



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### 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.: \_\_ 2016-4872

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ASADERO RESTAURANTE EL GRAN BRASERO
IDENTIFICACIÓN	39544199
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARIA AMALIA NEIRA SANCHEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	39544199
DIRECCIÓN	KR 7 A 88 20 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 7 A 88 20 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL USME E.S.E.
<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.	
Fecha Fijación: 25 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma 
Fecha Desfijación: 04 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma 



de parte de la  
señora con dirección  
en la ciudad  
de Bogotá



A. CALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 27-12-2018 11:21:06

Al Contestar Cite Este No.:2018EE113886 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARIA AMALIA NEIRA SANC

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 48722016

012101

Señora  
MARIA AMALIA NEIRA SANCHEZ  
Propietaria y/o Representante legal  
ASADERO RESTAURANTE EL GRAN BRASERO  
KR 7 A 88 20 SUR  
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 48722016

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 de la señora MARIA AMALIA NEIRA SANCHEZ identificada con Cédula de ciudadanía Número 39544199, en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado ASADERO RESTAURANTE EL GRAN BRASERO, ubicado en la KR 7 A 88 20 SUR Barrio Chuniza-Localidad Usme de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 11-05-2018, del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: R. Ramirez  
Revisó: M. Domínguez.  
Anexa: (folios)

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.

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 11 DE MAYO DE 2018

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.  
48722016”.

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 AMALIA NEIRA SANCHEZ identificada con Cédula de ciudadanía Número 39544199, en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado ASADERO RESTAURANTE EL GRAN BRASERO, ubicado en la KR 7 A 88 20 SUR Barrio Chuniza-Localidad Usme de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2 HECHOS.

2.1 Mediante oficio radicado con el No. 2016ER70952 del 10-10-2016 (folio 1), proveniente de la Subred Integrada de servicios de Salud Sur E.S.E., se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

2.2. El 22-09-2016, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta de inspección, vigilancia y control en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

2.3 De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la ESE, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3 PRUEBAS

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

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

3.1. Boleta de citación del 22-09-2016 (folio 1 A).

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1109736 del 22-09-2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 8).

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

3.4. Comunicación apertura de Procedimiento Administrativo Sancionatorio Radicado N° 2018EE31118 del 13-03-2018 (fol. 11).

#### 4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Subred Integrada de servicios de Salud Sur E.S.E., se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de IVC No 1109736 del 22-09-2016 con concepto desfavorable, así:

#### CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

(3.3, 3.7, 4.8) Se evidencio: rejilla suelta en sifón área baños, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 177.

(3.10) Se evidencio: piso área social en mal estado, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 33 (numerales 1).

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

## CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

(4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.6, 4.9) Se evidenció: no hay protocolos específicos, listas de chequeo desactualizadas, no maneja tabla de concentración, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 26 (numerales 1).

(4.5) Se evidenció: falta área con protección, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 28 (numerales 7)

(4.12) Se evidenció: bolsas con residuos sin canecas, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 199).

(4.13) Se evidenció: no presenta plan de manejo aceite usado, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 6 (numerales 4.2, 5.4).

(4.16) Se evidenció: certificado vencido tanque almacenamiento de agua ultimo febrero/16, hecho que puede infringir las siguientes normas: Decreto 1575 de 2007 Art. 10 (numeral 1)

## CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS

(5.1) Se evidenció: piso área proceso en mal estado, piso sucio bajo estiba, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 33 (numerales 1).

(5.2) Se evidenció: hay baldosa rota en pared área proceso, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 207; Resolución 2674 de 2013 Art. 33 (numerales 3).

(5.6) Se evidenció: falta protección antirrupturas en bombillo área proceso, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 117; Resolución 2674 de 2013 Art. 7 (numeral 7.3).

(5.7) Se evidenció: falta área con protección para sustancias peligrosas, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 28 (numerales 7).

