

AVISO

Al Representante Legal del establecimiento de comercio RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, Nit 700163041-0, Teléfono No. 2263465, representado legamente por el señor JIN HAN DONG, Identificado con la cedula de ciudadanía y/o Extranjería No. PAS G44355070, DIRECCIÓN, CARRERA 5 No.18-11, MUNICIPIO DE ANDALUCIA - VALLE, que la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca UESVALLE, cursa proceso administrativo sancionatorio radicado bajo la partida No. 51-2020.

Que dentro del proceso Administrativo Sancionatorio señalado, se procede a hacer la NOTIFICACION POR AVISO del AUTO DE FORMULACION DE CARGOS de conformidad con lo estipulado en el Artículo 47 y 69 de la Ley 1437 de 2011.

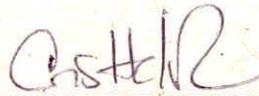
La notificación se considera surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso en la dirección que reposa en los documentos del proceso administrativo sancionatorio, bajo el radicado No. 51-2020, de conformidad con el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011.

Se hace saber que vencido dicho termino, se contabilizará el termino de quince (15) días hábiles, para que directamente o por intermedio de su apoderado presente descargos, solicite y aporte las pruebas que considere pertinentes las cuales correrán paralelamente.

Se adjunta a la presente notificación copia íntegra del AUTO DE FORMULACIÓN DE CARGOS a la dirección que aparece en el expediente.

Contra el AUTO DE FORMULACIÓN DE CARGOS no procede ningún recurso.

Para constancia se firma a los diecisiete (17) días del mes de abril del año dos mil cuatro (2024).



CONSTANZA IVETTE HERNANDEZ ROJAS
Directora General

Redactor/Transcriptor: Linda Valeria Mondragón Guevara, Abogada Contratista - Gestión Jurídica
Reviso: Marisol Álvarez Escalante – Responsable Gestión jurídica
Anexo: Auto de formulación de cargos

Folios: 04

OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel
Tel: PBX: 602 558 0868 FAX: 602 558 0727
www.uesvalle.gov.co

ÁREAS OPERATIVAS

CARTAGO
Carrera 3A No. 1A-05
Tel: 602 214 8644

TULUÁ
Carrera 30 No. 32-91
Tel: 602 224 4616

CALI
Carrera 36B No. 5 - 51
Tel: 602 620 6875



460-08

Santiago de Cali, abril 17 de 2024

Señor

JIN HAN DONG

Representante legal y/o propietaria

RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, NIT 700163041-0

DIRECCION: CARRERA 5 No.18-11

ANDALUCIA - VALLE

Asunto: Notificación por aviso Ley 1437 de 2011 Artículo 69

Radicado: No. 51-2020

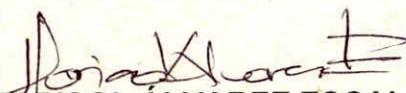
Para su conocimiento y fines pertinentes, me permito remitirle a usted el Aviso con fecha, diecisiete (17) de abril del dos mil veinticuatro (2024), junto con el AUTO DE FORMULACIÓN DE CARGOS, dentro del proceso administrativo sancionatorio No. 51-2020, a la dirección que figura en los documentos que reposan en el expediente.

La Notificación se considera surtida al finalizar el día siguiente de la entrega del Aviso.

De conformidad con el artículo 69 del Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo (C.P.A.C.A) esta notificación se considera surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega de este aviso en el lugar destino.

