



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**

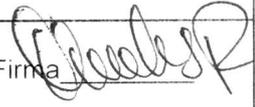
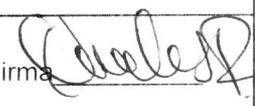
Por el cual se notifica el Acto Administrativo: PLIEGO DE CARGOS

Expediente No.: 49422015

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE CAFETERIA EL RINCON DE BERCY
IDENTIFICACIÓN	52.435.009
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	BERCY LEON VANEGAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.435.009
DIRECCIÓN	CL 15 15 32
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 15 15 32
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E.

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: 01 DE JUNIO DE 2018	Nombre apoyo: <u> </u> NICOLAS RODRIGUEZ G. <u> </u> Firma 
Fecha Desfijación: 12 DE JUNIO DE 2018	Nombre apoyo: <u> </u> NICOLAS RODRIGUEZ G. <u> </u> Firma 

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

No Reside.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 04-05-2018 11:48:28

Al Contestar Cite Este No.:2018EE46874 O 1 Fol.6 Anex.0 Rec.2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/BERCY LEON VANEGAS

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP 49422015

012101

Bogotá D.C.

Señora

BERCY LEON VANEGAS

Representante Legal

RESTAURANTE CAFETERIA EL RINCON DE BERCY

CL 15 15 32

Bogotá D.C

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 49422015

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 Señora BERCY LEON VANEGAS, identificada con cédula de Ciudadanía número 52. 435.009-2 en condición de Representante Legal del establecimiento denominado RESTAURANTE CAFETERIA EL RINCON DE BERCY, ubicado en la CL 15 15 32 de la ciudad de Bogotá D.C; la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto Pliego de Cargos 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.