(5.10) Se evidenció: uniones paredes sucias, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 207.

Cra 32 No. 12-81  
Tel: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAJOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

#### CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

(6.1) Se evidencio: empaques rotos en puerta neveras, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 252; Resolución 2674 de 2013 Art. 9 (numerales 1).

#### CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

(7.1) Se evidencio: falta mejorar orden y limpieza bodega papa, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 207.

(7.2) Se evidencio: no hay protocolo para el lavado de carnes, verdura y hortalizas crudas, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 35 (numerales 2).

(7.3) Se evidencio: no ha protocolo para el lavado de hortalizas y verduras que se comen crudas. hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 35 (numerales 3).

(7.4, 8.1) Se evidencio: falta protección alimentos en nevera, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 31 (numerales 1,2).

(7.5) Se evidencio: no llevan registros de control de temperatura, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 28 (numerales 2).

(7.6) Se evidencio: fatal actualizar el del pescado concepto, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 288.

(7.11) Se evidencio: falta proteger al medio ambiente corte de pollo/plátano/vitrina pollo broaster, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 31 (numerales 1,2)

(7.12, 10.6) Se evidencio: na hay aviso en área proceso de lavado y desinfección de manos, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 6 (numeral 6.4).

#### CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

(8.2, 8.3) Se evidencio: falta rotulado de productos que empacan, hecho que puede infringir las siguientes normas: Resolución 2674 de 2013 Art. 31 (parágrafo segundo).

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTA D.C

## CARGO SEPTIMO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

(10.1) Se evidencio: falta certificado médico del personal de turno, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 275; Resolución 2674 de 2013 Art. 11 (numeral 1).

(10.2) Se evidencio: falta certificado curso en manipulación de alimentos del personal de turno, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 277; Resolución 2674 de 2013 Art. 12.

(10.3) Se evidencio: cabello suelto/no usan tapabocas, hecho que puede infringir las siguientes normas: Ley 9 de 1979 Artículo 277; Resolución 2674 de 2013 Art. 14 (numerales 5, 6)

De acuerdo con lo anterior, los hechos investigados pueden constituir una violación a lo consagrado en las siguientes normas:

### Ley 9 de 1979

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

Artículo 177º.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

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

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

Artículo 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

Artículo 275º.- 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.

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.  
DEPARTAMENTO DE SALUD

Artículo 277º.- En los establecimientos a que se refiere este título los patrones, 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.

Del transporte.

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.

### Resolución 2674 de 2013

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:

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.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

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:

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.

Artículo 9º. 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.

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

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

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.

irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

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.

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:

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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

Cra 32 No. 12-81  
Tel: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

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.

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.

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.

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.

Parágrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

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 el mantenimiento sanitario.

3 Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

2 Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3 Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

#### Decreto 1575 de 2007

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a 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.

#### 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

Cra. 32 No. 12-81  
Tel. 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info. 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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 a la señora MARIA AMALIA NEIRA SANCHEZ identificada con Cédula de ciudadanía Número 39544199, en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento denominado ASADERO RESTAURANTE EL GRAN BRASERO, ubicado en la KR 7 A 88 20 SUR Barrio Chuniza-Localidad Usme de esta ciudad, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 117, 177, 199, 207, 252, 275, 277, 288; Resolución 2674 de 2013 artículos 6 (núm. 4.2, 5.4), 7 (núm. 7.3), 11 (núm. 1), 12, 14 (núm. 5, 6), 26 (núm. 1), 28 (núm. 2, 7), 31 (núm. 1, 2, parágrafo 2), 33 (núm. 1, 3), 35 (núm. 2, 3); Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1.

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.

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Subred Integrada de servicios de Salud Sur E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado Por  
ELIZABETH COYO JIMÉNEZ

ELIZABETH COYO JIMÉNEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto R. Ramírez  
Revisó M. Domínguez

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 11 de mayo de 2018, proferido dentro del expediente de la referencia, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

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

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

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS