



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.: \_\_ 2016-1561

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE EL MANA
IDENTIFICACIÓN	1007363628
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUZ NEDIZ CARRANZA TIQUE
CEDULA DE CIUDADANÍA	1007363628
DIRECCIÓN	CL 49 C SUR 2 B 03 ESTE
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 49 C SUR 2 B 03 ESTE
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE 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: 29 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 06 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-01-2019 11:55:08

Al Contestar Cite Este No.:2019EE3359 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LUZ NEDIZ CARRANZA TIQU

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 15612016

012101

Bogotá D.C.

Señor (a)

LUZ NEDIZ CARRANZA TIQUE

Propietario

RESTAURANTE EL MANÁ

CL 49 C SUR 2B 03 ESTE

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1561-2016.

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 LUZ NEDIZ CARRANZA TIQUE, identificado con C.C. No. 1007363628- 9, propietaria del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE EL MANÁ ubicado en CL 49 C SUR 2B 03 ESTE de esta ciudad y con la misma dirección para notificación. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos 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

Elaboró: Susana B.

Revisó:

Anexos: 6 folios.





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA

AUTO DEL 24 DE MAYO DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE  
1561-2016”.

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 LUZ NEDIZ CARRANZA TIQUE, identificado con C.C. No. 1007363628- 9, propietaria del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE EL MANÁ ubicada en CL 49 C SUR 2B 03 ESTE de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

#### 2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER6837 del 02-02-2017 (folio 1), proveniente de Hospital Centro Oriente, se remite acta de visita Núm. 1248241 de fecha 24-12-2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE EL MANÁ, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

#### 3. PRUEBAS.

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

3.1 Citación de fecha 24-12-16 (folio 2)

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1248241 de fecha 24-12-2016 con concepto desfavorable (folios 3 a 15).

3.3. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folios 16 a 18).

3.4. Acta 100% libres de humo de tabaco en Bogotá (folios 20 a 21)



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

3.3. Comunicación de apertura de investigación No de radicado 2018EE5676 de fecha 16-10-2018 (folio 22)

#### 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: INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS.

Ítem 3.3 Puertas y ventanas sin protección para evitar plagas:

Ley 9 de 1979 artículo 168: *.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.*

Resolución 2674 de 2013 artículo 32. Condiciones generales. *Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: Numeral 4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.*

Ítem 3.11 Plafones sin protección y mal estado:

Ley 9 de 1979 artículo 117 *Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.*

##### 4.2. CARGO SEGUNDO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem 4.1, 4.4 No presenta programa limpieza y desinfección, no presentan formato:

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 *plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Numeral 1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*

#### 4.3. CARGO TERCERO: SANEAMIENTO - PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

Ítem 4.6, 4.8 No presenta programa de control de plagas, no presenta soporte de fumigación:

*Resolución 2674 de 2013 artículo 26 Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendá 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: Numeral 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.*

*Ley 9 de 1979 artículo 168: .- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.*

*Resolución 2674 de 2013 artículo 32 Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: Numeral 7: Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.*

*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: Numeral 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.*

#### 4.4. CARGO CUARTO: SANEAMIENTO – PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS

Ítem 4.9 No presenta programa de residuos sólidos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 *Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Numeral 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.*

Ítem 4.13 No presenta soporte de manejo de residuos líquidos:

*Ley 9 de 1979 artículo 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 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*

Resolución 2674 de 2013 artículo 32. *Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: Numeral 5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este*

#### 4.5 CARGO QUINTO: SANEAMIENTO -- ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem 4.16 No presenta soporte de ejecución de limpieza y desinfección periódica:

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 *Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas Numeral 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,*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

*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.”*

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: Numerales 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.*

**Parágrafo.** *Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda.”*

#### 4.6. CARGO SEXTO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Ítem 5.10 Uniones deterioradas:

Ley 9 de 1979 artículo 249 *Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes: Literal c. La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza*

Resolución 2674 de 2013 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: Numeral 2.2 Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección*

#### 4.7 CARGO SEPTIMO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem 6.1 Estufa con acumulación de suciedad:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Ley 9 de 1979 Artículo 251º.- *El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

Ley 9 de Artículo 252º.- *Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.*

Resolución 2674 de 2013 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.*

Resolución 2674 de 2013 artículo 9 *Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: Numeral 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, Numeral 3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

#### 4.8 CARGO OCTAVO: CONDICIONES DE MAÑEJO, PREPARACION Y SERVIDO

Ítem 7.1 Área en desorden de almacenamiento no sanitario:

Ley 9 de 1979 Artículo 255. *Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénico-sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes."*

Ley 9 de 1979 Artículo 256. *Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación."*

Resolución 2674 de 2013 artículo 35. *Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los*





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*siguientes requisitos: Numeral 1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.*

Ítem 7.5 No registran controles de temperaturas:

*Ley 9 de 1979 Artículo 424. Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento*

*Resolución 2674 de 2013 artículos 28 Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: Numeral 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.*

*Resolución 2674 de 2013 artículos 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones: Numeral 3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.*

Ítem 7.6 No presento concepto de proveedores que garanticen la calidad de los alimentos procesados:

*Ley 9 de 1979 Artículo 288 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 28 Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: Numeral 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

*manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

#### 4.10 CARGO DECIMO: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION

10.1 No presento certificado médico y controles médicos periódicos del personal manipulador de alimentos:

*Ley 9 de 1979 artículo 276 Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario*

*Resolución 2674 de 2013 artículo 11 Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: Numeral 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.*

10.2 No presento certificado que acreditan curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos:

*Ley 9 de 1979 artículo **Artículo 277**. En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, 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."*

*Resolución 2674 de 2013 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*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

*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.*

### 10.3 Falta dotar de uniformes a los empleados que manipulan alimentos:

*Ley 9 de 1979 artículo 277 En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, 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*

*Resolución 2674 de 2013 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: Numeral 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.*

## 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.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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 LUZ NEDIZ CARRANZA TIQUE, identificado con C.C. No. 1007363628- 9, propietaria del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE EL MANÁ ubicado en CL 49 C SUR 2B 03 ESTE de esta ciudad y con la misma dirección para notificación, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 artículo 168, 117, 249 literal c, 251, 252, 255, 256, 424, 288, 276, 277 Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numerales (4, 7, 5), artículo 26 numerales (1, 2, 3, 4), artículo 6 numerales (2.1), artículo 7 numerales 2.2), artículo 8, artículo 9 numerales (1, 3), artículo 35 numerales (1), artículo 28 numerales (2, 3), artículo 31 numerales 3, artículo 11 numerales (1), artículo 12, artículo 14 numerales (2) Decreto 1575 de 2007 artículo 10.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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 Hospital Centro Oriente 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 COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B.

Revisó:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**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 pliego de cargos, proferido dentro del Expediente \_\_\_\_\_, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

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

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