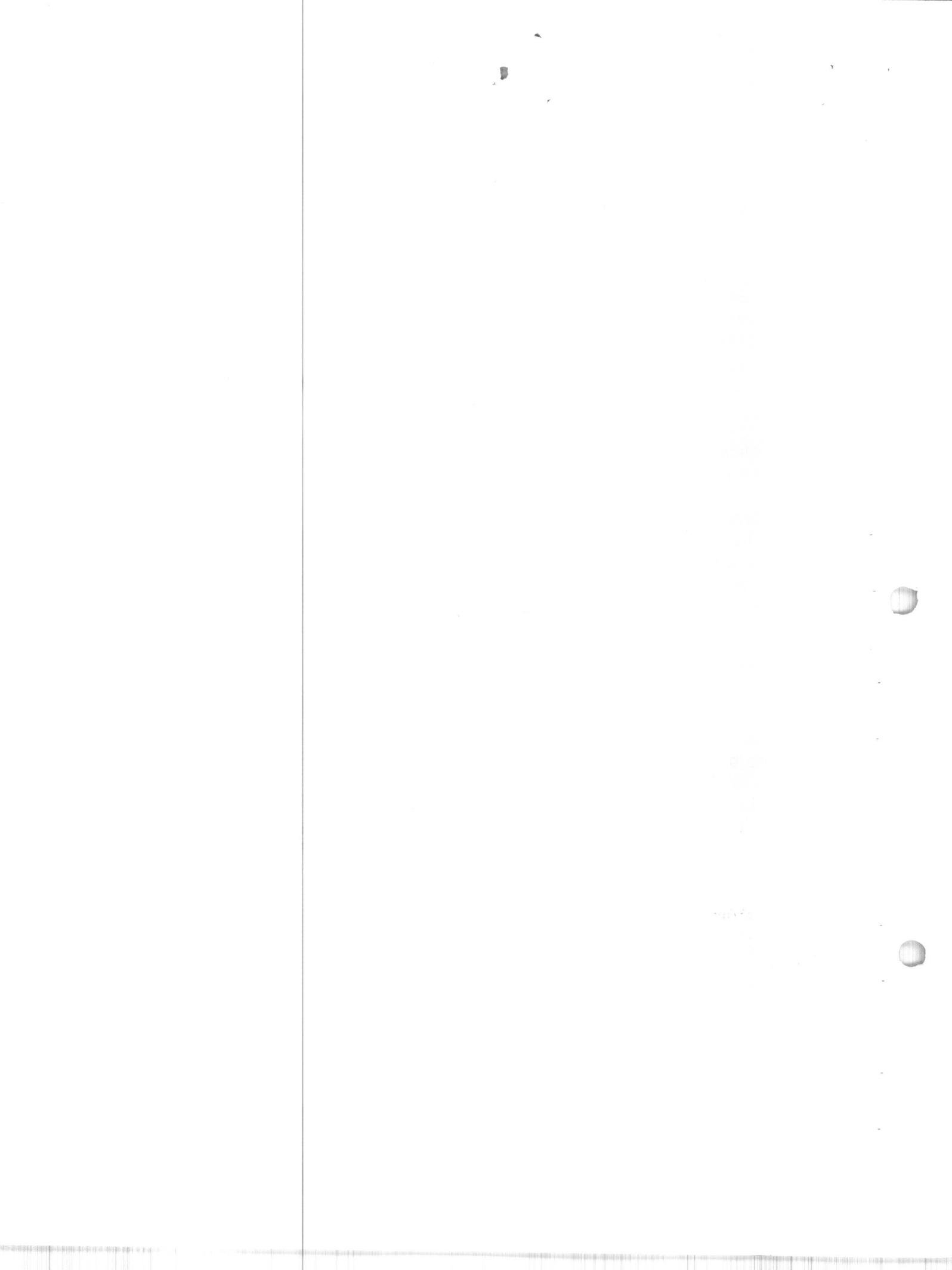
Elaboro: Jenny Q.
Anexa: 06 folios

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

3171



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 49422015".

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. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es a la señora **BERCY LEON VANEGAS**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.435.009 - 9 en su calidad propietario del establecimiento **RESTAURANTE CAFETERIA EL RINCÓN DE BERCY** (Expendio a la mesa de comidas preparadas), ubicado en la CALLE 15 No. 15 – 32, BARRIO SAN VICTORINO, LOCALIDAD LOS MARTIRES, correo electrónico: no reporta.

2. HECHOS.

- 2.1. Según oficio radicado con el N° **2015ER62767** del **14/08/2015**, (folio 1) suscrito por funcionario del Hospital 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.
- 2.2. El **04/08/2015** los Funcionarios del **Hospital Centro Oriente** realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta de visita levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia por el propietario y/o representante legal del establecimiento visitado, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados.
- 2.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO RUES y la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en los folios del expediente.

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 1125005 de fecha 04/08/2015, con concepto sanitario **desfavorable** (folios 2 – 8).

3.2. Acta de establecimiento 100% libre de humo de tabaco N°1125005 de fecha 04/08/2015 (folio 9).

3.3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° 196183 de fecha 04/08/2015 consistente en (CT) Clausura Temporal Total en todo el establecimiento, (folio 10).

3.4. Guías para la vigilancia y rotulado y etiquetado de alimentos N° 376492 de fecha 04/08/2015, (folios 11 y 12).

3.5. Copia de la certificación del sujeto pasivo de la presente investigación (RUES, PROCURADURIA).

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 vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios del **HOSPITAL CENTRO ORIENTE** 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.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 1125005 de fecha 04/08/2015, con concepto sanitario **desfavorable** (folios 2 – 8) y Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° 196183 de fecha 04/08/2015 consistente en (CT) Clausura Temporal Total en todo el establecimiento, (folio 10), así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

3.3 No cumple, no hay encerramiento total del establecimiento para proteger área

de proceso, de conformidad con lo señalado Ley 9 de 1979, conforme a la Ley 9 de 1979, "**Artículo 168°**.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos. En concordancia con la Resolución 2674 de 2013, "**Artículo 32. Condiciones generales**. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: **numeral 7**.- Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga."

3.7 No cumple, sifón de cocina están sin rejilla y en zona de mesas suelto, de conformidad con la Ley 9 de 1979, "**Artículo 177°**.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable".

3.10 No cumple, se presenta techo en teja con espacios entre pared y techo, presencia de grasa, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, "**Artículo 195°**.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente. **Artículo 207°**.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios."

3.11 No cumple, hay cableado suelto sin ajustar en campana, toma corriente suelta, de conformidad con lo señalado en la Ley 9 de 1979, "**Artículo 117°**.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión."

3.12 No cumple, no hay áreas señalizadas para guardar implementos personales, de conformidad con lo señalado en la Ley 9 de 1979, "**Artículo 91**. Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura."

CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

4.1 - 4.3 - 4.4 No cumple, falta documentar procedimientos de todos los equipos y

utensilios e implementar, falta llevar registros de verificación, de conformidad con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, que nos dice: "**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: **Numeral 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."

4.5 No cumple, no hay área señalizada para guardar productos de limpieza y desinfección, no hay perchero para colgar implementos de aseo, de conformidad con la **Ley 9 de 1979**, "**Artículo 260°.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.** Igualmente de acuerdo con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, "**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: **numeral 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.

4.6 No cumple, no se llevan registros de verificación de actividades para el control de plagas, de conformidad con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, "**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: **Numeral 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.

4.12 No cumple, hay una caneca que no está marcada no tiene bolsa ni tapa, no se clasifican residuos sólidos y líquidos adecuadamente, de conformidad con la **Ley 9 de 1979**, "**Artículo 198°.- Toda edificación estará dotada de un sistema de**

almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas. **Artículo 199°.-** Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. Igualmente con lo establecido en la **Resolución 2674 de 2013**, **"32. Condiciones generales.** Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: **numeral 5.** El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. **Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas: **numeral 7.** Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente."

4.13 No cumple, no hay procedimiento documentado ni implementado para disposición de residuos sólidos y líquidos, de conformidad con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, **"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: **Numeral 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."

CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

5.1 No cumple, hay orificio entre piso y pared en cocina, de conformidad con lo establecido en la **Ley 9 de 1979**, **"Artículo 207°.-** Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios. **Artículo 249°.-** Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes: **literal b.** Los pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada; En concordancia con lo establecido en la **Resolución 2674 de 2013**, **"Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. Numeral 1.** Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o

defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

5.3 No cumple, techo en teja plástica con orificios entre pared y techo, de conformidad con lo establecido en la **Ley 9 de 1979**, "**Artículo 90°.- Las edificaciones permanentes o temporales que se utilicen como lugares de trabajo, cumplirán con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta Ley, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes. Artículo 249°.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes: literal c) La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza;** En concordancia con lo establecido en la **Resolución 2674 de 2013**, "**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. Numeral 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 además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.**"

5.6 No cumple, hay lámparas sin protección en cocina, de conformidad con lo establecido en la **Ley 9 de 1979**, **Artículo 249°.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes: literal d, Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones. En concordancia con la Resolución 2674 de 2013, 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: numeral 7. ILUMINACIÓN, sub numeral 7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.**

5.7 No cumple, no hay área señalizada para guardar productos de limpieza y desinfección, de conformidad con la **Ley 9 de 1979**, "**Artículo 260°.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.**"; en concordancia con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, "**Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: numeral 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.**"

5.10 No cumple, no hay uniones redondeadas entre pared, techo y piso en cocina,

de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, "Artículo 249º.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes: **literal c.** La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza"; en concordancia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013, "Artículo 7º. 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: **numeral 2. PAREDES. Sub numeral 2.2.** Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

6.1 – 7.1 No cumple, se evidencia mesa en madera, mueble con presencia de óxido dentro de cocina, superficie de estufa con presencia de óxido, ollas deterioradas, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, "Artículo 251º.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios. Artículo 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos." Igualmente en la Resolución 2674 de 2013, "Artículo 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio 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, construidos, 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. Artículo 9º. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: **numeral 1.** 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. **Numeral 3.** Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."

6.3 No cumple, no hay procedimientos documentados ni implementados para todos los equipos y utensilios, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, "Artículo 251º.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios. Igualmente en la Resolución

2674 de 2013, "Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: **numeral 4**. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. **Numeral 5**. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad."

CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

7.3 No cumple, falta fijar aviso de lavado y desinfección de frutas y verduras en punto hídrico, de conformidad con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013, "Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: **Numeral 3**. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

7.5 No cumple, no cuenta con termómetro para verificar temperatura de refrigeración, congelación y cocción, de conformidad con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013, "Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: **numeral 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. **Artículo 31. Expendio de alimentos**. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones: **numeral 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. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada."

7.6 No cumple, falta concepto sanitario de proveedores de pollo, de conformidad con lo señalado en la Ley 9 de 1979, "Artículo 288°.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones." En concordancia con la Resolución 2674 de 2013, "Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: **Numeral 3**. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten

aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.”

7.7 No cumple, no se tiene implementado procedimiento ni listas de chequeo, de conformidad con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, “**Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: **Numeral 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.

7.12 No cumple, no avisos en baño, de conformidad con la **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: **numeral 6, sub numeral 6.4.** 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. **Artículo 13. Parágrafo 1°.** Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.”

CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

8.6 No cumple, hay desorden en muebles de almacenamiento de materia prima, de conformidad con la **Ley 9 de 1979**, “**Artículo 251°.-** El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.”; Igualmente de acuerdo con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, “**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: **numeral 4.** El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. **Numeral 5.** En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

CARGO QUINTO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

10.1 No cumple, falta certificado médico de una persona, de conformidad con lo señalado en la **Ley 9 de 1979**, "**Artículo 276**. Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título () de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario. En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013**, "**Artículo 11. Estado de salud**. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: **numeral 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."

10.2 No cumple, falta certificado de asistencia a capacitación en manejo higiénico de alimentos de una persona, de conformidad con la **Ley 9 de 1979**, "**Artículo 277**. En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos". En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013**, "**Artículo 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".

10.4 No cumple, se evidencia personal manipulador de joyas, de conformidad con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013**, "**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección**. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: **numeral 8**. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

10.6 No cumple, no hay implementos para lavado de manos en punto hídrico, lavaplatos, **Artículo 277º**.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos

*adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos. Igualmente con lo señalado con la **Resolución 2674 de 2013**, "Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: numeral 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen."*

Así las cosas, el Despacho considera que existe mérito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa procesal se ha evidenciado una presunta irregularidad en cabeza del propietario y/o representante legal del establecimiento que ha sido puesta de presente. En consecuencia se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de investigación.

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".

Así mismo conforme al párrafo 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."

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la señora **BERCY LEON VANEGAS**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.435.009 - 2 en su calidad propietario del establecimiento **RESTAURANTE CAFETERIA EL RINCÓN DE BERCY** (Expendio a la mesa de comidas preparadas), ubicado en la CALLE 15 No. 15 – 32, BARRIO SAN VICTORINO, LOCALIDAD LOS MARTIRES, 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. 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 Centro Oriente** dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaldas 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.

Original Firmado por: **NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**
SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Revisó: Geovanna
Proyectó: Carolina S.
Fecha: 15/03/2017.

NOTIFICACIÓN PERSONAL	
BOGOTA D.C: _____	
EN LA FECHA SE NOTIFICA A: _____	
IDENTIFICADO (A) CON C.C. N° _____ T.P N° _____	
QUIEN QUEDA ENTERADO (A) DEL CONTENIDO DEL PLIEGOS DE CARGOS PROFERIDA DENTRO DEL EXPEDIENTE N° 49422015 ADELANTADA EN CONTRA DE LA: señora BERCY LEON VANEGAS , identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.435.009 - 2 en su calidad propietario del establecimiento RESTAURANTE CAFETERIA EL RINCÓN DE BERCY (Expendio a la mesa de comidas preparadas)	
_____	_____
FIRMA DEL NOTIFICADO	FIRMA DE QUIEN NOTIFICA