



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
Bogotá, febrero 06 de 2019

### 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.: \_\_ 2016-4654

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PAN DORADO
IDENTIFICACIÓN	4243634
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	SILVIO AUGUSTO ESPITIA VANEGAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	4243634
DIRECCIÓN	KR 26 51 95
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 26 51 95
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CHAPINERO 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



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 21-12-2018 10:36:49  
Al Contestar Cite Este No.:2018EE112791 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3  
**ORIGEN:** 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO  
**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/SILVIO AUGUSTO ESPITIA V  
**TRAMITE:** CARTA-NOTIFICACION  
**ASUNTO:** L AVISO EXP 46542016

012101  
Bogotá D.C.

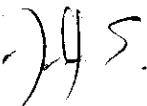
.Señor(a)  
SILVIO AUGUSTO ESPITIA VANEGAS  
PAN DORADO  
Carrera 26 N° 51-95, barrio Alfonso López  
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)  
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 46542016

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(a)SILVIO AUGUSTO ESPITIA VANEGAS identificado(a) con Cedula de Ciudadanía N° 4.243.634, en su calidad de responsable del establecimiento PAN DORADO ubicado en la Carrera 26 N° 51-95, barrio Alfonso López de Bogotá, con la misma dirección de notificación. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 26 de marzo de 2018, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si 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: Mauricio Pardo  
Revisó:  
Anexo: 5 folios





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA AUTO DEL 26 DE MARZO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 46542016".

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, barrio Alfonso Lopez de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

### CONSIDERANDO

#### 1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es el señor(a) SILVIO AUGUSTO ESPITIA VANEGAS identificado(a) con Cedula de Ciudadanía N° 4.243.634, en su calidad de responsable del establecimiento PAN DORADO ubicado en la Carrera 26 N° 51-95, barrio Alfonso López de Bogotá, con la misma dirección de notificación.

#### 2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el N° 2016ER59211 del 22 de agosto de 2016 (folio 1), proveniente de la E.S.E HOSPITAL CHAPINERO, se remite esta acta de vista Núm. 920852 de fecha 19 de julio de 2016, en la que se emitió concepto desfavorable al establecimiento de comercio denominado PAN DORADO, 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 consiste en Decomiso.

#### 3. PRUEBAS

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

3.1 Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria a Expendio y depósitos de alimentos y bebidas N° 920852 de fecha 19 de julio de 2016, con concepto sanitario desfavorable (folios 02 a 06).

3.2. Guía para la vigilancia de rotulado/ etiquetado de alimentos y materias primas para alimentos empacados para el consumo humano N° 920852 (folio 07 y 08).



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

- 3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad – Decomiso N° 1221358 (folio 09 y 10).
- 3.4. Acta de Destrucción o Denaturalización de Productos N° 173933 (folio 11 y 12).
- 3.5. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° 197350 (folio 13).
- 3.6. Copia de certificación de sujeto pasivo de la presente investigación extraído de las bases de datos del Registro Único Empresarial y Social RUES (folio 16).

#### 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 FÍSICAS Y SANITARIAS

Ítem 3.3: Huevo en el techo área de proceso; Ítem 4.6: Piso en deterioro, sucio, presenta rupturas, hay presencia sancudos y cucarachas vivas y muertas, no hay almacenamiento con caneca y tapa; Ítem 4.8: hay presencia sancudos y cucarachas vivas y muertas; en contraposición de lo señalado en el artículo 6, numerares 2.1, 2.4 y 32 de la Resolución 2674 de 2013 y los artículos 207 y 259 de la Ley 9 de 1979, que ordenan:

##### LEY 9 DE 1979

*ARTICULO 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

*Artículo 259: Los establecimientos a que se refiere este Título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.*

*Los plagicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud.*

*Las reglamentaciones sobre materias primas agrícolas se establecerán conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.*

##### RESOLUCION 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:*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

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.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

Ítem 3.4: Se encuentra que el área de proceso tiene una ventana sin protección que comunica con área de almacenamiento; en contraposición de lo señalado en el artículo 6, numerares 2 y 2.2 de la Resolución 2674 de 2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

## 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

Ítem 3.8: Falta mantenimiento, presenta deterioro la poceta de lavado de traperos; Ítem 3.10: Agrietamiento paredes, humedad pisos sin continuidad. rupturas; en contraposición a lo ordenado por el artículo 207 de la Ley 9 de 1979, que dispone:

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

Ítem 3.11: Cableado eléctrico suelto; en contraposición a lo señalado en el artículo 117 de la Ley 9 de 1979, que ordena:

Artículo 117: Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite

## 4.2 CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

Ítem 4.1: Falta implementar el plan de limpieza y desinfección y faltan listas de chequeo al día;  
Ítem 6.3: Falta listas de chequeo; en contraposición de lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

*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 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.*

Ítem 4.5: Recipientes sin tapa no hay clasificación de residuos; en contraposición a lo establecido en el artículo 28 y 199 de la Ley 9 de 1979, que dispone:

*Artículo 28: El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impida la proliferación de insectos o roedores y se evite la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

*Artículo 199: Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provisto de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.*

Ítem 4.10: Falta ubicar y señalizar área de productos de aseo; Ítem 4.11: Falta señalizar y ubicar área de productos químicos; , contrariando lo dispuesto por el artículo 260 Ley 9 de 1979 y el artículo 33 Numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

#### 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.*

#### RESOLUCION 2674 DE 2013

*Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.*

#### 4.3 CARGO TERCERO: CONDICIONES DEL AREA DE PREPARACION Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS

Ítem 5.1: Falta profundizar limpieza debajo de equipos de piso, esquinas; Ítem 5.2: Falta profundizar limpieza y desinfección, falta mantenimiento a pared; Ítem 5.3: Falta mantenimiento y pintura, ruptura techo área de proceso panadería, no hay continuidad en el techo en el área de preparación cafetería; en contraposición a lo ordenado por el artículo 207 de la Ley 9 de 1979 y el artículo 33 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

