



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERIA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011

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

Expediente No.:__ 2016-1200

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PESCADERIA EL BUEN SABOR DEL PACIFICO
IDENTIFICACIÓN	12914290
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	EZEQUIAS CORTES
CEDULA DE CIUDADANÍA	12914290
DIRECCIÓN	CL 27 SUR 10 C 15
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 27 SUR 10 C 15
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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:

25 ENERO 2019

Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. _____

Firma

Fecha Desfijación:

04 FEBRERO 2019

Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. _____

Firma

*Demanda
de inscripción
de un negocio
de comercio
de alimentos*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-12-2018 10:06:48
Al Contestar Cite Este No.:2018EE113383 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/EZEQUIAS CORTES
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: L AVISO EXP 12002016

012101

Señor
EZEQUIAS CORTES
Propietario y/o Representante legal
PESCADERIA EL BUEN SABOR DEL PACIFICO
Calle 27 Sur 10 C-15
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 12002016

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 EZEQUIAS CORTES identificado con Cédula de ciudadanía Número 12914290, en su calidad de propietario y / o representante legal del establecimiento denominado PESCADERIA EL BUEN SABOR DEL PACIFICO, ubicado en la Calle 27 Sur 10 C-15 Barrio San José de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 25-01-2018, del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Revisado
Proyecto: R. Ramirez
Anexa (4 folios)

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



**SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 25 ENERO 2018**

**“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
12002016”.**

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, 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 presente investigación se adelanta en contra del señor EZEQUIAS CORTES identificado con Cédula de ciudadanía Número 12914290, en su calidad de propietario y / o representante legal del establecimiento denominado PESCADERIA EL BUEN SABOR DEL PACIFICO, ubicado en la Calle 27 Sur 10 C-15 Barrio San José de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER20870 del 23-03-2016 (folio 1), proveniente de HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se remite acta de aplicación de medida sanitaria consistente en Clausura Temporal Total en todo el establecimiento Núm. 146481, de fecha 13-03-2016, al establecimiento de comercio denominado PESCADERIA EL BUEN SABOR DEL PACIFICO, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de aplicación de medida sanitaria consistente en Clausura Temporal Total en todo el establecimiento Núm. 146481, de fecha 13-03-2016 (folios 2).

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

Se llevó a cabo aplicación de medida de seguridad mediante Acta N° 146481, de fecha 13-03-2016 consistente en Clausura Temporal Total en todo el establecimiento; Por preparación de alimentos en área de servicios; sin dotación; uso de joyas; en mal estado; no se les realiza aseo; nevera en malas condiciones; bombillos sin protección; pisos en estado de deterioro; mal olor en neveras; aseo general deficiente; no presenta plan de saneamiento; no presenta registros; no presenta documentación; no presenta carnets de manipulación ni certificados médicos; de conformidad con:

Ley 9 de 1979 Artículo 92°.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

Artículo 117: Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Artículo 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 275°.- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

Artículo 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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.

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.

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:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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.

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.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- 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.

Ley 1437, Artículo 50.- Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el termino que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor EZEQUIAS CORTES identificado con Cédula de ciudadanía Número 12914290, en su calidad de propietario y / o representante legal del establecimiento denominado PESCADERIA EL BUEN SABOR DEL PACIFICO, ubicado en la Calle 27 Sur 10 C-15 Barrio San José de esta ciudad y con la misma dirección para notificación, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 artículos 92, 117, 207, 275, 277; Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 numerales 1; Artículo 12; Artículo 14 numerales 2, 8; Artículo 26..

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 recaudas por HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

Original Firmado Por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: R. Ramírez
Revisó:

NOTIFICACIÓN PERSONAL (artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).	
Bogotá D.C., _____ Hora _____.	
En la fecha se notifica personalmente a: _____	
_____, identificado(a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado 25 enero de 2018, proferido dentro del expediente de la referencia, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____	_____
Firma del notificado.	Nombre de quien notifica.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**