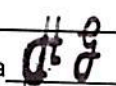
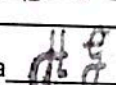




ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 4333-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CAFETERIA Y HELADERIA JAVIER
IDENTIFICACIÓN	15958510
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JAIME ALONSO CARDONA ARIAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	15958510
DIRECCIÓN	CL 49B SUR 1A 23
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 49B SUR 1A 23
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Rafael Uribe Uribe
<p>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.</p>	
Fecha Fijación: 26 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 08 de Enero de 2019	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 





Anexos: 3 folios
Elaboró: Angela B
Revisó: Piedad J

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Cordialmente,

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

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 señora LINA PAOLA RODRIGUEZ MORA, identificada con la Cedula de Ciudadanía No 1.013.628.771-5 en su calidad de responsable establecimiento LA CASITA DE LAS FLORES 2 ubicado en CL 15 SUR 16 26 LC 1, Barrio Restrepo. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 22 de junio de 2018, del cual se anexa copia íntegra:

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 22112016.

Ciudad

CL 15 SUR 16 26 LC 1, Barrio Restrepo

LA CASITA DE LAS FLORES 2

Propietaria

LINA PAOLA RODRIGUEZ MORA

Señora:

Bogotá D.C.

012101



Desconocido

No tiene envíos
anteriores



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 10-12-2018 11:24:11

Al Contestar Cite Este No.: 2018EE109189 O 1 Fol.6 Anex.0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JAIME ALONSO CARDONA A

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: L.AVISO EXP 43332016

012101
Bogotá D.C.


Señor(a)
JAIME ALONSO CARDONA ARIAS
CAFETERIA Y HELADERIA JAVIER
Calle 49B sur N° 1A - 23 Este, barrio Cultivos
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 43332016

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(a)JAIME ALONSO CARDONA ARIAS identificado(a) con C.C. N° 15.958.510 en su calidad de responsable del establecimiento denominado CAFETERIA Y HELADERIA JAVIER, ubicado en la Calle 49B sur N° 1A - 23 Este, barrio Cultivos de Bogotá. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 26 de febrero 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 si así lo considera, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,


ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Mauricio Pardo
Revisó: 
Anexo: 6 folios

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



BOGOTÁ
MEJOR





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente N° 43332016

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
N°43332016.

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 adelantará en contra del señor(a) JAIME ALONSO CARDONA ARIAS identificado(a) con C.C. N° 15.958.510 en su calidad de responsable del establecimiento denominado CAFETERIA Y HELADERIA JAVIER, ubicado en la Calle 49B sur N° 1A - 23 Este, barrio Cultivos de Bogotá y con la misma dirección de notificación.

2. HECHOS

2.1 Mediante oficio radicado con el N° 2016ER53477 de fecha 28 de julio de 2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBEE.S.E., se remite esta acta de vista Núm. 740950 de fecha 11 de julio de 2016, en la que se emitió concepto desfavorable al establecimiento de comercio denominado CAFETERIA Y HELADERIA JAVIER, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

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

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 740950 de fecha 11 de julio de 2016, con concepto sanitario desfavorable (folios 02 a 08)

3.2. Acta a establecimiento 100% libre de humo (folio 09)

3.3. Guía para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano N° 740950 (folio 10 y 11) N° 740950 (folio 10 y 11)

Página 1 de 11



Expediente N° 43332016

3.4. Copia de certificación de sujeto pasivo de la presente investigación extraído de las bases de datos de la Procuraduría General de la Nación (folio 14).

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

Ítem 3.6: No hay toallas desechables, jabón líquido y papel, en contraposición de lo señalado en el artículo 6, numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

ARTÍCULO 6: CONDICIONES GENERALES. . Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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.

Ítem 3.10: Pared en mal estado en zona de preparación; en contraposición a lo ordenado en el artículo 33 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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.

Ítem 3.11: Instalaciones eléctricas sin protección; Ítem 4.8: Tomas eléctricas sin protección; en contraposición a lo señalado en el artículo 117 de la Ley 9 de 1979, que ordena:

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



Expediente N° 43332016

4.2 CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

Ítem 4.1, 4.4, 4.6, y 4.9: No hay plan de saneamiento, no hay listas de chequeo, no hay registros; en contraposición de lo establecido en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

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. 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 físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.*

Ítem 4.13: No se acredita disposición de aceite usado, contrariando lo establecido en el artículo 6 numerales 4, 4.2 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:



Expediente N° 43332016

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

Ítem 4.16: No presenta soporte de higienización de tanque, en contraposición a lo indicado en el artículo 10 del Decreto 1575 de 2007, que ordena:

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.

