



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.: __20141964__

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LA GRAN ESQUINA
IDENTIFICACIÓN	
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUIS FELIPE ESPINOSA
CEDULA DE CIUDADANÍA	6.744.226
DIRECCIÓN	KR 24 C 4 01 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 24 C 4 01 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	RAFAEL URIBE URIBE
<p>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i></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**

Anexa 7 folios

Apoyo: José Rodríguez

Proyecto: Jesús Vasquez Berdugo

Revisó: Julio Cesar Torrente

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

ORIGINAL FIRMADO POR
LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Cordialmente,

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.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud adelantadas en contra de la Señora CLAUDIA BENAVIDEZ IDARRAGA, identificada con Cedula de Ciudadanía No 39799149, propietaria del establecimiento denominado MI COLOMBIA ASEOS Y BELLEZA, ubicado en la CL 49 G Sur No 5 T - 18 Barrio Molinos I, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Resolución Sancionatoria de fecha 20 de octubre de 2015 del cual se anexa copia íntegra.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20141973

CORREO CERTIFICADO

Señora
CLAUDIA BENAVIDEZ IDARRAGA
Propietaria
MI COLOMBIA ASEOS Y BELLEZA
CL 49 G Sur No 5 T - 18 Barrio Molinos I
Bogotá D.C.

012101
Bogotá D.C.



42



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 23-07-2015 03:10:41

Al Contestar Cite Este No.:2015EE50269 O 1 Fol 8 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LUIS FELIPE ESPINOSA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20141964

012101
Bogotá D.C.

Señor
LUIS FELIPE ESPINOSA
Propietario
LA GRAN ESQUINA
KR 24 C No 4- 01 Sur
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20141964

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 LUIS FELIPE ESPINOSA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 6744226, propietario del establecimiento denominado LA GRAN ESQUINA, ubicado en la KR 24 C No 4- 01 Sur Barrio La Fragueta, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de abril 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 8 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 20141964

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20 DE ABRIL DE 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 20141964".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LA GRAN ESQUINA
PROPIETARIO	LUIS FELIPE ESPINOSA
CEDULA DE CIUDADANÍA	6744226
DIRECCIÓN	KR 24 C No 4- 01 Sur
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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 20141964

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 previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER38892 del 09/05/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado LA GRAN ESQUINA, ubicado en la KR 24 C No 4- 01 Sur Barrio La Fragueta, de propiedad del Señor LUIS FELIPE ESPINOSA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 6744226, y que pueden 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

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

Control No 719288 de fecha 26 de abril de 2014 donde se emite concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 6), Acta de Decomiso No 143134 de fecha 26 de abril de 2014 (folio 7 y 8), Acta de Destrucción No 143369 de fecha 26 de abril de 2014 (folio 9 y 10), Acta de Vigilancia a establecimientos 100% libres de Humo No 719288 (folio 11), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No 143791 de fecha 26 de abril de 2014, donde se aplica la medida sanitaria consistente en la Clausura Temporal Total (folio 12)

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 26 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:



IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No cuenta 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
3.5	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio de espacio físico no lo permita caso en cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en el centro comercial	Cisterna dañada falta orinal falta lavamanos	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal r
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento	Falta dotación	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal s
3.7	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado	Falta rejilla	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal c

Cargo Segundo: No cuenta con Condiciones de Saneamiento, 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 el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en practica	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.4	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	Falta soporte	Decreto 1575 de 2007 Art 10
4.5	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección internas de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa.	Faltan recipientes	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal q
4.8	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas	Falta soporte de control	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c

Cargo Tercero: 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
6.1	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	Nevera en mal estado	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a

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



Expediente 20141964

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.7	Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad	Faltan facturas de acuerdo a la ley	Ley 09 de 1979 Art 288, Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal d

Cargo Quinto: No cumple con las adecuadas 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
8.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a
8.2	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
8.6	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario	Falta protocolo alusivo al lavado	Decreto 3075 de 1997 Art 1 8 literal u
8.7	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo)	Falta protocolo alusivo al lavado	Decreto 3075 de 1997 Art 1 8 literal u

Cargo Sexto: 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:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
9.2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano	Se evidencia según las características	Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal a
9.3	Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas sanitarias	Externas licor falsificado	Decreto 3075 de 1997 Art 18 literal a



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

Cargo Septimo: No cumple con las condiciones de 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
10.2	Botiquín de primeros auxilios	No hay	Resolución 705 de 2007 Art 1

