



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
2016

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.: __ 2016-5017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE CREPES TO WALK
IDENTIFICACIÓN	79494652
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANDREW VILLATE PAEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	79494652
DIRECCIÓN	CL 19 A 03 14 LC 07
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 19 A 03 14 LC 07
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E.
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.	
Fecha Fijación: 25 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 04 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
BOGOTÁ D.C.
26-12-2018 11:26:45



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-12-2018 11:26:45
Al Contestar Cite Este No.:2018EE113457 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANDREW VILLATE PAEZ
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 50172018

012101
Bogotá D.C.

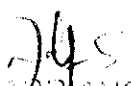
Señor
ANDREW VILLATE PAEZ
Propietario
RESTAURANTE CREPES TO WALK
C. 19 A 3 14 LC 07
Bogotá D.C.


Ref. Notificación por Aviso (Art. 63 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 50172018

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud
tiene el honor de saber que dentro de las diligencias administrativas de la referencia
suscitadas en contra de señor ANDREW VILLATE PAEZ, identificado con C.C.
No. 79494852-9, en su calidad propietario y/o representante legal del
establecimiento denominado RESTAURANTE CREPES TO WALK, ubicado en la
C. 19 A 3 14 LC 07, de esta ciudad. La Subdirección de Vigilancia en Salud
Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 30 de Abril de 2018, del cual
se anexa copia íntegra.

Averencia: lo presente notificación se considerará surtida a finalizar el día
siguiente al de la entrega de modo de conformidad que una vez surtida, cuenta con
quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente
ante o solicite la práctica de pruebas concuerdas al escaramiento de los
hechos investigados, conforme lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de
2011, la cual puede hacer diligencias a través de apoderado.

Cordialmente,


ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Revisó 
Proyecto N.º 30001
Artículo 101 del Estatuto

Cra. 32 No. 12-61
Tel. 384 5090
www.salud.bogota.gov.co
tel. 384 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 30 DE ABRIL DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 50172016".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor ANDREW VILLATE PAEZ, identificado con C.C. No. 79.494.852-9, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EL RESTAURANTE CREPES TO WALK, ubicado en la CL. 19 A 37 LC 07, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER74502 del 26/10/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL E.S.E., se remite acta de visita No. 1196399 de fecha 19/09/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE CREPES TO WALK, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

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

3. PRUEBAS.

Contra de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 1196399 del 19/09/2016 con concepto desfavorable (folios 3 - 16).

3.2. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folios 17 - 20).

3.3. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco del 19/09/2016 (folio 21 - 22).





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

3.4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total del 19/09/2016 (folio 23 - 25).

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 3.3., 3.8., 3.10., 3.12., de la acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.3.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba cerramiento al local, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.1.), que dispone:

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

(3.8.) Al momento de la inspección no se evidenció punto de agua, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 3.2.), que dispone:

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

(3.10.) Al momento de la inspección se evidenció techo local no cuenta material sanitario, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 3.1.), que dispone:

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.

(3.12.) Al momento de la inspección se evidenció áreas reducidas en cocina, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.3.), que dispone:

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el

Página 2 de 10

despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

4.2. CARGO SEGUNDO. No concuerda presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedó consignado en los ítems 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.8., 4.9., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.6., 4.8., 4.9.) Al momento de la inspección se evidenció plan de saneamiento básico no implementado no se llevaban listas diarias, no había punto de agua ni punto de aseo de equipos y utensilios, 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, prepare, envase, embale, almacene y expendo alimentos y sus materias primas debe implantar y mantener 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, programas, 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 contar 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 basándose en 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, así como a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control, preventivas, con especial énfasis en las racionales y de orden preventivo.

(4.5.) Al momento de la inspección se evidenció área reducida para almacenamiento de elementos de aseo, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 7), que dice:



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.

(4.12.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba recipientes separados, lacados e identificados para los residuos sólidos, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 (Numeral 6), que dice:

5. 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 no estaba documentado manejo de residuos líquidos, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 5 (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 éste.