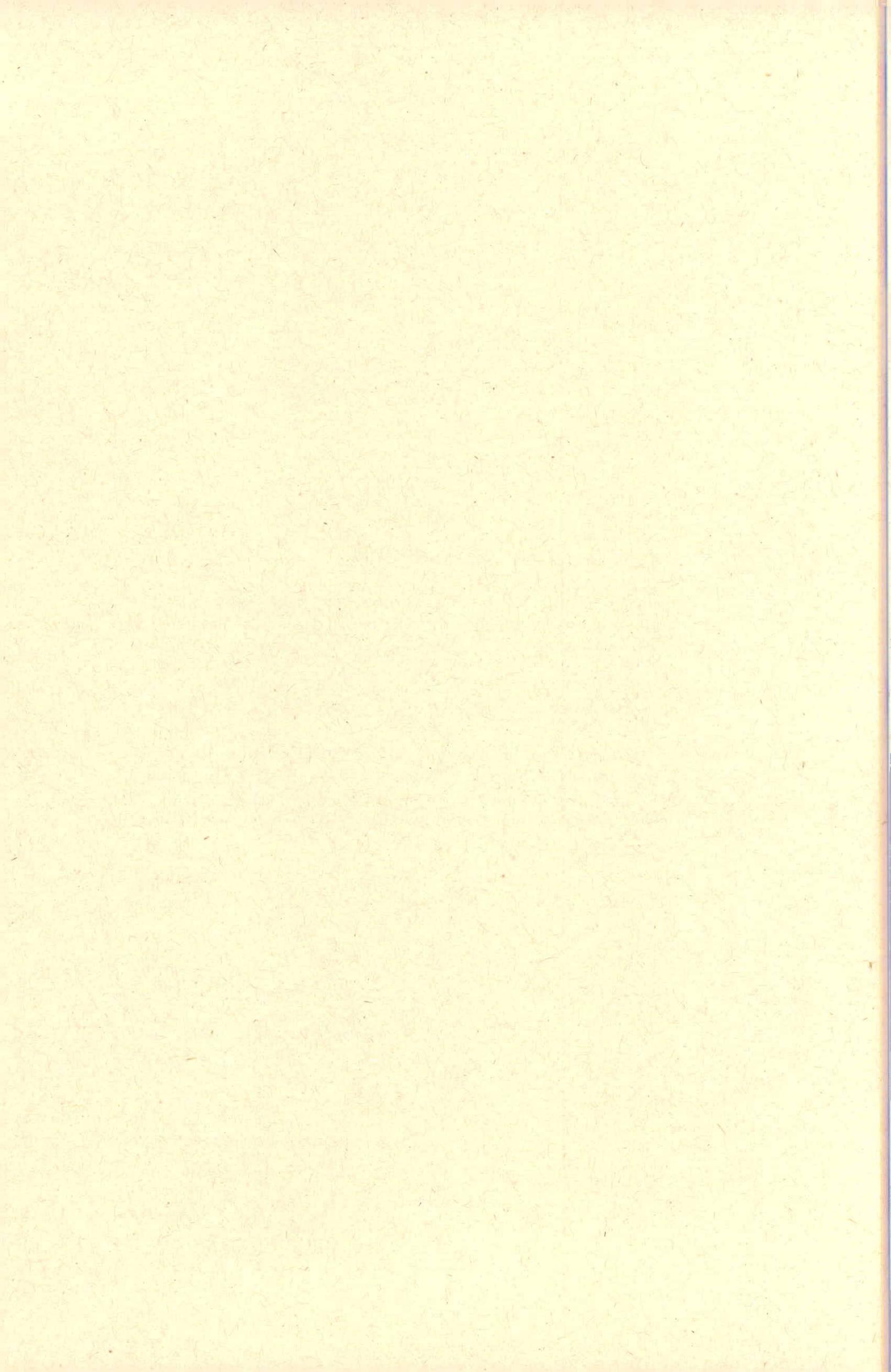
Se acompaña copia integral del acto administrativo antes citado.

Cordialmente,


MARISOL ÁLVAREZ ESCALANTE
Profesional Universitario
Gestión Jurídica

Anexo: cinco (5) folios
Folios: seis (6)

Redactor/transcriptor: Linda Valeria Mondragón Guevara, Abogada Contratista - Gestión Jurídica 



CONSTANCIA SECRETARIAL. Revisado el expediente del proceso Administrativo Sancionatorio, con Radicado 51-2020, que se adelanta contra el establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, representada legalmente por el señor JIN HAN DONG o a quien haga sus veces, Identificado con la cedula de ciudadanía y/o Extranjería No. PAS G44355070, se evidencia que a la fecha no ha sido posible llevar a cabo la notificación de AUTO FORMULACION DE CARGOS habiéndose enviado por parte del Despacho el día 12 de diciembre de 2023, por correo certificado, bajo la guía No. YG301136498CO por 472. En consecuencia y de conformidad con lo establecido en el Artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 se procederá a la fijación del respectivo AVISO en la página Web de la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca <https://www.uesvalle.gov.co/avisoimportantes> por el termino de cinco (05) días hábiles que una vez transcurridos se dará por surtida la notificación al día siguiente de la des fijación del mismo.

