



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SUCRE 100 N.º 7 DE 1991

### 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.: \_\_ 2016-4951

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	COMERCIALIZADORA RONAN S.A.S
IDENTIFICACIÓN	9000199801
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUIS HERNANDO GARCES DUQUE
CEDULA DE CIUDADANÍA	9000199801
DIRECCIÓN	KR 69 C 7 22
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 69 C 7 22
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SUR OCCIDENTE 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



*removido  
Trono con m...  
distribuido de...  
...*



ALCALDIA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-12-2018 09:52:08  
Al Contestar Cite Este No.:2018EE113371 O 1 Fpl:4 Anex:0 Rec:2  
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC  
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LUIS HERNANDO GARCES D  
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 49512016

012101  
Bogotá D.C.

Señor  
LUIS HERNANDO GARCES DUQUE  
Propietario y/o representante legal  
COMERCIALIZADORA RONAN S.A.S  
KR 69 C 7 22  
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Artículo 1437 de 2011) Procedimiento Administrativo  
higiénico sanitario No. 4951 2016.

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 sociedad COMERCIALIZADORA RONAN S.A.S., identificada con NIT 900.019.980-1, representada legalmente por Luis Hernando Garcés Duque, identificado con C.C. No. 79.188.399, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE RONAN E.U., ubicado en la KR 69 C 7 22, barrio Marsella de la localidad Kennedy de esta ciudad, con la misma dirección para notificación, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 10 de abril de 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 y si lo considera pertinente aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes a desvirtuar los cargos formulados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer en nombre propio o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

...xps...  
...  
... Rubiano

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

**SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA**  
**AUTO DE FECHA 10 DE ABRIL DE 2018 DE 2018**

**“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 4951 2016”.**

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 D.C. y demás normas concordantes y,

**CONSIDERANDO**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO**

La presente investigación se dirige en contra de la sociedad COMERCIALIZADORA RONAN S.A.S., identificada con NIT 900.019.980-1, representada legalmente por Luis Hernando Garcés Duque, identificado con C.C. No. 79.188.399, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE RONAN E.U., ubicado en la KR 69 C 7 22, barrio Marsella de la localidad Kennedy de esta ciudad, con la misma dirección para notificación.

**2. HECHOS**

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

- 2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER65571 del 16 de septiembre de 2016 (folio 1), proveniente del Hospital Subred Sur Occidente, se remite acta de visita No. 1210551 de fecha 9 de septiembre de 2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE RONAN E.U., de propiedad de la sociedad mencionada en el capítulo anterior.
- 2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias.

**3. PRUEBAS**

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

- 3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes No. 1210551 de fecha 9 de septiembre de 2016 (folios 2 a 5).
- 3.2. Guías para vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos 1210551 de fecha 9 de septiembre de 2016 (folios 6 y 7).
- 3.3. Acta de espacio 100% libres de humo de tabaco en Bogotá (folio 8).

#### 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:

**CARGO PRIMERO:** No cumplía presuntamente con **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS** adecuadas, tal como quedó consignado en el ítem 3.10, del acta de Inspección Vigilancia y Control como se expresa a continuación:

3.10- Al momento de la inspección se observó acabado rústico de la pared debajo del lavaplatos en el área de preparación de jugo, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en Artículo 207 de la Ley 9 de 1979, el cual dispone:

*“Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.”*

**CARGO SEGUNDO:** No cumplía presuntamente con adecuadas condiciones de **SANEAMIENTO**, tal como quedó consignado en los ítems 4.1, 4.4, 4.6, 4.9, 4.11, 4.12 y 4.13 del acta de Inspección Vigilancia y Control como se expresa a continuación:

4.1, 4.4, 4.6 y 4.9- Al momento de la inspección se evidenció que no corresponden las planillas de control con lo observado, no se implementa plan de saneamiento y no se llevan listas de registros de control de plagas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en los numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 que 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:*