(4.14, 4.15.) Al momento de la inspección no se evidenció punto de agua, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 3.2.), que dispone:

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

(4.16.) Al momento de la inspección se evidenció que no había soporte de lavado de tanque de almacenamiento 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 los rodes internos domiciliarios 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 congregaron individuos, los responsables del mantenimiento y conservación localiva, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de la acometida 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 cumple adecuadamente con las adecuadas condiciones ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS, tal como quedo consignado en los ítems 5.1., 5.2., 5.3., 5.8., 5.9., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.1.) Al momento de la inspección se evidenció pisos porosos y sucios, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Número 1.1.), que dispone:

1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados lisos de grises o colores que dificulten la limpieza, desinfección, y mantenimiento sanitario.

(6.2.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaba mantenimiento a paredes, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Número 2.1.), que dispone:

2.1. En las áreas de elaboración y lavado, 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 cumplan los requisitos antes indicados.

(6.3.) Al momento de la inspección se evidenció los techos en material no sanitario, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Número 3.1.), que dispone:

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

(5.7.5.3.) Al momento de la inspección se evidenció que no había drenaje y sifón en cocina, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 177, que dispone:

ARTICULO 177. 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 vaporamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

4.A. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO, tal como quedo consignado en los ítems 7.5., 7.7., 7.12., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.5) Al momento de la inspección se evidenció que no se realizaban controles 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 permita 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.

(7.7) Al momento de la inspección se evidenció que no había punto de agua ni de lavado, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 3.2.), que dispone:

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

(7.12.) Al momento de la inspección se evidenció que no había protocolos del lavado de manos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.4.), que dice:

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.

4.5. CARGO QUINTO: No cumple presuntamente con las adecuadas condiciones de CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, tal como quedo consignado en el ítem 8.5. del acta de L.V.C. como se expresa a continuación:

(8.3.) A momento de la inspección se observó envases deteriorados, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 3), que dice:

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se mantenga en seco y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, pureza, calidad e integridad de los mismos. Además se deberá mantener claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

4.6. CARGO SEXTO: No cumple 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 L.V.C. como se expresa a continuación:

(9.1., 9.2., 9.3., 9.4.) A momento de la inspección se evidenció que no controla ni registra temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 3), 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 requiere el alimento, materia prima o insumos. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se deberá haber un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben instalarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

4.7. CARGO SEPTIMO: No cumple presuntamente con las adecuadas condiciones de las PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, tal como quedo consignado en el ítem 10.6. del acta de L.V.C. como se expresa a continuación:

(10.6.) Al momento de la inspección se evidenció que no había punto de agua para lavado de manos con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 (Numeral 3.3.), que dice:

6.3. Se deben instalar lavamanos con agua de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, pañuelos desechables o equipos automáticos para el lavado de manos, en las áreas de elaboración o próximas a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la adopción de estas prácticas. Estos baños deben ser de uso exclusivo para este propósito.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN

4.2. CARGO OCTAVO: 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. En el momento de la inspección se evidenció que faltaba sistema de extracción en la cocina, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 8.1., 8.2.), que dispone:

3.1. Las áreas de elaboración poscerán 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.

3.2. 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.

Página 8 de 10



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 interposta 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. *Retardación o desobediencia 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.

Para lo requerido:

ARTÍCULO 1º

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor ANDREW VILLALBA PAZ, identificado con C.C. No. 79 494 5289, en su calidad propia o/y representante legal del patrimonio denominado "EL HOSPITAL DEL NIÑO RAFAEL CRISTÓBAL WALK", ubicado en la Cl. 19 A 3 14 LC 07, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial y sin responder correo electrónico, con la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1977, Artículo 177, 288; Resolución 2674 de 2013 Artículo 8 (numeral 2.3, 3.2, 4.2, 6.3, 6.4); 7 (numeral 1.1, 2.1, 3.1, 6.1, 8.2); 26; 28 (numeral 2, 3, 7); 33 (numeral 6); Decreto 1174 de 2017 Artículo 10.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar al 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 de conformidad con 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 conclusiva del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por el HOSPITAL GENERAL DEL NIÑO RAFAEL CRISTÓBAL WALK, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTÍCULO 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:
LUZ DELIA COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública
Ejemplar N° Bormal.
Revisar:

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° _____

Quem queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calificado 30 de Abril de 2018, proferido dentro del Expediente 50172016, del cual se le entrega como íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