Para constancia se firma en la ciudad de Cali, en la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca, a los diecisiete (17) días del mes de abril de dos mil veinticuatro (2024).

CONSTANCIA DE FIJACIÓN. Hoy a los diecisiete (17) días del mes de abril de dos mil veinticuatro (2024) a las 8:00AM se fija el presente Aviso de Auto de formulación de cargos, dentro del proceso administrativo sancionatorio, radicado 51 – 2020. Se fija el presente AVISO por el termino de cinco (05) días hábiles, los cuales transcurrirán los días 17, 18, 19, 22 y 23 de abril de 2024.

Diana M. Niño M.
DIANA MARCELA NIÑO MEJIA
Secretaria Gestión Jurídica

Anexo: Cuatro (04 folios)



 Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca	AUTO FORMULACIÓN DE CARGOS		CODIGO:	F-GJ-05
			VERSIÓN:	5.0
			FECHA:	Nov. 01 de 2022
			PÁGINA:	1 DE 2

93

Proceso No:	51-2020
Investigado:	JIN HAN DONG
Documento I.D.:	PAS G44355070
Establecimiento:	RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S.
Dirección:	CARRERA 5 No. 18 - 11
Municipio:	ANDALUCIA VALLE

El Director General de la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca, con fundamento en las disposiciones legales y de conformidad con lo establecido en el Capítulo II Artículos 47 y subsiguientes de la Ley 1437 de 2011, Artículo 564 de la Ley 9 de 1979, que faculta al Estado para que, por intermedio de las autoridades de Salud, vigile el cumplimiento de las actividades de Salud Pública, así como el Artículo 20 del Decreto 1798 de 11 de diciembre de 2017, procede a emitir el presente Auto, conforme a los siguientes:

Objeto de pronunciamiento

Procede el despacho en la presente etapa procesal a pronunciarse sobre el auto de formulación de cargos, luego de haber comunicado la apertura de la presente actuación administrativa a la parte interesada.

Hechos

En visita de control realizada al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, representado legalmente por el señor JIN HAN DONG, identificado con cedula de ciudadanía No. PAS G44355070, ubicado en la Carrera 5 No. 18-11 se evidenció que el establecimiento de comercio RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA SAS, presente los siguientes hallazgos No cumple con condiciones técnico locativas, higiénico sanitarias y buenas prácticas de manufacturación "BPM" y aplicación de medida de seguridad consistente en el cierre temporal total, determinando la violación de las normas sanitarias.

Antecedentes Procesales

Se expide auto de radicación del informe, donde se expone la normatividad sanitaria presuntamente violada, y se relacionan los anexos.

Se expide la solicitud de inicio de proceso jurídico administrativo

Se expide auto de apertura de investigación o auto de verificación de los hechos, el cual fue comunicado, mediante oficio de fecha 31 de julio de 2023.

Normas sanitarias Presuntamente violadas

Decreto 3075 de 1997 artículo 67, "ARTICULO 67.- COMPETENCIA. El Ministerio de Salud establecerá las políticas en materia de vigilancia sanitaria de los productos de que trata el presente decreto, al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA le corresponde la ejecución de las políticas de vigilancia sanitaria y control de calidad y a las entidades territoriales a través de las Direcciones Seccionales, Distritales o Municipales de Salud ejercer la inspección, vigilancia y control sanitario conforme a lo dispuesto en el presente decreto."

Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 1,4, 7,9 artículo 8 artículo 9, artículo 12, artículo 20

Artículo 32. "Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. 4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga. 7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga. 9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente

dotados y separados del área de preparación de los alimentos. 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. Artículo 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: 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 ésta, 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, éstas 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 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos: Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso. 2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado. 3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración, 4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción. 5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado. 6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos." Ley 1801 de 2016 artículo 87. **"ARTÍCULO 87. Requisitos para cumplir actividades económicas.** Es obligatorio, para el ejercicio de cualquier actividad: comercial, industrial, de servicios, social, cultural, de recreación, de entretenimiento, de diversión; con o sin ánimo de lucro, o que siendo privadas, trasciendan a lo público; que se desarrolle o no a través de establecimientos abiertos o cerrados al público, además de los requisitos previstos en normas especiales, cumplir previamente a la iniciación de la actividad económica los siguientes requisitos:

1. Las normas referentes al uso del suelo, destinación o finalidad para la que fue construida la edificación y su ubicación.
2. Mantener vigente la matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad.
3. La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o

subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional.

4. Para la comercialización de equipos terminales móviles se deberá contar con el permiso o autorización expedido por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones o su delegado.

Durante la ejecución de la actividad económica deberá cumplirse con los siguientes requisitos:

1. Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva.
2. Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada.
3. Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía.
4. El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.
5. Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causantes de pago, protegidas por las disposiciones legales vigentes sobre derechos de autor, mantener y presentar el comprobante de pago al día.

(Ver Sentencia de la Corte Constitucional C-088 de 2019)

6. Para ofrecer los servicios de alojamiento al público u hospitalidad, se debe contar con el registro nacional de turismo.

PARÁGRAFO 1. Los anteriores requisitos podrán ser verificados por las autoridades de Policía en cualquier momento, para lo cual estas podrán ingresar por iniciativa propia a los lugares señalados, siempre que estén en desarrollo de sus actividades económicas.

PARÁGRAFO 2. Ninguna autoridad podrá exigir licencia, permiso o requisito adicional de funcionamiento, para el desarrollo de actividades económicas salvo lo previsto en la ley."

Pruebas que Fundamentan El (los) Cargo (s) Formulado (s)

- Oficio de fecha 14 de diciembre de 2020.
- Solicitud de inicio investigación preliminar de fecha 17 de noviembre de 2020.
- Informe a nivel superior de fecha 10 de noviembre de 2020.
- Fotocopia de cámara de comercio de Tuluá.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No. 04637.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 0289.
- Material fotográfico.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No. 02233
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No 08373.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No 05693.
- Acta de inspección sanitaria a establecimiento de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No. 245.
- Observaciones o manifestaciones del responsable o representante del establecimiento.
- Acta de visita control No. 304
- Acta de inspección sanitaria a establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas. No. 08524.
- Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No. 07280.
- Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito

de alimentos y bebidas No. AA001254.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No AA 000002.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 05258.
Acta de visita de control No. 32508.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 06725.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 11337.
Acta de visita de control 31958.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 09429.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 06105.
Acta de visita de diligencia de inspección, vigilancia y control No. 00963.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 011334.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para establecimientos de preparación de alimentos No. 000182.
Acta de inspección sanitaria a Establecimientos de preparación, consumo, expendio y depósito de alimentos y bebidas No 04768.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para establecimientos de preparación de alimentos No 07717.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para establecimientos de preparación de alimentos No 04387.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para establecimientos de preparación de alimentos No 04606.

Análisis de las Pruebas

Realizado la valoración jurídica a las pruebas que se allegan dentro del presente proceso administrativo sancionatorio el despacho determinar que las pruebas son conducentes pertinentes y útiles para dar el impulso que en derecho corresponde a la presente actuación administrativa y por consiguiente determina que para la fecha de los hechos el establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, representada legalmente por el señor JIN HAN DONG, identificado con cedula de ciudadanía No. PAS G44355070, ubicada en la ubicado en la Carrera 5 No. 18-11, No cumple con condiciones técnico locativas, higiénico sanitarias y buenas prácticas de manufacturación "BPM" y aplicación de medida de seguridad consistente en el cierre temporal total.

Consideraciones

Para el despacho no existe duda alguna luego del juicio jurídico hechos a las pruebas que conforman el expediente que el establecimiento de comercio RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, representada legalmente por el señor JIN HAN DONG, identificado con cedula de ciudadanía No. PAS G44355070, ubicada en la ubicado en la Carrera 5 No. 18-11, que el mimo estaba incumpliendo las normas sanitarias en atención a los hallazgos localizados al momento de la práctica de la visita de inspección vigilancia y control que realizado las autoridades de salud pública adscritas a la UESVALLE.

Considera el despacho que con este proceder irregular por parte del establecimiento de comercio RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, en cabeza de su representada legalmente el señor JIN HAN DONG, identificado con cedula de ciudadanía No. PAS G44355070, está violando la normatividad sanitaria determinada Decreto 3075 de 1997 articulo 67, "ARTICULO 67.- COMPETENCIA. El Ministerio de Salud establecerá las políticas en materia de vigilancia sanitaria de los productos de que trata el presente decreto, al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA le corresponde la ejecución de las políticas de vigilancia sanitaria y control de calidad y a las entidades territoriales a través de las Direcciones

Seccionales, Distritales o Municipales de Salud ejercer la inspección, vigilancia y control sanitario conforme a lo dispuesto en el presente decreto".

Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 1,4, 7,9 artículo 8 artículo 9, artículo 12, artículo 20 Artículo 32. "Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. 4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga. 7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga. 9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos. 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. Artículo 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: 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 ésta, 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, éstas 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 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos: Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso. 2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado. 3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración, 4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción. 5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado. 6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos." Ley 1801 de 2016 artículo 87. **ARTÍCULO 87. "Requisitos para cumplir actividades económicas.** Es obligatorio, para el ejercicio de cualquier actividad: comercial, industrial, de servicios, social, cultural, de recreación, de entretenimiento, de diversión; con o sin ánimo de lucro, o que siendo

privadas, trasciendan a lo público; que se desarrolle o no a través de establecimientos abiertos o cerrados al público, además de los requisitos previstos en normas especiales, cumplir previamente a la iniciación de la actividad económica los siguientes requisitos:

1. Las normas referentes al uso del suelo, destinación o finalidad para la que fue construida la edificación y su ubicación.
2. Mantener vigente la matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad.
3. La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional.
4. Para la comercialización de equipos terminales móviles se deberá contar con el permiso o autorización expedido por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones o su delegado.

Durante la ejecución de la actividad económica deberá cumplirse con los siguientes requisitos:

1. Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva.
2. Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada.
3. Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía.
4. El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.
5. Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causantes de pago, protegidas por las disposiciones legales vigentes sobre derechos de autor, mantener y presentar el comprobante de pago al día.

(Ver Sentencia de la Corte Constitucional C-088 de 2019)

6. Para ofrecer los servicios de alojamiento al público u hospitalidad, se debe contar con el registro nacional de turismo.

PARÁGRAFO 1. Los anteriores requisitos podrán ser verificados por las autoridades de Policía en cualquier momento, para lo cual estas podrán ingresar por iniciativa propia a los lugares señalados, siempre que estén en desarrollo de sus actividades económicas.

PARÁGRAFO 2. Ninguna autoridad podrá exigir licencia, permiso o requisito adicional de funcionamiento, para el desarrollo de actividades económicas salvo lo previsto en la ley".

Cargo (s)

En este orden de ideas y de acuerdo a la visita de inspección, vigilancia y control que realizó en su momento las autoridades de salud pública adscritas a la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca, para la fecha de los hechos se debió proceder a realizar una aplicación de medida sanitaria que determinara la violación a las normas sanitarias, por lo que se deberá proferir cargo por la violación a esta norma

Por lo anteriormente expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

AUTO FORMULACIÓN DE CARGOS

CODIGO:	F-GJ-05
VERSIÓN:	5.0
FECHA:	Nov. 01 de 2022
PÁGINA:	7 DE 2

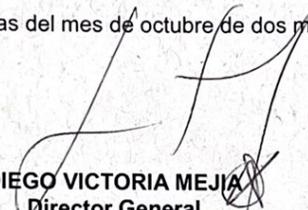
ARTICULO PRIMERO: Formular PLIEGO DE CARGOS al señor (a) JIN HAN DONG, identificado (a) con cédula de ciudadanía y/o Extranjería No. PAS G44355070, en su condición de propietario(s) y/o representante legal de RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, domiciliado (a) en la Carrera 5 No. 18-11, de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de la presente decisión.

ARTICULO SEGUNDO: Conceder al (a) Señor (a) JIN HAN DONG, identificado (a) con cédula de ciudadanía y/o Extranjería No. PAS G44355070, en su condición de propietario(s) y/o representante legal de RESTAURANTE CHINA ANDALUCIA S.A.S, el término de quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación de este auto para que directamente o por intermedio de apoderado presente descargos y aporte o solicite la práctica de las pruebas que considere necesarias para el establecimiento de los hechos materia de esta investigación.

ARTÍCULO TERCERO: Realizar las citaciones, comunicaciones, notificaciones y anotaciones de rigor. Entréguese copia de este auto al (a) presunto(a) infractor(a), o a su representante o apoderado.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Santiago de Cali, a los tres (3) días del mes de octubre de dos mil veintitrés 2023


DIEGO VICTORIA MEJÍA
Director General

Redacto/ transcribió: Diego Fernando Ibarra Orozco, Abogado Contratista
Reviso: Marisol Álvarez Escalante, Profesional Universitario Gestión Jurídica