



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.:\_\_ 2016-4894

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	COLOMBIA FRUTAS Y VERDURAS S.A.S
IDENTIFICACIÓN	9006976891
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	SERGIO ANDRES ROMERO
CEDULA DE CIUDADANÍA	9006976891
DIRECCIÓN	CL 125 45 A 29
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 125 45 A 29
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SUBA E.S.E.
<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: 25 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. _____ Firma 
Fecha Desfijación: 04 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. _____ Firma 



Handwritten notes in the top left corner, including a date "03/01/2018".



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-12-2018 02:23:42  
Al Contestar Cite Este No.:2018EE113523 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3  
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO  
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/SERGIO ANDRES ROMERO  
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
ASUNTO: L.AVISO EXP 48942016

012101  
Bogotá D.C.

Señor  
SERGIO ANDRES ROMERO  
Representante legal  
COLOMBIA FRUTAS Y VERDURAS SAS  
calle 125 No. 45 A – 29  
Ciudad

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)  
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 48942016

La Dirección de Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la sociedad COLOMBIA FRUTAS Y VERDURAS SAS, con Nit. 900697689 – 1, representada legalmente por el señor SERGIO ANDRES ROMERO, identificado con CC No. 1019039070, o quien haga sus veces, en calidad de propietarios y/o responsables del establecimiento de comercio denominado SABOR DEL CAMPO (Restaurante), ubicado en la calle 125 No. 45 A – 29, de esta ciudad; la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 16 de marzo 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.

Proyectó: Ilse R.  
Revisó: [Signature]  
Anexa 6 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.  
SECRETARÍA DE SALUD

## LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA AUTO DE FECHA 16 DE MARZO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE  
No. 4894 2016".

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 persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la sociedad COLOMBIA FRUTAS Y VERDURAS SAS, con Nit. 900697689 – 1, representada legalmente por el señor SERGIO ANDRES ROMERO, identificado con CC No. 1019039070, o quien haga sus veces, en calidad de propietarios y/o responsables del establecimiento de comercio denominado SABOR DEL CAMPO (Restaurante), ubicado en la calle 125 No. 45 A – 29, de esta ciudad.

#### 2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER70795 del 10/10/2016 proveniente de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, 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 que arrojó resultado DESFAVORABLE.

2.2. El 29/07/2016, 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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1233969 del 29/07/2016 con concepto desfavorable (folios 3-8).

3.2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 104870 de fecha 29/07/2016 (folio 9)

3.3. Guías para vigilancia de rotulado (folios 10-11)

3.3. Acta establecimiento 100% libre de humo (folio 12)

3.4. Comunicación apertura de procedimiento administrativo, con radicado No. 2018EE8916 del 23/01/2018 (folio 13).

#### 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 Norte, 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 descartarán 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 Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria No. 1233969 del 29 de julio de 2016 con concepto DESFAVORABLE, así:

#### CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

(3.3) Se evidencio: presencia de material fecal de roedores en área de procesos y almacenamiento de alimentos; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 2.1

(3.6) Se evidencio: no hay dotación de jabón líquido, ni toallas desechables; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.2

(3.7) Se evidencio: no hay rejillas en sifón en área de almacenamiento; hecho que

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.4

(3.10) Se evidencio: paredes y pisos en área de comedor en material sanitario; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.1, 2.1, 3.1

(3.11) Se evidencio: cableado suelto y sin protección; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 6.3

#### CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

(4.1 – 4.2 – 4.6 – 4.9) Se evidencio: no implementa plan de saneamiento básico – no son claras las sustancias para procesos de limpieza y desinfección; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26

(4.4) Se evidencio: no presenta listas de chequeo de limpieza; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7

(4.8) Se evidencio: presencia de material fecal de roedores en área de almacenamiento; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 3

(4.12) Se evidencio: canecas con gran cantidad de residuos sólidos, canecas sin tapa; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículos 9 Núm. 11; 33 Núm. 6.

(4.16) Se evidencio: no presenta soporte de lavado del tanque; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 3.5, 3.5.1, 3.5.2 en concordancia con lo dispuesto en el Decreto 1575 de 2007 Artículo 10

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

(5.1) Se evidencio: piso en material no sanitario en área de comedor y en área de neveras; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 1

(5.2) Se evidencio: paredes en material no sanitario en área de comedor; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 3

#### CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

(6.1) Se evidencio: equipos como neveras, campanas y estufa con residuos de alimentos y grasa; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

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

(7.3) Se evidencio: no presenta protocolo de desinfección de verduras; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 2

(7.5) Se evidencio: no llevan controles de temperatura; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 1

(7.6) Se evidencio: no presenta conceptos de proveedores; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 Parágrafo 2

(7.12) Se evidencio: no hay avisos alusivos al lavado de manos; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.4

**CARGO SEXTO: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**

(10.1) Se evidencio: no presenta certificaciones de médicos vigentes; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Núm. 1

(10.2) Se evidencio: no presentan cursos de manipulación vigentes; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 12

(10.3) Se evidencio: no utilizan uniformes completos; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 2

(10.4) Se evidencio: uso de joyas en área de procesos; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 7 y 8

**CARGO SEPTIMO: SALUD OCUPACIONAL**

(11.1) Se evidencio: extintores vencidos; hecho que puede infringir la Ley 09 de 1979 articulo 116

(11.2) Se evidencio: no hay botiquín; hecho que puede infringir la Resolución 705 de 2007 articulo 1

**CARGO OCTAVO: MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** - De conformidad con lo consignado en el Acta No. 104870 de fecha 29/07/2016, como se expresa a continuación:

Presencia de material fecal de roedores en comedor área de almacenamiento, paredes y pisos no sanitarios en área de comedor.

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

### RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

**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:

2.1. 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.

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

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

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

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.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

**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:

1.1. 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.

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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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

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

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.

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

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

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



Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

*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:*

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

*Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:*

- 1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.*

*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*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

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. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerle 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:

- 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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

*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:*

*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.*

*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.*

*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.*

#### DECRETO 1575 DE 2007

**ARTÍCULO 10º.- RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS.** Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:

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



Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

**LEY 09 DE 1979**

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

**RESOLUCIÓN 705 DE 2007**

**ARTÍCULO 1°.- Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.**

Esta Subdirección resalta, 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 se 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 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".**

Por lo antes expuesto,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.** Formular Pliego de Cargos a la sociedad COLOMBIA FRUTAS Y VERDURAS SAS, con Nit. 900697689 – 1, representada legalmente por el señor SERGIO ANDRES ROMERO, identificado con CC No. 1019039070, o quien haga sus veces, en calidad de propietarios y/o responsables del establecimiento de comercio denominado SABOR DEL CAMPO (Restaurante), ubicado en la calle 125 No. 45 A – 29, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

**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



Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalas 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  
ELIZABETH COY JIMENEZ

**ELIZABETH COY JIMENEZ**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Proyectó: Ilse R.  
Revisó:

NOTIFICACIÓN PERSONAL	
Bogotá D.C., _____	
En la fecha se notifica a: _____	
_____, identificado(a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado del contenido del PLIEGO DE CARGOS, abierto dentro del expediente N° 4894 2016, en contra de _____, identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. _____.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