Cargo Decimo: infringir presuntamente la normatividad sanitaria vigente, como consecuencia de la Aplicación de una Medida Sanitaria de Seguridad de Carácter Preventivo, tal como se desprende el Acta de IVC, al haberse encontrado:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en Decomiso de productos según Acta No 143134 de fecha 26 de abril de 2014 y Destrucción de Productos según Acta No 143369 de fecha 26 de abril de 2014	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original	Ley 09 de 1979 Artículo 304, 305, 577, Decreto 1686 de 2012 Título I Capítulo II Art 3

Los productos objeto de la Medida Sanitaria de Seguridad, fueron los siguientes:

Producto	Cantidad	Causal de aplicación de la medida
AGUARDIENTE	2	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original
AGUARDIENTE	7	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original
LICOR ANISADO	6	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

LICOR ANISADO	3	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original
AGUARDIENTE	7	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original
LICOR ANISADO	5	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original
AGUARDINTE	2	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original
RON	2	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por presentar características externas del productos que no corresponden al producto original

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

LEY 09 DE 1979

ARTICULO 304. 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 305. 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.

ARTICULO 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*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

- 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.*

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:*

q. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

r. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.

s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

u. Los grifos, en lo posible , no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

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

c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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.

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 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

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.

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

a. *El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.*

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*

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



Página 11 de 16

BOGOTÁ
HUANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

Resolución 705 del 2007 de la Secretaría 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

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

DECRETO 1686 DE 2012

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

CAPÍTULO II

DEFINICIONES

Artículo 3. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico se adoptan las siguientes definiciones:

Aguardiente. Es el producto proveniente de la destilación especial de mostos fermentados tales como vinos, sidra o bien de zumos de frutas, jarabes, jugos o caldos de granos o de otros productos vegetales previamente fermentados que se caracteriza por conservar un aroma y un gusto particular inherente a las sustancias sometidas a fermentación y destilación. Pueden ser sometidos a ligeras correcciones de color únicamente con caramelo.

Anís o anisado. Bebida alcohólica con una graduación de 24 a 54 grados alcoholimétricos a 20°C, obtenida por destilación alcohólica en presencia de semillas maceradas de anís común, estrellado, verde, de hinojo o de cualquier otra planta aprobada que contenga el mismo constituyente aromático principal del anís o sus mezclas; al que se le pueden adicionar otras sustancias aromáticas. También se obtiene mezclando alcohol rectificado neutro o extra neutro con aceites o extractos de anís o de cualquier otra planta aprobada que contenga el mismo constituyente aromático principal del anís, o sus mezclas, seguido o no de destilación y posterior dilución hasta el grado alcoholimétrico correspondiente, así mismo, se le pueden adicionar edulcorantes naturales o colorantes, aromatizantes o saborizantes permitidos. En Colombia se da la denominación de aguardiente al anís o anisado.

Bebida alcohólica fraudulenta. Es aquella bebida alcohólica que:

- 1. No posee registro sanitario.*
- 2. Es importada sin el cumplimiento de los requisitos señalados por las normas sanitarias vigentes.*
- 3. Incumple con los requisitos exigidos por la legislación sanitaria vigente.*
- 4. Se designa, comercializa, distribuye, expende o suministra con nombre o calificativo distinto al aprobado por la autoridad sanitaria.*
- 5. En su envase o rótulo contiene diseño o declaraciones que puedan inducir a engaño respecto de su composición u origen.*
- 6. Requiere declarar fecha de vencimiento y se comercializa cuando ésta haya expirado.*
- 7. Tiene apariencia y características aprobadas por la autoridad sanitaria sin serlo y que no procede de los verdaderos fabricantes.*

Ron. Es el aguardiente obtenido por destilación especial de mostos fermentados de zumo de la caña de azúcar, sus derivados o subproductos de forma que al final posea el gusto y



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

el aroma que le son característicos, añejados total o parcialmente. Esta bebida tendrá una graduación alcohólica de 35 y 54 grados alcoholimétricos.

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”.*

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 LUIS FELIPE ESPINOSA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 6744226, propietario del establecimiento denominado LA GRAN ESQUINA, ubicado en la KR 24 C No 4-01 Sur Barrio La Fragueta, 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 RAFAEL URIBE URIBE, 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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

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 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
Aprobó: Melquisedec Guerra
Apoyo: José A Rodríguez -17/04/2015



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141964

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 abril de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita, dentro del expediente Exp: 20141964

Mediante el cual se adelanta proceso a: LUIS FELIPE ESPINOSA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 6744226, propietario del establecimiento denominado LA GRAN ESQUINA

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica