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.:20145914

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TABERNA LA 80
IDENTIFICACIÓN	1024526974
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MANUEL ALEJANDRO GARZON VELEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	1024526974
DIRECCIÓN	KR 17 A # 78 B 32 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 17 A # 78 B 32 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	VISTA HERMOSA

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; "*Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.*

Fecha Fijación: 1 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma
Fecha Desfijación: 8 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-12-2015 08:16:50
ALContestar Cite Este No.:2015EE88941 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:1
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MANUEL ALEJANDRO GARZ
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20145914

012101

Bogotá D.C.

Señor
MANUEL ALEJANDRO GARZON VELEZ
Propietario
TABERNA LA 80
KR 17 A 78 B 32 SUR
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. **2014-5914.**

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 ALEJANDRO GARZON VELEZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 1.024.526.974, en condición de propietaria del establecimiento denominado TABERNA LA 80, ubicado en la KR 17 A 78 B 32 SUR, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **21 de Septiembre 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: German Ospina
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa (8 folios)

Expediente 2014-5914

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 2014-5914".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TABERNA LA 80
PROPIETARIO	MANUEL ALEJANDRO GARZON VELEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	1.024.526.974
DIRECCIÓN	KR 17 A 78 B 32 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 es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.

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 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.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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[1]

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER98486 del 28/11/2014 (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 TABERNA LA 80, ubicado en la KR 17 A 78 B 32 SUR de esta ciudad, de propiedad del señor MANUEL ALEJANDRO GARZON VELEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 1.024.526.974 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 el Acta de Clausura No. 147943 de fecha 22 de noviembre 2014, mediante la cual se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios (folio 2), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 754628 de fecha 22/11/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 a 8), Acta de Decomiso de Productos No. 151314 de fecha 22 de noviembre de 2014 (folio 10 – 11), Acta de Destrucción de Productos No. 148950 de fecha 22 de noviembre de 2014 (folio 12 – 13).

[1] Corte Constitucional Sentencia T-333/00

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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 serian procedentes*

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practico visita que data del 22 de noviembre de 2014, fecha en la cual se emitió un concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

CARGO PRIMERO: No cumple presuntamente con instalaciones físicas adecuadas al ordenamiento sanitario 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
3.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	Falta protección en ventanas	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 2.1.

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.4	Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	Faltan grifos	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 6.3.
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Falta dotación	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 6.3.
3.10	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Baño en colores rojos.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 6.3.
3.11	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Falta canalizar cables.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 24, Numeral 7.2.

CARGO SEGUNDO: No cumple presuntamente las condiciones de saneamiento, 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 práctica.	No tiene.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 34, 35

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	No tiene grifos.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 6.3.
4.4	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No tiene tanque	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3.4.
4.5	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa.	No identifica recipientes.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 5.2.
4.10	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	No tiene lugar, falta perchero, elementos de aseo sucios.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 82, Numeral 7 y 8.
4.11	Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave.		

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

CARGO TERCERO: No cumple presuntamente con las condiciones específicas del área de preparación de alimentos, 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
5.1	Los pisos están construidos 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.	Pisos deteriorados.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 24, Numeral 1.1.
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.	Paredes deterioradas.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 24, Numeral 2.

CARGO CUARTO: No cumple presuntamente con los equipos y utensilios adecuados, 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 los alimentos 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 oxidada	Decreto 1686 de 2012 Artículo 25, Numeral 2.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

CARGO QUINTO: No cumple presuntamente con condiciones de manejo, preparación y servido, 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
7.7	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	Se encuentra licor falsificado.	Ley 09 de 1979 articulo 304 y 305 en concordancia con los dispuesto en el Decreto 1686 de 2012 Artículo 84.

CARGO SEXTO: No cumple presuntamente con las prácticas higiénicas y medidas de protección, 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 tienen	Decreto 1686 de 2012 Artículo 26
8.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos		Decreto 1686 de 2012 Artículo 27
8.3	Todos los empleados que manipulan alimentos llevan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.	No tienen.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 28, Numeral 2.

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

CARGO SÉPTIMO: No cumple presuntamente con las condiciones de conservación y manejo de los productos, 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
9.1	Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	Nevera oxidada.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 29 Numeral 1.1.
9.2.	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.	Se encuentran productos vencidos	Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numeral 3.
9.3	Los productos están envasados o empacados en condiciones técnica sanitarias.	Estantería en madera.	Decreto 1686 de 2012 Artículo 82 Numeral 4.

CARGO OCTAVO: No cumple presuntamente con las condiciones de salud ocupacional, 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	Extintores señalizados y demarcados.	Extintor vencido	Ley 9 de 1979 Artículo 114.
10.2.	Botiquín de primeros auxilios.	No tienen	Resolución 705 de 2007 Artículo 1.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

CARGO NOVENO: Infringir presuntamente la normatividad sanitaria, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de la aplicación de una media sanitaria de seguridad, consistente en decomiso y destrucción de productos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
12	Medida Sanitaria de Seguridad según Acta de Decomiso No. 151314 del 22/11/2014, Acta de Destrucción de Productos No. 148950 de fecha 22/11/2014.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar partículas en suspensión, tunjo laser corrido, estampillas y etiquetas mal pegadas, tapa reutilizada, estampillas reutilizadas, licor vínico no tiene lote ni etiqueta, deteriorada.	Ley 9 de 1979 artículo 304, 305, Decreto 1686 de 2012 Artículo 3.

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

Producto	Cantidad	Causal de aplicación de la medida
Aguardiente Néctar Club Sin Azúcar.	2 Botellas X 375 ml.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar partículas en suspensión, tunjo laser corrido, estampillas y etiquetas mal pegadas, tapa reutilizada, estampillas reutilizadas, licor vínico no tiene lote ni etiqueta, deteriorada.
Licor Whisky Old Jhon.	2 Botellas X 750 c.c.	
Ron Santa Fe Añejo.	2 Botellas X 375 ml.	
Licor Saborizado a Ron Sabrosón.	1 Botella X 750 c.c.	
Whisky Sir Edwars.	1 Botella X 1000 ml.	
Rosquitas Johanna	25 Bolsas X 28 gr.	

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

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

LEY 9 DE 1979:

Artículo 114. En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios.

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

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

Decreto 1686 de 2012

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

Bebida alcohólica alterada. Es toda bebida alcohólica que sufre modificación o degradación, parcial o total de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Bebida alcohólica falsificada. Es aquella bebida alcohólica que:

1. Se designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. 2. En su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. 3. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como esté, sin serlo.

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 esta haya expirado. 7. Tiene apariencia y características aprobadas por la autoridad sanitaria sin serlo y que no procede de los verdaderos fabricantes.

Artículo 23.- Edificaciones e instalaciones. Las edificaciones e instalaciones de las fábricas de bebidas alcohólicas deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

3.4. Deben disponer de un tanque de agua potable con la capacidad suficiente, para atender como mínimo, las necesidades correspondientes a un día de producción.

5.2. El establecimiento debe disponer de recipientes e instalaciones para la recolección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos.

6.3. Los grifos, en lo posible no deben requerir accionamiento manual y ubicar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.

Artículo 24. Condiciones específicas elaboración deben cumplir además, construcción:

1.1. Los pisos deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos.

2. Paredes: En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, deben poseer acabado liso, sin grietas y sin signos de filtración y humedad.

7.2. Las lámparas y accesorios que se ubiquen en las áreas de elaboración y envasado, deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación.

Artículo 25.- Requisitos de los equipos y utensilios. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con los siguientes requisitos:

2. Los equipos y superficies en contacto con los productos deben estar diseñados y fabricados con materiales lisos, no tóxicos, inertes, resistentes a la corrosión, no cubiertos con pinturas o materiales desprendibles y que sean fáciles de limpiar y desinfectar, al igual que las áreas circundantes de los mismos, las cubiertas de mesas y mesones, serán lisas, de bordes redondeados, de material impermeable, inalterable, inoxidable, fáciles de asear y remover y rematadas por la cara inferior de la mesa.

Artículo 26.- Estado de salud del manipulador. Toda persona que trabaje en la elaboración de bebidas alcohólicas debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. El personal manipulador debe contar con un estado de salud apto para la manipular los productos.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

2. La empresa tomará las medidas necesarias para que no haya manipuladores con enfermedades susceptibles de transmitirse a los productos.

3. De la información anterior la empresa llevará registros y realizará el seguimiento respectivo.

Artículo 27.- Educación y capacitación. Toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso.

2. Las fábricas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes.

3. Para el cumplimiento de prácticas higiénicas se deben utilizar avisos alusivos en sitios estratégicos para su observancia durante la manipulación de los productos.

4. Los programas de capacitación, registros y demás documentación deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 28.- Prácticas higiénicas y medidas de protección. Toda persona involucrada en la manipulación derivada de la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. Usar vestimenta de trabajo 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 la bebida alcohólica; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. Cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo, en forma segura, para evitar la contaminación de la bebida alcohólica y accidentes de trabajo.

Artículo 29.- Condiciones de fabricación. Toda fábrica de bebidas alcohólicas debe cumplir con los siguientes requisitos de operación:

1.1. La recepción de materias primas e insumas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

Artículo 34.- Saneamiento. Todo establecimiento destinado a la fabricación, elaboración, hidratación y envase de bebidas alcohólicas, debe implementar y

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de las bebidas alcohólicas.

Artículo 35.- Plan de saneamiento. El plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo, los siguientes programas:

1. 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.

2. Programa de desechos sólidos. Debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse de acuerdo a normas de higiene con el propósito de evitar la contaminación de los productos, áreas, dependencias y equipos, el deterioro del medio ambiente y riesgos para la salud del personal que manipula los desechos.

3. Programa de control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, en aras de la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con énfasis en lo preventivo.

Artículo 82.- Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

3. Llevar registros para conocer el uso, procedencia, calidad y tiempo de vida útil si aplica de materias primas, insumos y producto terminado.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con adecuada separación con respecto a las paredes perimetrales y ubicarse sobre estibas o tarimas en buen estado elevadas del piso, de manera que se permita la inspección, limpieza y control de plagas, si es el caso.

7. Los plaguicidas y otras sustancias peligrosas deben contar con un área específica para su almacenamiento, la cual estará debidamente identificada y los productos deben rotularse y separarse según su uso.

8. Los detergentes y desinfectantes contarán con un área específica para su almacenamiento, la cual debe estar debidamente identificada y los productos rotularse y separarse según su uso.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

Artículo 84.- Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de bebidas alcohólicas, debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstas. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de bebidas alcohólicas debe garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias establecidas en el presente reglamento técnico.

Resolución 705 de 2007 de la Secretaria Distrital de Salud

ARTÍCULO 1º.- 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.

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 resolutiva 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 MANUEL ALEJANDRO GARZON VELEZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 1.024.526.974, en condición de propietaria del establecimiento denominado TABERNA LA 80, ubicado en la KR 17 A 78 B 32 SUR, 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.

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.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

ARTICULO TERCERO. NOTIFÍCAR el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO 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: Germán Ospina
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de Entrega: 18/09/2015

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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: 21 de Septiembre de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-5914

Mediante el cual se adelanta proceso al señor: MANUEL ALEJANDRO GARZON VELEZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 1.024.526.974, en condición de propietaria del establecimiento denominado TABERNA LA 80.

_____ _____

Firma del Notificado. Nombre de Quien Notifica

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA