



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.: \_\_\_20142748\_\_\_

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE EL RANCHO DE MADELENA
IDENTIFICACIÓN	
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	FERNANDO ALFONSO MORENO
CEDULA DE CIUDADANÍA	80.760.910
DIRECCIÓN	KR 66 60 A 63 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 66 60 A 63 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	VISTA HERMOSA
<p align="center"><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b></p> <p>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></p>	
Fecha Fijación: 18 Abril de 2016	Nombre apoyo: <u>___JOSE A. RODRIGUEZ G.___</u> Firma 
Fecha Desfijación: 25 Abril de 2016	Nombre apoyo: <u>___JOSE A. RODRIGUEZ G.___</u> Firma 

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



Fecha Destijación:		Nombre apoyo: _____ Firma _____	
Fecha Fijación:		Nombre apoyo: _____ Firma _____	
<p>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 de la CPACA)</p> <p>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."</p>			
HOSPITAL DE ORIGEN			
LÍNEA DE INTERVENCIÓN			
CORREO ELECTRONICO			
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL		Dg 64 Bis Sur 17B-71	
DIRECCIÓN		Dg 64 Bis Sur 17B-71	
CEDULA DE CIUDADANÍA		80.360.429	
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL		Renzo Orlando Narváez Bolívar	
IDENTIFICACIÓN		80.360.429	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		Piquetadero la Ciudad	

Expediente No.: 20142318

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de cargos.

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACION SEGUN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARIA DE SALUD





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-07-2015 10:45:04

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

Contestar Cite Este No. 2015EE52068 O 1 Folio 9 Anexos 4 RE312

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - NOTIFICACIONES  
SECRETARIA DE SALUD DESTINO: PERSONA PARTICULAR:MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20142748

012101  
Bogotá D.C.

Señor  
MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO  
Propietario  
EL RANCHO DE MADELENA  
KR 66 No 60 A- 63 Sur  
Bogotá D.C.

### CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. 20142748

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 MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO, identificado con Cedula de Ciudadanía No 80760910, propietario del establecimiento denominado EL RANCHO DE MADELENA, ubicado en la KR 66 No 60 A- 63 Sur Barrio Madelena, 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: Jesus Vasquez Berdugo

Apoyo: José Rodríguez.

Anexa 9 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

Expediente 20142748

SECRETARIA 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 20142748".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EL RANCHO DE MADELENA
PROPIETARIO	MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO
CEDULA DE CIUDADANÍA	80760910
DIRECCIÓN	KR 66 No 60 A- 63 Sur
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL E.S.E
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 Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20142748**

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 competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

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 previstas<sup>1</sup>

### III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER39352 del 12/05/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado EL RANCHO DE MADELENA, ubicado en la KR 66 No 60 A- 63 Sur Barrio Madelena, de propiedad del Señor MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO, identificado con Cedula de Ciudadanía No 80760910, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario Acta de Aplicación de Medida sanitaria de Seguridad No 172629 de fecha 25 de abril de 2014 donde se aplica la medida sanitaria de seguridad consistente en la Suspensión Total de Trabajos o Servicios (folio 2), Acta de Inspección Vigilancia y Control No 763897 de fecha 25 de abril de 2014 (folio 3 a 9), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 763897 (folio 10), Acta de Vigilancia a Establecimientos 100% libres de humo No 763897 (folio 11).

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 (CPACA)-- 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 25 de Abril de 2014, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigado, sin que a la fecha, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por tanto, resulta claro que 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:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

#### IV. FUNDAMENTOS LEGALES

**Cargo Primero:** No cumple con las instalaciones Físicas y Sanitarias, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.10	Las paredes, pisos y techos, son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado	Pared de lavamanos y pared baño deteriorada	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal a
3.11	Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido	Cables sueltos	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal II
3.12	El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuidos por áreas	Falta completar señalización	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal e

**Cargo Segundo:** No cumple con Programa de limpieza y desinfección, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	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 practica	Falta implementarlo	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29



4.2	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente	No desinfecta diariamente	Decreto 3075 de 1997 Art 39 literal h
4.4	Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos	No presentan listas adecuadamente	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados	Elementos aseo sin colgar	Decreto 3075 de 1997 Art 31 literal g

**Cargo Tercero:** No cuenta con Programa de control de plagas, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	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 practica	No se realiza control preventivo- no hay listas	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores	Presencia de roedores y cucarachas	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c

**Cargo Cuarto:** No cumple con Programa de residuos sólidos y líquidos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	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 practica	Falta implementarlo no hay lista de chequeo	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.13	El manejo de residuos líquidos dentro del restaurante no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	Traperos lavador en baldes	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal o