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

#### RESOLUCION 2674 DE 2013

*Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

#### 4.4 CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem 6.1: Empaques rotos y sucios refrigerador; contrariando lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

*Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

#### 4.5: CARGO QUINTO: CONDICIONES DE PREPARACION ENSAMBLE Y SSERVIDO

Ítem 7.1: Hay elementos ajenos área de almacenamiento, falta profundizar limpieza, elementos en desorden; en contraposición de lo establecido en el artículo 28 numeral 5, de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

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

*5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.*

Ítem 7.5: Faltan registros de temperatura; Ítem 9.1: Se evidencio que los alimentos no cumplen con las condiciones requeridas, se encuentra temperaturas de 12.6°C; contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, que ordena:

*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.*





Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

*Artículo 199: Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provisto de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.*

Ítem 4.10: Falta ubicar y señalizar área de productos de aseo; Ítem 4.11: Falta señalizar y ubicar área de productos químicos. . contrariando lo dispuesto por el artículo 260 Ley 9 de 1979 y el artículo 33 Numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013. que ordena:

#### 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.*

#### RESOLUCION 2674 DE 2013

*Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.*

#### 4.3 CARGO TERCERO: CONDICIONES DEL AREA DE PREPARACION Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS

Ítem 5.1: Falta profundizar limpieza debajo de equipos de piso, esquinas; Ítem 5.2: Falta profundizar limpieza y desinfección, falta mantenimiento a pared; Ítem 5.3: Falta mantenimiento y pintura, ruptura techo área de proceso panadería, no hay continuidad en el techo en el área de preparación cafetería; en contraposición a lo ordenado por el artículo 207 de la Ley 9 de 1979 y el artículo 33 numerales 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013. que dispone:

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

#### RESOLUCION 2674 DE 2013

*Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

4 Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

#### 4.4 CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem 6.1: Empaques rotos y sucios refrigerador; contrariando lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

*Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación dei alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

#### 4.5 CARGO QUINTO: CONDICIONES DE PREPARIACION ENSAMBLE Y SSERVIDO .

Ítem 7.1: Hay elementos ajenos área de almacenamiento, falta profundizar limpieza, elementos en desorden; en contraposición de lo establecido en el artículo 28 numeral 5, de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

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

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

Ítem 7.5: Faltan registros de temperatura; Ítem 9.1: Se evidencio que los alimentos no cumplen con las condiciones requeridas, se encuentra temperaturas de 12.6°C; contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, que ordena:

*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.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

Ítem 7.7: Faltan conceptos sanitarios de proveedores; contrariando lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 288, que ordena:

*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 su reglamentación.*

#### 4.6 CARGO SEXTO: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION

Ítem 8.5: Se encuentra personal sin tapabocas; en contraposición a lo establecido en el artículo 14 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

*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:*

*6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.*

#### 4.7 CARGO SEPTIMO: CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE PRODUCTOS

Ítem 9.3: Falta recipientes herméticos con tapa; ; en contraposición de lo señalado por el artículo 35 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

*Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.*

Ítem 9.4: Productos exhibidos sin protección del ambiente; en contraposición de lo señalado por el artículo 35 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

*Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

#### 4.8 CARGO OCTAVO: SALUD OCUPACIONAL

Ítem 10.2: Falta dotación a botiquín; en contraposición a lo dispuesto en el artículo 4 de la Resolución 705 de 2007, que ordenan:

##### RESOLUCION 705 DE 2007

*ARTÍCULO 4º.- Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo. 2).*

#### 4.9 CARGO NOVENO: IDONEIDAD DE LOS PRODUCTOS

Se decomisan 5 unidades de cobertura y relleno para pastelería, 2 unidades de base, cobertura y relleno para pastelería, 6.5 Kg de masa de buñuelos, 3Kg de queso costeño, 5Kg de pasta hojaldrada, 10Kg de queso fresco semiblando semigraso, 10Kg de queso fresco semigraso semiduro, 1.000 gr de pan francés, por inadecuadas condiciones de almacenamiento, temperatura igual a 12.6 en refrigeración. Producto alterado, en contraposición de lo establecido en:

*Ley 9 de 1979.*

*"Artículo 304º.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.*

*Artículo 305º.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos."*

*Resolución 2674 de 2013*

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

*3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:*

*3.1 Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

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

*3. 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.*

## 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.
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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 46542016.

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

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor(a) SILVIO AUGUSTO ESPITIA VANEGAS identificado(a) con Cedula de Ciudadanía N° 4.243.634, en su calidad de responsable del establecimiento PAN DORADO ubicado en la Carrera 26 N° 51-95, barrio Alfonso López de Bogotá, con la misma dirección de notificación, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 artículos 28, 117, 199, 207, 259, 260, 288, 304 y 305, la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numerales 2.1, 2.2 y 2.4, 8, 14 numeral 6, 26 numerales 1, 2, 3 y 4, 18 numerales 3, 3.1, 28 numerales 2 y 5, 32 numeral 7, 33 numerales 3, 4 y 9, 35 numerales 4 y 6, y la Resolución 705 de 207 artículo 4

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 el HOSPITAL CHAPINEROE.S.E., 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 JIMÉNEZ**

*Original firmado por*  
*ELIZABETH COY JIMENEZ*

ELIZABETH COY JIMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Mauricio Pardo.  
Revisó:

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



**BOGOTÁ**  
**MEJOR**  
PARA TODOS