



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.: __ 2016-3242

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SOCIEDAD CALENTAO EXPRESS S.A.S
IDENTIFICACIÓN	9000434027
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA
CEDULA DE CIUDADANÍA	9000434027
DIRECCIÓN	KR 7 139 07 LC 327
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 7 139 07 LC 327
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL USAQUEN 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; <i>“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.</i>	
Fecha Fijación: 29 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 06 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma



*No existe el
trámite en sí de
por comité*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-01-2019 10:31:13

CAI Contestar Cite Este No.:2019EE3260 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/CARLOS ALBERTO SANDOV

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: L.AVISO EXP 32422016

012101

Bogotá.

Señor

CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA

Representante legal y/o responsable

Sociedad Calentao Express S.A.S – En Reorganización

KR 7 139 07, LC 327


Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 32422016.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la SOCIEDAD CALENTAO EXPRESS S.A.S – EN REORGANIZACIÓN, con NIT 900043402-7, representada legalmente por el señor CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA o quien haga sus veces, en su calidad de propietaria y/o responsable del establecimiento de comercio denominado CALENTAO EXPRESS (Centro Comercial Palatino), ubicado en la KR 7 139 07, LC 327, barrio Cedritos de la ciudad de Bogotá D.C; la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 06 de diciembre de 2018, de la 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.

Anexos: (05 folios)
Elaboró: Camerine B
Revisó: Carlos Esquiáqui

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 06 DE DICIEMBRE DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
32422016”.

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 la SOCIEDAD CALENTAO EXPRESS S.A.S – EN REORGANIZACIÓN, con NIT 900043402-7, representada legalmente por el señor CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA o quien haga sus veces, en su calidad de propietaria y/o responsable del establecimiento de comercio denominado CALENTAO EXPRESS (Centro Comercial Palatino), ubicado en la KR 7 139 07, LC 327, barrio Cedritos de la ciudad de Bogotá D.C.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER45321 del 24 de junio de 2016, proveniente de la ESE HOSPITAL DE USAQUÉN o Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, se remite acta de visita Núm. 1164144 de fecha 27 de mayo de 2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento denominado CALENTAO EXPRESS (Centro Comercial Palatino), de propiedad y/o responsabilidad de la persona jurídica mencionada en el párrafo anterior.

2.2. Mediante radicado No. 2018EE44983 del 26 de abril de 2018, se comunicó a la investigada la apertura del procedimiento administrativo sancionatorio, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Boleta de citación a notificación personal del 27 de mayo de 2016.

3.2. Acta de IVC No. 1164144 del 27 de mayo de 2016, con concepto sanitario desfavorable.

3.3. Guías para vigilancia de rotulado etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano.

3.4. Acta de Vigilancia a establecimientos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá.

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas 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 FÍSICAS Y SANITARIAS

(3.3) Falta protección en reja de entrada, contrario a lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 207: “- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.”, Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1: “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”,

(3.7) Rejillas sueltas, contrario a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1.4: “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: (...) 1.4. 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 trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.”

(3.12) Elementos personales sin protección, falta locker, contrario a lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 207: “Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.”

4.2. CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

(4.1 – 4.4 – 4.6 – 4.9) Listas sin diligenciar, falta programa y listas de chequeo, contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, artículo 26 numerales 1, 2, 3: “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 preventivo.”

(4.5) Falta rotular, falta perchero, contrario a lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 260: “Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.”, en



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 7: "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 hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas."

4.3. CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

(5.6) Falta protección hermética, contrario a lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 117: "Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, 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.", en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 7.3: "Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción: (...) 7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales."

4.4. CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

(6.1) Empaques de nevera sueltos, contrario a lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículos 207, 251, 252: "Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.", "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.", "Artículo 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.", en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 9 numerales 1, 2, 3: "Artículo 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación,

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.
CORPORACIÓN AUTÓNOMA DE
CONSERVACIÓN

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
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.”

4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

(7.6) Falta renovar concepto de proveedores, contrario a establecido en la 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.”, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 31 parágrafo 1: “Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones: (...) Parágrafo 1°. La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.”

4.6. CARGO SEXTO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

(10.1) Certificados médicos (faltan 2), contrario a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1: “Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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) Cursos o capacitaciones (falta 1), contrario a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 12: “Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.”

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;

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.
CORPORACIÓN AUTÓNOMA DE
ADMINISTRACIÓN LOCAL

- 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.
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 el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la la SOCIEDAD CALENTAO EXPRESS S.A.S – EN REORGANIZACIÓN, con NIT 900043402-7, representada legalmente por el señor CARLOS ALBERTO SANDOVAL BAUTISTA o quien haga sus veces, en su calidad de propietaria y/o responsable del establecimiento de

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

comercio denominado CALENTAO EXPRESS (Centro Comercial Palatino); ubicado en la KR 7 139 07, LC 327, barrio Cedritos de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 117, 207, 251, 252, 260, 288, Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1, artículo 7 numerales 1.4, 7.3, artículos 8; artículo 9 numerales 1, 2, 3, artículo 11 numeral 1, artículo 12, artículo 26 numerales 1, 2, 3, artículo 28 numeral 7, artículo 31 párrafo 1.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la ESE Hospital de Usaquén, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Catherine Britton
Revisó: Carlos Esquiaqui

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.
1988

NOTIFICACIÓN PERSONAL
(artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C., _____ Hora _____

En la fecha se notifica personalmente a: _____

_____, identificado(a) con C.C. N° _____.

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado _____, proferido dentro del Expediente _____, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