**Cargo Quinto:** No cuenta con Abastecimiento de agua, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente	Falta documentar agua potable, tanque fuera de servicio	Decreto 1575 de 2007 Art 10

**Cargo Sexto:** No cuenta con Condiciones Especificas del área de preparación de alimentos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.2	Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada	Falta área detrás de la nevera por servicios sanitarios	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal a
5.3	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	Visa en madera sin servicio sanitario, falta área por revestimiento sanitario	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal f
5.6	Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos	Sin proteger lámparas	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal m

**Cargo Séptimo:** No cuenta con Equipos y utensilios, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	Al ambiente expuestos a los roedores	Decreto 3075 de 1997 Art 39 literal g



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

6.3	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso, Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada	No se desinfectan	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
-----	--	-------------------	---

**Cargo Octavo:** No cuenta con Condiciones de Manejo preparación y servido, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.1	Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegido del medio ambiente	Áreas contaminadas con excretos de roedor	Decreto 3075 de 1997 Art 17 literal a
7.6	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	No presenta conceptos de proveedores	Ley 09 de 1979 Art 288, Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal d
7.7	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos	No se desinfecta diariamente	Decreto 3075 de 1997 Art 39 literal h

**Cargo Noveno:** No cuenta con Condiciones de conservación y manejo de los productos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

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



Página 8 de 17

**BOGOTÁ**  
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.3	Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente	Falta rotular	Decreto 3075 de 1997 Art 18 literal a
8.5	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso	Elementos en el piso	Decreto 3075 de 1997 Art 31 literal d
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Faltan baldosas en mesón	Decreto 3075 de 1997 Art 10

**Cargo Decimo:** No cuenta con Practicas Higiénicas y Medidas de Protección, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	Faltan tres personas por certificado	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a
10.2	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos	Faltan tres personas por certificado	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
10.3	Los empleadores que manipulen alimentos, utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado	Uniforme oscuro sin tapabocas	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal b



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
10.4	Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	Uso aretes operaria cocina, sin tapabocas, uniforme oscuro cocina	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal e
10.6	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario	No hay jabón líquido antibacterial	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal c

**Cargo Undécimo:** No cumple con Salud Ocupacional, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
11.2	El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible	Faltan elementos	Resolución 705 de 2005 Art 1

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

*LEY 09 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.*

*DECRETO 3075 DE 1997:*

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

*o. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

*e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional 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.*

**ARTICULO 9o. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION.** *Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:*

*a. Los pisos deben estar 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 mantenimiento sanitario.*

*f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.*

*ll. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de piagas.*

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

**ARTICULO 10. CONDICIONES GENERALES.** *Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, 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.*

**ARTICULO 11. CONDICIONES ESPECIFICAS.** *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.*

**ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

#### ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla

c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen

e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

ARTICULO 17. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

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



Página 12 de 17

**BOGOTÁ**  
**HUMANA**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20142748**

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

**ARTICULO 18. ENVASES.** *Los envases y recipientes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deberán reunir los siguientes requisitos:*

a. *Estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento y cumplir con las reglamentaciones del Ministerio de Salud.*

**ARTICULO 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.*

**ARTICULO 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 concentraciones 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.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20142748**

**ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO.** Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

*d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.*

*g. 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 o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.*

**ARTICULO 35. EXPENDIO DE ALIMENTOS.** El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

*d. El propietario o representante legal 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.*

**ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION 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.*

*h. EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.*

*Resolución 705 del 2007 de la Secretaria Distrital de Salud.*

**ARTÍCULO 1. Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios.** Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones

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



Página 14 de 17

**BOGOTÁ  
HUMANANA**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20142748

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*

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".



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 20142748**

Igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Por lo antes expuesto,

### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS** al Señor **MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO**, identificado con Cedula de Ciudadanía No 80760910, propietario del establecimiento denominado **EL RANCHO DE MADELENA**, ubicado en la KR 66 No 60 A- 63 Sur Barrio Madelena, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

**ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR** al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la **E.S.E. HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL**, 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

Expediente 20142748

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

Elaboró: Jesus Vasquez Berdugo  
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.  
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Apoyo: José A Rodríguez -19/05/2015

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_  
En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 20 de mayo de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita. dentro del expediente Exp: 20142748

Mediante el cual se adelanta proceso a: MANUEL FERNANDO ALFONSO MORENO, identificado con Cedula de Ciudadanía No 80760910, propietario del establecimiento denominado EL RANCHO DE MADELENA

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

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



