

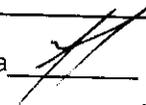
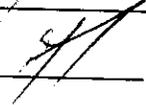


ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
FUNDADA EN 1538

## 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.:      2016-5016

|   |   |
|---|---|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO  | CARNES LOMBATA  |
| IDENTIFICACIÓN  | 80721955  |
| PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL   | OMAR JIMENEZ AREVALO  |
| CEDULA DE CIUDADANÍA  | 80721955  |
| DIRECCIÓN   | CL 29 SUR 5 17 ESTE LC 3  |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL  | CL 29 SUR 5 17 ESTE LC 3  |
| CORREO ELECTRÓNICO  |   |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN   | LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS  |
| HOSPITAL DE ORIGEN  | HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E.  |
| <b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b>  |   |
| <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 Fijación:<br>25 ENERO 2019  | Nombre apoyo: <u>    </u> LUIS FERNANDO MILLAN. <u>    </u> Firma  |
| Fecha Desfijación:<br>04 FEBRERO 2019   | Nombre apoyo: <u>    </u> LUIS FERNANDO MILLAN. <u>    </u> Firma  |



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 27-12-2018 10:44:49  
Al Contestar Cite Este No.:2018EE113814 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:2  
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC  
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/OMAR JIMENEZ AREVALO  
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION  
ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 50162016

012101  
Bogotá D.C.

Señor  
OMAR JIMENEZ AREVALO  
Propietario  
CARNES LOMBATA  
CL 29 SUR 5 17 FSTELC 3  
Bogotá D.C.

Ref: Rectificación por Aviso (Art. 1º Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
sancionatorio No. 50162016

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 OMAR JIMENEZ AREVALO, identificado con  
C.C. No. 80.721.955-3, en su calidad propietario y/o representante legal del  
establecimiento denominado CARNES LOMBATA, ubicado en la CL 29 SUR 5 17  
FSTELC 3, de esta ciudad y con la misma dirección para notificación judicial. La  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Fieles de Cargos de  
fecha 21 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 título. Se le informa que una vez surtida, cuenta con  
quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente,  
acerte o solicite la práctica de pruebas consecuentes al esclarecimiento de los  
hechos e investigaciones, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de  
2011, lo cual puede hacer directamente o a través del apoderado.

Ordinariamente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Revisó   
Proyecto:   
Anexo: (4 Fieles)

Cra. 52 No. 12-81  
Tel: 364 9690  
www.saludcapital.gov.co  
Tel: 364 9666



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
BOGOTÁ, D.C. 2016

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DEL 30 DE ABRIL DE 2016

"POR EL CUAL SE FORMULA PLECO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE  
50162016"

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 artículos 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 adelantó en contra del señor OMAR JIMENEZ AREVALO, identificado con C.C. No. 80.727.885-6, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado "CARNES LOMBAITA", ubicada en la CL. 29 SUR b 17 ESTE LC 3, de esta ciudad y con la misma dirección, para notificación judicial.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER/4439 del 26/10/2016 (folio 1), proveniente de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E., se remite acta de visita No. 1235274 de fecha 25/09/2016 en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado CARNES LOMBAITA, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

3. PRUEBAS.

Enra contra de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 1235274 del 25/09/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 6).

3.2. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano (folio 7 - 8).

3.3. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No. 1235274 de fecha 25/09/2016 (folio 9).

#### 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 PRIMERO:** No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones FÍSICAS Y SANITARIAS, tal como quedo consignado en el ítem 3.4., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.4.) Al momento de la inspección se evidenció baño desaseado, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2.), que dispone:

*6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.*

**4.2. CARGO SEGUNDO:** No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.6., 4.10., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1., 4.6., 4.10.) Al momento de la inspección se evidenció que no se llevaban registros de verificación, no se llevan listas de chequeo de procesos del plan de saneamiento básico, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26, 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. Resechos 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, enfocadas con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4.3. CARGO TERCERO: No cumple presuntamente con las adecuadas condiciones de EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como queda consignado en los ítems 5.1., 5.2., de acta de I.V.C. con lo se expresa a continuación:

(5.1.) Al momento de la inspección se evidenció nevera en desuso, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, que dice:

*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.*

5.2.) Al momento de la inspección se evidenció que no registran mediante listas de chequeo lavados y desinfección de equipos y utensilios, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 (Numeral 1), que dice:

*Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, empaque, almacene y expenda 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, estrategias, 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 de 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 e formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para ejecutar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

DEPARTAMENTO DE SALUD

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, tal como quedo consignado en los ítems 6.1., 6.2., 6.3., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.1.) Al momento de la inspección se evidenció que presentaron facturas pero no existen conceptos sanitarios de los proveedores, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Ley 9 de 1979 Artículo 288, que dispone:

*Artículo 288º.- 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.*

(6.2., 6.3.) Al momento de la inspección se evidenció mal almacenamiento de carne, fraccionamiento de salchichas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 (Numeral 4), que dice:

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

4.5. CARGO QUINTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de las PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, tal como quedo consignado en los ítems 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.1., 7.2.) Al momento de la inspección se evidenció que no acreditó los certificados médicos y cursos de manipulación de alimentos del personal, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, (Numeral 1), 12 que dispone:

*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.*

Página 4 de 8



AL CALIFICADOR  
DE DOTACIÓN

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 e cursos 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 será bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personal 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 calidad.

(7.3.) Al momento de la inspección se evidenció que no usaban dotación completa, al momento de la visita se encontró a una persona en área de proceso sin dotación, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 (numeral 2), que dice:

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 broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utilicen botones, este debe permanecer ataca al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de la 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 adoptar colores grises o aquellos que no evidencien su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(7.4.) Al momento de la inspección se evidenció que no usaban guantes para tajar la carne, ni para el exponido de la misma, solo usaban guante izquierdo, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 (numeral 10), que dice:

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos, sin protección. El lavado de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y condensación en su interior para prevenir posibles infecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes le exige al operario de la obligación de levantar las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.



## 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.
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

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor OMAR JIMENEZ AREVALO, identificado con C.C. No. 80.721.855-3, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado CARNES COMBATA, ubicado en la Cl. 29 SUR 5 17 BARRIO 3, de esta ciudad y con el mismo fin para notificación judicial y sin correo electrónico, para el caso infraseñalado las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 Artículo 288; Resolución No. 76 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2.); 8; 11 (Numeral 1); 12; 14 (Numera. 2, 3.); 20; 21 (Numeral 4);

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 providencia, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o conducentes al esclarecimiento de los hechos y/o los, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la SUBRED INTEGRAL DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.U. las cuales fueron señaladas en el parte motivado de esta decisión.

ARTICULO CUARTO. Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

Original Firmado por: NOELI ROSA DE SUZUMPA SE  
LIZABETH COY JIMENEZ

LIZABETH COY JIMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Fiscalía General  
Depto





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN

**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 calificado 30 de Abril de 2018, proferido dentro del Expediente 50162016, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

\_\_\_\_\_  
Firma del notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de quien notifica.