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.”*

4.11 y 4.12- Al momento de la inspección se evidenció que no hay un adecuado almacenamiento de residuos ni el recolector cuenta con su tapa correspondiente, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en el numeral 7° del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013 que dice:

*“Artículo 33.*

*(...)*

*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- Al momento de la inspección se evidenció que no hay un adecuado desagüe del lavaplatos del área de elaboración de jugo, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en el artículo 177 de la Ley 9 de 1979, que estatuye:

*“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*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*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.”*

En concordancia con el numeral 1.4. del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013 que estipula:

*“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.”*

**CARGO TERCERO:** No cumplía presuntamente con adecuadas **CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**, tal como quedó consignado en los ítems 5.2, 5.3 y 5.5 del acta de Inspección Vigilancia y Control como se expresa a continuación:

5.2- Al momento de la visita se evidenció que la pared debajo del lavaplatos es de acabado rústico, con lo cual se infringió lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013, que reza:

*“Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.*

*(...)*

*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.”*

5.3 y 5.6- Al momento de la visita se evidenció que la malla de protección del techo y de la campana tenían acumulación de grasa, con lo cual se infringió lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 33 de la Resolución 2674 de 2013, que prescribe:

*“Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.*

*(...)*

*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.”*

**CARGO CUARTO:** No cumplía presuntamente con adecuadas condiciones de los EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedó consignado en el ítem 6.1 del acta de Inspección Vigilancia y Control como se expresa a continuación:

6.1- Al momento de la visita se evidenció canastillas de almacenamiento con suciedad, con lo cual se infringió lo dispuesto en el numeral 4° del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013, que reza:

*“Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

*(...)*

*4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.”*

Lo anterior en concordancia con lo dispuesto en los artículos 251 de la Ley 9 de 1979, que manifiesta:

*“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.”*

**CARGO QUINTO:** No cumplía presuntamente con CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO adecuadas, tal como quedó consignado en los ítems 7.3 y 7.8 del acta de Inspección Vigilancia y Control como se expresa a continuación:

7.3- Al momento de la inspección se evidenció que no hay adecuado procedimiento en el que se controlen concentraciones ni tiempos de desinfección de frutas y hortalizas, con lo cual se infringió lo dispuesto el numeral 3° del artículo 35 de la Resolución 2674 de 2013, que dice:

*“ARTÍCULO 35. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*(...)*

*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.”*

7.8- Al momento de la visita se evidenció que la tabla de picado es en madera, con lo cual se infringió lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 35 de la Resolución 2674 de 2013, que dice:

*“Artículo 35.*

*(...) 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.”*

**CARGO SEXTO:** No cumplía con las **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS**, tal como quedó consignado en el ítem 8.6 del acta de Inspección Vigilancia y Control como se expresa a continuación:

8.6- Al momento de la visita se evidenció que los equipos y superficies en contacto con los alimentos como lo son las canastillas, presentaban acumulación de grasa, con lo cual se infringió presuntamente lo dispuesto en los artículos 251 y 252 de la Ley 9 de 1979, que prescribe:

*“Artículo 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.”*

#### 4. 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.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

*“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.*
- 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 término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

## RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la sociedad COMERCIALIZADORA RONAN S.A.S., identificada con NIT 900.019.980-1, representada legalmente por Luis Hernando Garcés Duque, identificado con C.C. No. 79.188.399, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE RONAN E.U., ubicado en la KR 69 C 7 22, barrio Marsella de la localidad Kennedy de esta ciudad, con la misma dirección para notificación, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por Hospital Subred Sur Occidente dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTÍCULO 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

original Firmado por:  
ELIZABETH COY JIMENEZ

**ELIZABETH COY JIMENEZ**  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Revisó:  
Proyecto: A. Rubiano

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A.)	
Bogotá D.C. Fecha: _____ Hora: _____	
En la fecha antes indicada se notifica personalmente a:	
Identificado con la C.C. No. _____	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 10 de abril de 2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita dentro del expediente: 4951 2016.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica