



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Bogotá, Colombia

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.: __ 2016-5100

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MANYARE PIZZA GOURMET
IDENTIFICACIÓN	80194718
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	EDWIN ALEJANDRO DIAZ AHUMADA
CEDULA DE CIUDADANÍA	80194718
DIRECCIÓN	AC 24 81 C 04
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	AC 24 81 C 04
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBON E.S.E.
<p align="center">NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</p>	
Fecha Fijación: 25 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 04 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma



concedido
tiene que ser el
concedido
no se puede ser
no se puede ser



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 27-12-2018 10:31:44

Al Contestar Cite Este No.: 2018EE113794 O 1 Folio 6 Anex 0 Rec 2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - NILOZANC

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/EDWIN ALEXANDER DIAZ AL

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 51002016

012101

Bogotá D.C.

Señor
EDWIN ALEJANDRO DIAZ AHUMADA
Propietario y/o Representante Legal
MANYARE PIZZA GOURMET (comidas rápidas)
Avenida Calle 24 No. 81 C – 04
Barrio Modelia de la Localidad Fontibón
Bogotá D.C

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 51002016

La Subdirectora 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 EDWIN ALEJANDRO DIAZ AHUMADA, identificado con C.C. No. 80.194.718-2, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado MANYARE PIZZA GOURMET (comidas rápidas), ubicado en la Avenida Calle 24 No. 81 C – 04, Barrio Modelia de la Localidad Fontibón de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos o recursos si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado y 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

Elaboró: Maribel G.
Anexa: (6 folios)

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51002016

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 10 DE ABRIL DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
51002016”.

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 EDWIN ALEJANDRO DIAZ AHUMADA, identificado con C.C. No. 80.194.718-2, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado MANYARE PIZZA GOURMET (comidas rápidas), ubicado en la Avenida Calle 24 No. 81 C – 04, Barrio Modelia de la Localidad Fontibón de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No.2016ER71108 del 11-10-2016 (folio 1), proveniente del Hospital Fontibón, se remite acta de visita No. 879180 de fecha 22-09-2016, en la que se emite concepto sanitario Desfavorable al establecimiento de comercio denominado MANYARE PIZZA GOURMET (comidas rápidas), 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. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total en todo el establecimiento.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 97922 del 22-09-2016 consistente en Clausura Temporal Total (folio 2).

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 879180 del 22-09-2016 con concepto Desfavorable (folios 3 al 9).

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

Expediente No. 51002016

3.3. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano Nos. 879180 (folios 10 y 11).

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: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

ITEM 3.7. Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. No cumple. No existe sifón o rejilla de desagüe; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 177 que establece: "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 del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable".

ITEM 3.10. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. No cumple. Limpieza y desinfección deficiente en rincones; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios"; artículo 249 que establece: Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes: c) "La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: Condiciones específicas de las áreas de preparación de alimentos. 2. Paredes. 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".

ITEM 3.11. Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. No cumple. Luminarias sin protección; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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: 7. Iluminación. 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".

4.2. CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

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

Expediente No. 51002016

ITEMS 4.1 – 4.4. Existe un plan de saneamiento escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica y Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. No cumple. No hay listas de inspección al día; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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".

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

ITEM 4.6. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas, que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica. No cumple. No hay listas de inspección al día; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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: 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".*

ITEM 4.8. Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. No cumple. Excremento de roedor; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 32 que establece: Condiciones generales. *Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 7. "Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga".*

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS:

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

Expediente No. 51002016

ITEM 4.12. Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos; No cumple. No hay listas de inspección al día; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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: 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”.*

ABASTECIMIENTO DE AGUA:

ITEM 4.16. El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente; No cumple. No hay certificado actual; lo que contraría lo preceptuado en el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 que establece: Responsabilidad de los Usuarios. *Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos: 3. “En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente”.*

4.3. CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS:

ITEM 5.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. No cumple. Se evidencia deficiente limpieza en rincones y debajo de equipos; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 193 que establece: “El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente”; artículo 207 que establece: “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”. en

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

Expediente No. 51002016

concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 que establece: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas: 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".

ITEM 5.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. No cumple. No garantiza aseo, no cubre huecos alrededor de techo; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 195 que establece: "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 que establece: "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 que establece: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas: 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".

ITEM 5.5. La temperatura ambiental y ventilación del área de separación y ensamble de alimentos es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. No cumple. No conectó ducto a campana de extracción de olores; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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: 8. Ventilación. 8.1. "Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación".

ITEM 5.6. Se cuenta con adecuada iluminación calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. No cumple. No protegió luminarias; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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: 7. Iluminación. 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".

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

Expediente No. 51002016

ITEM 5.10. Las uniones entre paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar limpieza. No cumple. No hay limpieza en rincones bajo equipos; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 249 que establece: Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes: c) "La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: Condiciones específicas de las áreas de preparación de alimentos. 2. Paredes. 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".

4.4. CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

ITEM 6.1. Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. No cumple. No hay limpieza profunda; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 251 que establece: "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" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: 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".

ITEM 6.2. Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente. No cumple. No protegió utensilios desechables; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 17 que establece: Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: 5. "Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos".

4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO:

ITEM 7.1. Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegido del medio ambiente. No cumple. No hay orden y aseo; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos

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

Expediente No. 51002016

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".

ITEMS 7.2 – 7.3. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación y Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan. No cumple. No hay protocolo de lavado y desinfección; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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".*

ITEM 7.5. Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. No cumple. No se llevan a diario; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 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".*

ITEM 7.6 - Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. No cumple. No presentan conceptos sanitarios actuales de proveedores; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 que establece: "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

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

Expediente No. 51002016

reglamentaciones" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 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".

4.6. CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS:

ITEMS 8.5. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso. No cumple. Bebidas en contacto con el piso; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 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".

ITEM 8.6. Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. No cumple. Repisas de madera; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: 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, contruidos, 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".

4.7. CARGO SEPTIMO: SALUD OCUPACIONAL:

ITEM 11.2. Botiquín de primeros auxilios. No cumple. No completó dotación en botiquín; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 705 de 2007 artículo 4 que establece: Mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo. 2)."

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

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.
1988

Expediente No. 51002016

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.

Así mismo conforme al párrafo del artículo 576 ibidem "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 expuesto,

RESUELVE

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

Expediente No. 51002016

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor EDWIN ALEJANDRO DIAZ AHUMADA, identificado con C.C. No. 80.194.718-2, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado MANYARE PIZZA GOURMET (comidas rápidas), ubicado en la Avenida Calle 24 No. 81 C - 04, Barrio Modelia de la Localidad Fontibón de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico: ed.ale.d@hotmail.com, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 177, 193, 195, 207, 249 literal c; 251, 288; Resolución 2674 de 2013 artículos 7 numeral 2 sub numeral 2.2; 7 numeral 7 sub numeral 7.3; 8; 17 numeral 5; 26 numerales 1, 2, 3; 28 numerales 2, 3, 4; 32 numeral 7; 33 numerales 1, 4; Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 3.

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 Fontibón, las cuales fueron señaladas en la parte motiva 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.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

Original Firmado Por:
ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G.
Fecha de elaboración: 10/04/2018

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51002016

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 10 de abril de 2018, proferido dentro del Expediente 51002016, 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**