

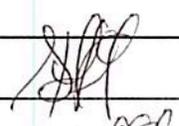


ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20146788

|   |   |
|---|---|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO  | RESTAURANTE EL BUEN GOURMET   |
| IDENTIFICACIÓN  | 80413739  |
| PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL   | RAFAEL ESTEBAN ZORRO SILVA  |
| CEDULA DE CIUDADANÍA  | 80413739  |
| DIRECCIÓN   | KR 9 # 15 - 36  |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL  | KR 9 # 15 - 36  |
| CORREO ELECTRÓNICO  |   |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN   | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS   |
| HOSPITAL DE ORIGEN  | CENTRO ORIENTE  |
| <p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b><br/>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:<br>25 DE MAYO 2016  | Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma  |
| Fecha Desfijación:<br>27 DE MAYO 2016   | Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma  |

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 29-03-2016 07:36:51

Al Contestar Cite Este No.:2016EE19801 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:1

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/RAFAEL ESTEBAN ZORRO S

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146788

012101  
Bogotá D.C.

Señor  
RAFAEL ESTEBAN ZORRO SILVA  
Propietario  
RESTAURANTE EL BUEN GOURMET  
KR 9 No 15- 36  
Bogotá D.C.

### CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20146788

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 RAFAEL ESTEBAN ZORRO SILVA, identificado con cédula de ciudadanía Número 80413739 en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN GOURMET, ubicado en la KR 9 No 15- 36 Barrio Veracruz, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 12 de enero de 2016, de la 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 diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

  
LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexos: (8 folios)

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.  
Revisó: Julio Cesar Torrente  
Proyectó: Jesus Vasquez Berdugo  
Apoyo: José Rodríguez

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 12 DE ENERO DE 2016  
"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 20146788".

|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO | RESTAURANTE EL BUEN GOURMET    |
| PROPIETARIO                | RAFAELESTEBANZORROSILVA        |
| CEDULA DE CIUDADANÍA       | 80413739                       |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN  | No informa                     |
| DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO  | KR 9 No 15- 36                 |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN      | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS      |
| HOSPITAL DE ORIGEN         | HOSPITAL CENTRO ORIENTE 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.

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

Página 1 de 16





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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° 2014ER106485 del 31/12/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN GOURMET, ubicado en la KR 9 No 15- 36 Barrio Veracruz, de propiedad del Señor RAFAEL ESTEBAN ZORRO SILVA, identificado con cédula de ciudadanía Número 80413739 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 Control No 1065974 de fecha 1 de Diciembre de 2014 (folio 2 a 8), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No 192398 de fecha 1 de diciembre de 2014, donde se aplica la medida sanitaria de seguridad consistente en la Clausura Temporal Total (folio 9), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No 192396 de fecha 20 de noviembre de 2014, donde se aplica la medida sanitaria de seguridad consistente en la Clausura Temporal Total (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

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



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 actas de IVC, se aprecia que se realizó una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó al establecimiento *sub lite* visita de fecha 01/12/2014 donde se emitió un concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican una 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: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 de fecha 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

| No. | Hecho y/o aspectos a verificar  | Conducta  | Disposición presuntamente violada          |
|-----|---|---|--|
| 3.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje | Filtración en conexión de instalación hidráulica servicios lavaplatos | Resolución 2674 de 2013 Artículo 32 Núm. 3 |



| 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 él y para el uso público (salvo por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en los centros comerciales). | Falta dotar papelera con bolsa   | Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.1  |
| 3.8 | Las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.  | Se observa filtración de aguas servidas en conexión de instalaciones hidráulicas de lavaplatos | Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 4.2. |

Cargo segundo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 de fecha 01/12/2014, 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 que se ponen en práctica. | Limpieza deficiente techos muros bases equipos en zona de proceso | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 |



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

| No. | Hecho y/o aspectos a verificar  | Conducta  | Disposición presuntamente violada              |
|-----|---|---|--|
| 4.2 | Se utiliza sustancia adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección   | Limpieza deficiente techos muros bases equipos en zona de proceso | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 1     |
| 4.3 | El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente                   | Limpieza deficiente techos muros bases equipos en zona de proceso | Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 8     |
| 4.4 | Se realiza mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza y desinfección  | Limpieza deficiente techos muros bases equipos en zona de proceso | Resolución 2674 de 2013 Artículos 26 numeral 1 |
| 4.5 | Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados | Elementos usados para el aseo en contacto directo con el piso     | Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7     |

Cargo Tercero: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS, acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 de fecha 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

| No. | Hecho y/o aspectos a verificar   | Conducta            | Disposición presuntamente violada          |
|-----|--|---------------------|--|
| 4.8 | Existen factores de riesgo que pueden generarla presencia y proliferación de artrópodos y roedores | Limpieza deficiente | Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 3 |

Cargo cuarto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 del 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

| No.  | Hecho y/o aspectos a verificar   | Conducta  | Disposición presuntamente violada                |
|------|--|---|--|
| 4.13 | El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos | Se observa filtración de aguas servidas en conexión de instalaciones hidráulicas lavaplatos | Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 4.1, 4.2 |

Cargo Quinto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LAS CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE MANEJO, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 del 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

| No. | Hecho y/o aspectos a verificar  | Conducta   | Disposición presuntamente violada          |
|-----|---|--|--|
| 5.2 | Las paredes son de material resistente, impermeables, no absorbentes de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. | Falta mantenimiento en muros y techos e incrementos, su limpieza, desprendimiento de baldosas en muros | Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 3 |



|     |   |   |   |
|-----|---|---|---|
| 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.                             | Falta mantenimiento en muros y techos e incrementos, su limpieza, desprendimiento de baldosas en muros                                      | Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 4  |
| 5.5 | La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto , evita la condensación y no incomoda al personal   | El sistema de extracción no cubre la totalidad de superficies donde se genera grasa vapor, olores solo cubre la mitad de una de las estufas | Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 8.1 |
| 5.9 | 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 | Filtración en conexión de instalaciones hidráulicas servicio lavaplatos   | Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.4 |

Cargo Sexto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con EQUIPOS Y UTENSILIOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875022 del 24/11/2014, 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 pintura o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar                               | No garantiza limpieza y desinfección no pinta superficie con desprendimiento de partículas | Resolución 2674 de 2013 Artículo 8             |
| 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. | Limpieza deficiente  | Resolución 2674 de 2013 Artículos 8; 26 Núm. 1 |

Cargo Septimo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 del 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

| No. | Hecho y/o aspectos a verificar   | Conducta   | Disposición presuntamente violada          |
|-----|--|--|--|
| 7.4 | Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas. | Equipos existente de conservación presenta deterioro no cierre hermético | Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 4 |

Cargo Octavo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 del 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

| No. | Hecho y/o aspectos a verificar  | Conducta   | Disposición presuntamente violada             |
|-----|---|--|---|
| 8.1 | Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación | Equipos existente de conservación presenta deterioro no cierre hermético   | Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 Núm. 1, 3 |
| 8.4 | El proceso de servido, expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.  | Limpieza deficiente superficies instalaciones físicas, equipos, utensilios | Resolución 2674 de 2013 Artículo 30           |

Cargo Noveno: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con CONTROL DE TEMPERATURA acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 del 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:



| No. | Hecho y/o aspectos a verificar                                      | Conducta   | Disposición presuntamente violada                              |
|-----|---|--|--|
| 9.1 | Almacenamiento en refrigeración a temperaturas menor o igual a 4° C | Equipo existente de conservación presenta deterioro no cierra herméticamente | Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 |
| 9.2 | Almacenamiento en congelación a temperaturas de menos de 18° C      | Equipo existente de conservación presenta deterioro no cierra herméticamente | Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 |

Cargo Decimo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con SALUD OCUPACIONAL acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 1065974 del 01/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

| No.  | Hecho y/o aspectos a verificar   | Conducta   | Disposición presuntamente violada           |
|------|--|--|---|
| 11.1 | Se evidencia equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas,, estibas de seguridad y arnes para trabajo de altura | El sistema de atracción no cubre la totalidad de las fuentes de vapor, calor grasa | Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 8.1 |

#### V. NORMAS QUE SOPORTAN LA ACTUACIÓN:

De acuerdo con lo anterior, los hallazgos investigados pueden contravenir lo consagrado en las siguientes normas:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013:

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

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. 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 este.

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1.4. 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 el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

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

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

- 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
- 3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
- 3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
- 3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

7. 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 independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

**Artículo 30. Distribución y comercialización.** Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

**Artículo 31. Expendio de alimentos.** El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

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

3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.

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

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

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos*

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

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

*8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en 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.*

## VI. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: *“Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo”.*

Por lo antes expuesto,

## RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al Señor RAFAEL ESTEBAN ZORRO SILVA, identificado con cédula de ciudadanía Número 80413739 en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN GOURMET, ubicado en la KR 9 No 15- 36 Barrio Veracruz, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL FONTIBON, 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.

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 SILAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Jesus Vasquez Berdugo  
Revisó: Julio Cesar Torrente  
Aprobó: Melquisedec Guerra  
Apoyo: José A Rodríguez



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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: y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita, dentro del expediente Exp: 20146788

Mediante el cual se adelanta proceso al Señor RAFAEL ESTEBAN ZORRO SILVA, identificado con cédula de ciudadanía Número 80413739 en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE EL BUEN GOURMET

\_\_\_\_\_  
Firma del Notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de Quien Notifica