



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.: \_\_51192015\_\_

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FREQUI TORTAS 3
IDENTIFICACIÓN	30.959.958-9
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANGEL AUGUSTO LEÓN ROLDAN
CEDULA DE CIUDADANÍA	30.959.958
DIRECCIÓN	DG 49 SUR 53 27
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 49 SUR 53 27
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL DE TUNJUELITO E.S.E.
<p align="center"><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b></p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</p>	
Fecha echa Fijación: 12 DE JUNIO DE 2018	Nombre apoyo: __WILLIAM VANOY__ Firma <i>William Nancy Jiménez</i>
Fecha Desfijación: 19 DE JUNIO DE 2018	Nombre apoyo: __WILLIAM VANOY__ Firma <i>William Nancy Jiménez</i>





Cerrado  
Tel 2658786  
La Sr Juliet Alvarado  
In forma que Fresqui tortas 3  
lo cesaron hace 4 meses



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 22-05-2018 12:59:43

Al Contestar Cite Este No.:2018EE52823 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANGEL AUGUSTO LEON ROI

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP. 51192015

012101  
Bogotá D.C.

Señor  
ANGEL AUGUSTO LEON ROLDAN  
**Representante Legal**  
FRESQUI TORTAS 3  
DG 49 SUR 53 27 BARRIO VENECIA  
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 51192015

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 de la Ficción Jurídica FRESQUI TORTAS 3, identificada con NIT 3095958-9 con dirección de notificación judicial en la DG 49 SUR 53 27 BARRIO VENECIA de la ciudad de Bogotá D.C., representada legalmente por la Señor ANGEL AUGUSTO LEON ROLDAN, Identificado con CC. N° 3095958-9 en condición de Representante Legal y/o responsables del establecimiento denominado FRESQUI TORTAS 3 ubicado en la DG 49 SUR 53 27 BARRIO VENECIA De esta ciudad; la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto Pliego de Cargos de Fecha 30 /03/ 2017, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente a la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera, 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,

  
ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Elaboro: Jenny Q  
Anexa: 4 folios

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

9866



SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 30 DE MARZO DE 2017

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 51192015”.

En ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. HECHOS

Los hechos que originan la presente actuación se concretan de la siguiente manera:

1.1 Según oficio radicado con el No. 2015ER65154 DE 26/08/2015 (folio 1) suscrito por funcionario del HOSPITAL TUNJUELITO se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

1.2 El 13/08/2015 los Funcionarios del citado Hospital realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta 617276 de visita levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados, Visita en la que se tomó medida de seguridad consistente en Clausura Temporal Total acta N.120408.

1.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL RUES Y CONSTANCIA DE DÍGITO DE VERIFICACIÓN DE LA CEDULA ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en los folios del expediente.

1.4. Que una vez estableció esta Subdirección que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicó a la parte investigada

Página 1 de 8

## 2. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO:

2.1 Contra quien se dirige la presente investigación es el señor ANGEL AUGUSTO LEON ROLDAN con cedula de ciudadanía N. 3095958-9 propietario del establecimiento FRESQUI TORTAS 3 con NIT 3095958-9, con dirección de notificación judicial en la DG 49 SUR 53 27 BARRIO VENECIA.

Obran dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria No.617276 de fecha 13/08/2015 con concepto sanitario desfavorable (folios 3 a 7)

3.2 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento clausura temporal total (folio 8)

3.4. Copia de la certificación de la identificación del sujeto pasivo de la presente investigación según el REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL RUES Y DIGITO DE VERIFICACION (folios 12 a 14).

## 4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma sanitaria vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios del HOSPITAL TUNJUELITO se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada al Infringirse presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el establecimiento, así:

**CARGO PRIMERO:** No cumplía presuntamente con las **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** adecuadas, tal como quedo consignado en los ítems 4.1, 4.3, 4.4, 4.10 del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1) Al momento de la inspección se evidencio que no presenta el plan de saneamiento básico, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la resolución 2674 artículo 26 de 2013 que dispone:

Página 2 de 8



*Artículo 26. 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.*





(4.3) Al momento de la inspección se evidenció que no se instaló el lavaplatos para el lavado de los utensilios, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.2 que disponen:

*Artículo 6 numeral 3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.*

(4.4) Al momento de la inspección se evidenció que falta programa de lavado de tanque, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado la resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.5 que disponen:

*3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

*3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.*

*3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.*

*3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.*

*3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.*

(4.10) Al momento de la inspección se evidenció que no se instaló el perchero para ubicar los elementos de aseo, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.9 que dispone:

*2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.*



CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION, ENSAMBLE Y SERVIDO adecuadas, tal como quedo consignado en los ítems 7.5 del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.5) Al momento de la inspección se evidencio que no se llevan registros escritos de control de temperatura, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2 que dispone:

2 *"El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor"*

CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las CONDICIONES DE PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION adecuadas, tal como quedo consignado en los ítems 8.1, 8.2 del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.1) Al momento de la inspección se evidencio que no presentan certificado médico general, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1 que dispone:

1 *"Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año"*

(8.2) Al momento de la inspección se evidencio que no acredita la asistencia al curso de manipulación de alimentos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la resolución 2674 de 2013 artículo 12 que dispone:

12. *Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren*

*en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.*

*Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.*

#### CARGO CUARTO: MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO.

De conformidad con lo consignado en el acta No.1120408 de 13/08/2015 como se expresa a continuación:

Medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total , cuyas causales son: en el momento de la visita se evidencia que está funcionando el establecimiento en condiciones sanitarias inadecuadas, Por incumplimiento DO: no presento el plan de saneamiento básico, no se llevan listas de chequeo SB: no se instaló el lavaplatos, no se certificó la existencia del tanque de agua potable, no se instaló el perchero para ubicar los elementos de aseo, DO: no se llevan registros diarios del control de temperatura, no presento certificados médicos ni de manipulación de alimentos, las conductas que resultan violatorias de las disposiciones normativas detalladas en los cargos anteriormente expuestos y constituyen factor de riesgo para la salud pública.

Así mismo conforme al parágrafo del artículo 576 ibídem “Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.”

#### 5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIA PROCEDENTES:

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,

Página 6 de 8

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

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 ANGEL AUGUSTO LEON ROLDAN con cedula de ciudadanía N. 3095958-9 propietario del establecimiento FRESQUI TORTAS 3 con NIT 3095958-9, con dirección de notificación judicial en la DG 49 SUR 53 27 BARRIO VENECIA, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO. 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 TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por HOSPITAL DE TUNJUELITO dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalas en la parte motiva de esta decisión

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

  
SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Luisa Fernanda P.  
Revisó: María Lourdes C.

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)			
Bogotá	DC.	Fecha _____	Hora _____
En la fecha antes indicada se notifica personalmente a:			
Identificado	con	la	C.C. No.
<p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 30 de marzo 2017 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. : 51192015</p>			
Firma del Notificado.		Nombre de Quien Notifica	