2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.

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 ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Ítem 5.2: Muros con deterioro en área de proceso; contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 3, y el artículo 207 de la Ley 9 de 1979, que ordenan:

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

Página 4 de 11

Expediente N° 43332016

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.*

Ítem 5.5: No dispone de sistema de extracción de olores; contrariando el artículo 6 numeral 8.1 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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 antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.*

Ítem 5.6: Bombillos sin protección; en contraposición a lo establecido en el artículo 7 numeral 7.3 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

Artículo 7°. 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:

7.3. *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.*

Ítem 5.10: No garantiza unión redondeada entre piso y pared; contrariando lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 249 literal c, Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 2.2 de la Resolución 2674 de 2013, que ordenan:

Ley 9 de 1979

Artículo 249: Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este Título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y además, las siguientes:

Expediente N° 43332016

c. La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza;

Resolución 2674 de 2013

Artículo 7°. 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:

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

Ítem 6.3: Molino sin limpieza adecuada; contrariando lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

Artículo 8°. 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.

4.5 CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPRACIÓY Y SERVIDO

Ítem 7.4: Sin protección adecuada al medio ambiente; Ítem 8.1: Sin protección adecuada de alimentos en nevera, en contraposición de lo señalado por el artículo 35 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013, que ordena:

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

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.

Ítem 7.5: Sin controles actuales de temperatura; contrariando lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, que ordena:

Página 6 de 11

Expediente N° 43332016

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.

Ítem 7.6: Sin conceptos sanitarios de proveedores; contrariando lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 288, que ordena:

Artículo 288: 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 su reglamentación.

Ítem 7.12: Falta protocolo de lavado de manos; contrariando lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 288, que ordena:

Artículo 288: 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 su reglamentación.

Ítem 7.12: No hay protocolo de lavado de manos en cocina, en contraposición de lo dispuesto en el artículo 6, numeral 6.4, de la Resolución 2674 de 2013, que ordenan:

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

4.6 CARGO SEXTO:: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION

Ítem 10.1: No presentan certificados médicos, en contraposición de lo señalado por el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

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

Expediente N° 43332016

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.*

Ítem 10.2: No presenta certificados de manipulación, en contraposición de lo señalado por el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, que dispone:

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.

Ítem 10.6: Sin jabón líquido, en contraposición de lo señalado en el artículo 14 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013, que disponen:

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

4.8 CARGO OCTAVO: SALUD OCUPACIONAL

Ítem 11.1: No hay extractor de alimentos, extintor vencido; en contraposición a lo dispuesto en el artículo 116 de la Ley 9 de 1979, que ordena:

Artículo 116: Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien este delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos.

Ítem 11.2: No hay botiquín bien dotado, en contraposición de lo señalado en el artículo 1 de la Resolución 705 de 2007, que ordena:

ARTÍCULO 4º.- Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna

Expediente N° 43332016

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

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

Expediente N° 43332016

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(a) JAIME ALONSO CARDONA ARIAS identificado(a) con C.C. N° 15.958.510 en su calidad de responsable del establecimiento denominado CAFETERIA Y HELADERIA JAVIER, ubicado en la Calle 49B sur N° 1A - 23 Este, barrio Cultivos de Bogotá y con la misma dirección de notificación, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 artículos 116, 117, 249 literal C y 288, Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numerales 4, 4.2, 6.4, 8 y 8.1, 7 numerales 2, 2.3 y 7.3, 8, 14 numeral 4, 26 numerales 1, 2, 3 y 4, 28 numeral 2, 33 numeral 3 y 35 numeral 4, Resolución 705 de 2007 artículo 4 y Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numerales 1, 2 y 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 recaudadas por el HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBEE.S.E., dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión

ARTICULO 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
ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Original firmado por
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Mauricio Pardo.
Revisó:

Página 10 de 11



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente N° 43332016

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 26 DE FEBRERO DE 2018, proferido dentro del Expediente 43332016, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.	
_____	_____
Firma del notificado.	Nombre de quien notifica.





10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10