



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
CORRE PUNTO BOGOTÁ

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.: __ 2016-5118

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CIGARRERIA Y FRUTERIA DINAMARCA GOURMET
IDENTIFICACIÓN	19374047
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	CARLOS ENRIQUE SANCHEZ SUAREZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	19374047
DIRECCIÓN	CL 119 11 B 15
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 119 11 B 15
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL USAQUEN 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





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 27-12-2018 09:44:18

Al Contestar Cite Este No.:2018EE113747 O 1 Fol.3 Anex 0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/CARLOS ENRIQUE SANCHEZ

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 51182016

012101
Bogotá.

Señor (a):
CARLOS ENRIQUE SANCHEZ SUAREZ
Propietario y/o Representante Legal
CIGARRERÍA Y FRUTERÍA DINAMARCA GOURMET
CL 119 11 B 15
Barrio Santa Bárbara Localidad de Usaquén
Ciudad.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No.51182016

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 CARLOS ENRIQUE SANCHEZ SUAREZ identificado con la cédula de ciudadanía N° 19.374.047-1, o quien haga sus veces, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento de Comidas preparadas – Viveres denominado CIGARRERÍA Y FRUTERÍA DINAMARCA GOURMET, ubicado en la CL 119 11 B 15, Barrio Santa Bárbara de la Localidad de Usaquén de la ciudad de Bogotá D.C., la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 12 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

Reviso:
Elaboro: Angela C.
Anexo (3) Folios.

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL DOCE (12) DE ABRIL DE 2018

“POR EL CUAL SE REFORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 51182016”.

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 Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa sancionatoria en contra del señor CARLOS ENRIQUE SANCHEZ SUAREZ identificado con la cédula de ciudadanía N° 19.374.047-1, o quien haga sus veces, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento de Comidas preparadas – Viveres denominado CIGARRERÍA Y FRUTERÍA DINAMARCA GOURMET, ubicado en la CL 119 11 B 15, Barrio Santa Bárbara de la Localidad de Usaquén de la ciudad de Bogotá D.C., con fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER71232 del 11/10/2016 (fol. 1), proveniente del Hospital de Usaquén E.S.E. hoy Subred integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., se remite Acta de Medida de inspección Vigilancia y Control.

2.2. En las citadas actas, se registra que el establecimiento presentaba irregularidades sanitarias.

2.3. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal como se le comunicó a través de oficio radicado con el No. 2017EE92788 de fecha 28/11/2017, suscrito por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección vigilancia y control higiénica sanitaria a Expendios y Depósitos de alimentos y bebidas N° 1162461 de fecha 22/09/2016 con concepto sanitario desfavorable a (fol. 2 al 6).

3.2. Guía para la vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas N° 1162462 a (fol. 7 y 8).

3.3 Acta de Establecimiento 100 libre de humo de tabaco N° 1162461 de la misma fecha a (fol. 9).

4. CARGOS.

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

4.1. CARGOS

CARGO PRIMERO: 3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

3.10 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento ya que faltaba mantenimiento a paredes, incumpliendo la Ley 9 de 1979 Art. 195.

LEY 9/1979

Artículo 195°.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

3.11 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento ya que faltaba mantenimiento a instalaciones eléctricas incumpliendo la ley 9 de 1979 Art. 117

Ley 9/1979 Artículo 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

CARGO SEGUNDO. 4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

4.1 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no se implementaba el plan de saneamiento, no habían listas de chequeo, incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Numeral 1

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

4.4. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no se presentó protocolo y desinfección de tanque de agua potable, incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Numeral 4 y la Decreto 1575 de 2007 Art. 10

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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.

Decreto 1575 de 2007

Artículo 10. 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:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.

CARGO TERCERO. 7 CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y ENSAMBLE Y SERVIDO.

7.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no había toma ninguna de temperatura, incumpliendo la Ley 9 de 1979 Art. 424 y la Resolución 2674 de 2013 Art. 28

LEY 9/1979

Artículo 424°.- Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 28. 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.

CARGO CUARTO: 8. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

8.1. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, debido a que el personal manipulador no presentaba certificado médico incumpliendo la Ley 9 de 1979 Art. 275 y la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 Numeral 1.

LEY 9/1979

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.

RESOLUCIÓN 2674/2013

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.

8.2 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, debido a que no había plan de capacitación la Resolución 2674 de 2013 Art. 12, Art. 13.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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 CARLOS ENRIQUE SANCHEZ SUAREZ identificado con la cédula de ciudadanía N° 19.374.047-1, o quien haga sus veces, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento de Comidas preparadas – Viveres denominado CIGARRERÍA Y FRUTERÍA DINAMARCA GOURMET, ubicado en la CL 119 11 B 15, Barrio Santa Bárbara de la Localidad de Usaquén de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 Art. 117; Art. 195; Art. 275; Art. 424 y la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 Numeral 1; Art. 12; art. 13; Art. 26 Numerales 1,4; Art. 28 Numeral 2 y el Decreto 1575 de 2007 Art. 10.

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 de Centro Oriente E.S.E. hoy Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

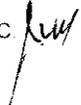
ARTICULO CUARTO. Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Revisó:

Proyecto: Angela C. 

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 calendado 12 de Abril de 2018, proferido dentro del Expediente 51182016, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.