



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-07-2015 07:29:11

SECRETARÍA DE SALUD Al Contestar Cite Este No.:2015EE51956 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec 1

012101
Bogotá D.C.

ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - NIZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/CARLOS ADRIANO CUBILLO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20142736

Señor
CARLOS ADRIANO CUBILLOS
Propietario
PANADERÍA SARA
CL 49 C 5 L - 51 Sur (Barrio Marruecos)
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20142736

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 CARLOS ADRIANO CUBILLOS identificado con cédula de ciudadanía No. 11.378.653 en calidad de propietario del establecimiento PANADERÍA SARA, ubicado en la CL 49 C 5 L - 51 Sur, Barrio Marruecos de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de mayo de 2015, del cual se anexa copia íntegra.

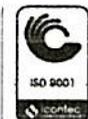
Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento 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,

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR.
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente.
Proyectó: Miguel Ángel Domínguez.
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa 5 folios

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA: 20 de mayo de 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE No. 20142736".

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	PANADERÍA SARA.
PROPIETARIA	CARLOS ADRIANO CUBILLOS
CEDULA DE CIUDADANÍA	11.378.653
DIRECCIÓN	CL 49 C 5 L - 51 Sur
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DE OFICIO.

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple, se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si como consecuencia de los hallazgos de las visitas consignados en las Acta de IVC remitidas por los funcionarios de IVC es procedente formular Pliego de cargos dentro de una investigación administrativa de carácter sancionatorio, por infracción a la normativa higiénico sanitaria.

II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro,



congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el No. 2014ER38841 del 09 de mayo de 2014 (folio 1), proveniente del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado PANADERÍA SARA, de propiedad del señor CARLOS ADRIANO CUBILLOS identificado con cédula de ciudadanía No. 11.378.653, ubicado en la CL 49 C 5 L - 51 Sur, Barrio Marruecos de esta ciudad, y que puede constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario: Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 718497 del 16 de abril de 2014, con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 2 - 6); Guía de Rotulado No. 718497 (folio 7), Acta establecimiento libre de humo No. 718497 (folio 8).

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, - Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (C.P.A.C.A.) - preceptúa:

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes.

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 26 de noviembre de 2013, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigada(o), sin que a la fecha, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por tanto, resulta claro que

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00

existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se ordenara iniciar la investigación administrativa y verificada la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No contar con las condiciones de saneamiento adecuadas como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 718497*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de Saneamiento - Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple - No presenta registros escritos.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29.
2	Condiciones de Saneamiento - El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No cumple - No hay reserva de agua.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. m), Decreto 1575 de 2007 artículo 10

Cargo Segundo: No contar con las condiciones específicas del área de preparación y ensamble de alimentos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 718497*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones del área de preparación y ensamble de alimentos - Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.	No cumple - Acumulación de harina en rincones.	Ley 9 de 1979 artículo 207 Decreto 3075 de 1997 artículo 37 (lit. a).



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
2	Condiciones del área de preparación y ensamble de alimentos - Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada	No cumple - Falta de limpieza y orden.	Ley 9 de 1979 artículo 207 Decreto 3075 de 1997 artículo 37 (lit. c).
3	Condiciones del área de preparación y ensamble de alimentos - Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	No cumple - Acumulación de grasa.	Ley 9 de 1979 artículo 207 Decreto 3075 de 1997 artículo 37 (lit. d).
4	Condiciones del área de preparación y ensamble de alimentos - Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas cuentan con protección.	No cumple - No hay protección.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 (lit. m).

Cargo Tercero: No contar con las Condiciones de manejo, preparación y servido, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 718497*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de manejo, preparación, ensamble y servido - Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	No cumple - Desorden objetos en área de proceso.	Decreto 3075 de 1997 artículo 17 (lit. a).
2	Condiciones de manejo, preparación, ensamble y servido - El servido de los alimentos se realiza con utensilios adecuados, evitando el contacto con las manos.	No cumple - utensilios de cabo de madera.	Decreto 3075 de 1997 Artículos 10, 11 (lit. a, b), 39 (lit. g).



Cargo Cuarto: No contar con las Condiciones de Salud Ocupacional adecuadas, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 718497), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Salud ocupacional - botiquín de primeros auxilios	No cumple - Botiquín sin dotación.	Resolución 705 de 2007 artículos 4.

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

LEY 9 DE 1979

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

DECRETO 3075 DE 1997

ARTÍCULO 8.- Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

m. Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

ARTÍCULO 9.- Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

m. Los establecimientos objeto del presente Decreto tendrá una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas;

ARTÍCULO 10.- Condiciones Generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de 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.

ARTÍCULO 11.- Condiciones Específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

a. 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;

b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de éstas con el alimento, a menos que éste o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otros que resulten de riesgo para la salud;

ARTÍCULO 17.- Materias Primas e Insumos. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

a. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos;

ARTÍCULO 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos 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 ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

ARTÍCULO 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de 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 concertaciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección;

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, 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 o el deterioro del medio ambiente;

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTÍCULO 37.- Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones específicas:



a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario;

c. Las paredes deben ser de 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 de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados;

d. 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;

ARTÍCULO 39.- Operaciones de Preparación y Servido de los Alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

g. El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos;

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. 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.

RESOLUCIÓN 705 DE 2007

ARTÍCULO 4.- 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 y formato de reposición de elementos de primeros auxilios.

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: *"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".*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al señor CARLOS ADRIANO CUBILLOS identificado con cédula de ciudadanía No. 11.378.653 en calidad de propietario del establecimiento PANADERÍA SARA, ubicado en la CL 49 C 5 L - 51 Sur, Barrio Marruecos de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículo 207; Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. m), 9 (lit. m), 10, 11 (a, b, j), 17 (lit. a), 28, 29, 37 (lit. a, c, d), 39 (lit. g); Decreto 1575 de 2007 artículos 10; Resolución 705 de 2007 artículo 4.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por el HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO TERCERO. 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente.
Proyecto: Miguel Ángel Domínguez.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de entrega para firma: 19/05/2015

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo. 67 C.P.A.C.A.)	
Bogotá D.C., Fecha _____ hora: _____	
En la fecha antes indicada se notifica a: _____	
Identificado(a) con la C.C. No. _____	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la actuación administrativa de fecha: 20 de mayo de 2015 y de la cual se entrega copia íntegra, autentica y gratuita, dentro del expediente No. 20142736 .	
Mediante el cual se adelanta proceso contra el señor CARLOS ADRIANO CUBILLOS identificado con cédula de ciudadanía No. 11.378.653 en calidad de propietario del establecimiento denominado <u>PANADERÍA SARA</u> .	
_____	_____
Firma del Notificado	Nombre de quien notifica



