



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.: __ 2016-2728

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FRUTERIA Y CEVICHERIA SARITA 2
IDENTIFICACIÓN	52877994
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	INGRID YOLEID AGUILAR CASAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	52877994
DIRECCIÓN	DG 45 A SUR 16 I 48 PS 1
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 45 A SUR 16 I 48 PS 1
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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: 29 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 06 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma



Ala reside
no tiene casita



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 15-01-2019 09:47:49

AI Contestar Cite Este No.:2019EE3209 O 1 Fol.4 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/INGRID YOLEID AGUILAR CASAS

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTD: L.AVISO EXP 27282016

012101
Bogotá D.C.


Señor
INGRID YOLEID AGUILAR CASAS
FRUTERÍA Y CEVICHERIA SARITA 2
DG 45A Sur 16i 48 PI 1, barrio San Jorge
Ciudad


Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 2728 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 del señor INGRID YOLEID AGUILAR CASAS, identificada con la Cedula de Ciudadanía N°. 52.877.994-9, en su calidad de propietaria del establecimiento, FRUTERÍA Y CEVICHERIA SARITA 2, ubicado en la DG 45A Sur 16i 48 PI 1, barrio San Jorge, de la nomenclatura urbana de Bogotá, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 05 de diciembre 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 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 puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,


ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Proyectó: H Cubillos
Revisó: 
Anexo: 4 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 05 DE DICIEMBRE DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
2728 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 señora ÍNGRID YOLEID AGUILAR CASAS, identificada con la Cedula de Ciudadanía N°. 52.877.994-9, en su calidad de propietaria del establecimiento, FRUTERÍA Y CEVICHERIA SARITA 2, ubicado en la DG 45A Sur 16i 48 PI 1, barrio San Jorge, de la nomenclatura urbana de Bogotá.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER35205 de fecha 17/05/2016 proveniente de la E.S.E Hospital Rafael Uribe Uribe, hoy Subred Integrada de Servicios Centro Oriente 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 ta.

2.2. El 06/05/2016, 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 visita, 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 E.S.E, 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:

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N°. 1006396 del 06/05/2016, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio con radicado 2018EE18992 del 12/02/2018.

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

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 E.S.E, se evidenciaron hechos 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 Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N°. 1006396 del 06/05/2016, con concepto sanitario desfavorable, así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

(3.3) En la visita se evidencio: puerta no cuenta con su protección ventana área preparación, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 4.1, 5.1.

CARGO SEGUNDO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

(4.1) En la visita se evidencio: cuenta con plan de saneamiento, no llevan registros de control, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1, 2, 3, 4.

(4.4) En la visita se evidencio: planillas de control no al día, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

CARGO TERCERO: PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

(4.6) En la visita se evidencio: cuenta con plan de saneamiento, no llevan registros de control, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1, 2, 3, 4.

(4.8) En la visita se evidencio: puerta – ventana sin su vidrio, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 4.1, 5.1.

CARGO CUARTO: PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:

(4.9) En la visita se evidencio: no llevan registros de control de manejo de desechos, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 2.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2728 2016.

CARGO QUINTO: ABASTECIMIENTO DE AGUA:

(4.16, 7.7) En la visita se evidencio: no hay registro de lavado de tanque, hecho que puede infringir la Resolución 2190 de 1991 Art. 2 Núm. 1; Decreto 1575 de 2007 Art 10 Núm. 1.

CARGO SEXTO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

(5.5) En la visita se evidencio: rosetas sueltas en área preparación al igual sin su protección adecuada, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 117; Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 7.3.

(5.8) En la visita se evidencio: alrededor del sifón, se encueniran baldosas en mal estado, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 207.

CARGO SEPTIMO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

(5.5) En la visita se evidencio: registros de control no diligenciados limpieza y desinfección, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

CARGO OCTAVO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

(7.5) En la visita se evidencio: no llevan registros de procesos de la temperatura del alimento, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2.

(7.6) En la visita se evidencio: no presenta concepto sanitario proveedor, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 288.

CARGO NOVENO: CONTROL DE TEMPERATURA:

(9.1, 9.2, 9.3, 9.4) En la visita se evidencio: no llevan registros de control de temperatura del alimento refrigerado, congelado, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 424; Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2.

CARGO DECIMO: PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

(10.1) En la visita se evidencio: no presenta certificados médicos, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 276; Resolución 2674 de 2013 Art. 11 Núm. 1.

(10.2) En la visita se evidencio: no presenta certificados de manipulación de alimentos, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 277; Resolución 2674 de 2013 Art. 12.

CARGO ONCE: SALUD OCUPACIONAL:

(11.1) En la visita se evidencio: extintor vencido, en el mes de marzo, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 114

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2728 2016.

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

LEY 9 DE 1979

Artículo 114.- En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios.

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.

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

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.

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.

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.

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

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:

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste



Continuación auto de pliego de cargos expediente 2728 2016.

hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

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 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.

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2728 2016.

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:

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 2190 DE 1991

Artículo 2º.- Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.

1. *Edificios, conjuntos habitacionales, fabricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.*

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.*

Esta Subdirección resalta, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutoria 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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2728 2016.

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”.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la señora ÍNGRID YOLEID AGUILAR CASAS, identificada con la Cedula de Ciudadanía N°. 52.877.994-9, en su calidad de propietaria del establecimiento, FRUTERÍA Y CEVICHERIA SARITA 2, ubicado en la DG 45A Sur 16i 48 PI 1, barrio San Jorge, de la nomenclatura urbana de Bogotá, 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 considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Sub Red, dentro de la indagación preliminar, 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 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: H Cubillos.
Revisó:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2728 2016.

NOTIFICACIÓN PERSONAL

Bogotá D.C., _____.

En la fecha se notifica a: _____,
Identificado (a) con C.C. N° _____.

Quien queda enterado(a) del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la presente actuación administrativa, de la cual se entrega copia auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

