimento patrimonial de \$24 mil millones de pesos por pagos realizados a las ARS que ya habían sido reconocidos por el Sistema General de Seguridad Social a través de las EPS del Régimen Contributivo, se solicitó por parte de esta Secretaría, en forma directa al Ministerio de la Protección Social - FOSYGA y al Ministerio de Hacienda - RUA la realización del cruce de la base de datos del Régimen Subsidiado.

EL Ministerio de la Protección Social envía una información de los usuarios, que a través de los cruces con la información de la base de datos del RUA, se encontraban en algún momento de la vigencia contractual multifiliados, es decir, esa multifiliación era histórica y no obedecía al estado actual (para esa fecha) del usuario, lo que quería decir que por esos usuarios, se había pagado doblemente la UPC y como quiera que siempre





ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 30-11-2018 07:40:11

Al Contestar Cite Este No. 2018EE105866 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARIA CIPRIANA MACIAS MORENO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 19572016

012101  
Bogotá D.C.

Señora  
MARIA CIPRIANA MACIAS MORENO  
Propietaria  
RESTAURANTE BAR EL LISTON  
KR 21 16 06  
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 19572016.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora MARIA CIPRIANA MACIAS MORENO, identificada con C.C. No. 28.844.831-8, en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE BAR EL LISTON, ubicado en la KR 21 16 06, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico maria05@hotmail.com, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 28 de Febrero de 2013, 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: *Ab.*  
Proyecto: N Bernal.  
Anexo: (6 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 28 DE FEBRERO DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 19572016”.

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 de la señora MARIA CIPRIANA MACIAS MORENO, identificada con C.C. No. 28.844.831-8, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE BAR EL LISTON, ubicado en la KR 21 16 06, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico maria05@hotmail.com.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER29468 del 26/04/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL CENTRO ORIENTE I: NIVEL E.S.E., se remite acta de visita No. 813767 de fecha 06/04/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE EL BAR EL LISTON, de propiedad de la ciudadana mencionada en el párrafo anterior.

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

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 813767 del 06/04/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 8).

3.2. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folios 9 - 10).



3.3. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No. 813767 del 06/04/2016 (folio 11).

3.4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del 06/04/2016 (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 3.6., 3.10., 3.12., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.6.) Al momento de la inspección se evidenció que debía cambiar el sitio del orinal y ubicarlo dentro del baño, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.1.), que dispone:

*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.*

(3.10.) Al momento de la inspección se evidenció paredes en cocina con baldosas sueltas, debajo de 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.*

(3.12.) Al momento de la inspección se evidenció ropa y utensilios personales, no hay locker, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.5.), que dispone:

*2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.*

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

(4.1., 4.4., 4.6., 4.8., 4.9.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba documentar el plan de saneamiento, no llevaban controles por escrito, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26, que dice:

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

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

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

(4.13.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba documentar la disposición final de los residuos líquidos, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 4.2.), que dice:

*4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.*

(4.16.) Al momento de la inspección se evidenció que no había tanque de reserva de agua, no había certificado de lavado de tanque de agua, con lo cual se infringió lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 Artículo 10, que dice:

*Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:*

*1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.*

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

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

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS, tal como quedo consignado en los ítems 5.2., 5.5., 5.6., 5.9., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(5.2.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba alisar pared en área de cocina y faltaba baldosas, 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.*

(5.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no había sistema de extracción y no había campana extractora, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 8.1., 8.2.), que dispone:

*8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.*

*8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.*

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

*Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.*

(5.9.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba drenaje y tubo, lavaplatos sostenido, bolsa negra, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 (Numeral 2), que dice:

*2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.*

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

(6.1.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba mantenimiento a nevera, cauchos deteriorados, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, 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, 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.*

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., 7.3., 7.5., 7.6., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.1.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba aseo en neveras, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, que dice:

*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.*

(7.3.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba protocolo de lavado y desinfección de hortalizas y frutas, 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.*

(7.5.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba llevar control de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

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

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

*Artículo 288º.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.*

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 8.1., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.1.) Al momento de la inspección se evidenció faltaba aseo en neveras, cauchos deteriorados, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8. que dice:

*Artículo 8º. 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.*

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

(9.1., 9.2., 9.4.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaban 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.*

4.8. CARGO OCTAVO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de las PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, tal como quedo consignado en los items 10.1., 10.2., 10.4., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(10.1., 10.2.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaban certificados médicos y cursos de manipulación de alimentos de personal, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, (Numeral 1), 12, que dispone:

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

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

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

*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."*

(10.4.) Al momento de la inspección se evidenció que usaban esmalte y aretes, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 (Numeral 7, 8), que dispone:

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.

4.9. CARGO NOVENO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SALUD OCUPACIONAL, tal como quedo consignado en el ítem 11.1. del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(11.1.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba campana y sistema de extracción, con lo cual se infringió presuntamente lo con. empleado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 8.1., 8.2.), que dispone:

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

## 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 a la señora MARIA CIPRIANA MACIAS MORENO, identificada con C.C. No. 28.844.831-8, en su calidad propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE BAR EL LISTON, ubicado en la KR 21 16 06, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico maria05@hotmail.com, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 Artículo 288; Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.5., 4.2., 6.1.); 7 (Numeral 2.1., 7.3., 8.1., 8.2.); 8, 11 (Numeral 1); 12, 14 (Numeral 7, 8); 26; 28 (Numeral 2); 33 (Numeral 6, 2); Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

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

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



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

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 JIMENEZ

**Original Firmado por:  
ELIZABETH COY JIMENEZ.**

ELIZABETH COY JIMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: N Bernal.  
Revisó:

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

Bogotá D.C., \_\_\_\_\_, Hora \_\_\_\_\_.

En la fecha se notifica personalmente a: \_\_\_\_\_  
identificado(a) con C.C. N° \_\_\_\_\_.

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendado 28 de febrero de 2018, proferido dentro del Expediente 19572018, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

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

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

