



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: RESOLUCION SANCION

Expediente No.: 20144079

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
IDENTIFICACIÓN	52.293.884
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA MILENA ZAPATA MOLINA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.293.884
DIRECCIÓN	DIAGONAL 13 BIS SUR N° 24 A – 85
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DIAGONAL 13 BIS SUR N° 24 A – 85
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
<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; “<i>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.</i>”</p>	
Fecha Fijación: 12 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: <u>EDUARD LEMOS O.</u> Firma
Fecha Desfijación: 20 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: <u>EDUARD LEMOS O.</u> Firma

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-07-2016 06:40:01

Al Contestar Cite Este No.:2016EE47465 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL/ANA MILENA ZAF

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: EXPEDIENTE 2014-4079

012101
Bogotá D.C.

Señora
ANA MILENA ZAPATA MOLINA
Propietario
RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL.
DG 13 Bis sur # 24 a 85 sur Barrio Restrepo.
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 2014-4079.

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 ANA MILENA ZAPATA MOLINA, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 52293884, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la DG 13 Bis sur # 24 a 85 sur Barrio Restrepo, de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Resolución de fecha 11 de Marzo de 2016, de la 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 diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,


CARLOS JULIO PINTO IZA

Director de Epidemiología, Análisis y Gestión de Políticas de Salud Colectivas.

Revisó: María Lourdes Córdoba Acosta
Elaboro: Marcela Ferro M
Anexos: 6 folios

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 1715 de fecha 11 de marzo de 2016

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

LA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL

En uso de sus facultades Reglamentarias y en especial las conferidas por el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por el Alcalde Mayor de Bogotá DC, teniendo en cuenta los siguientes:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE SIN RAZÓN SOCIAL
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA MILENA ZAPATA MOLINA
CEDULA DE CIUDADANÍA / NIT	52.293.884
DIRECCIÓN	Diagonal 13 Bis Sur No. 24A – 85 Sur Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá D.C
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	Diagonal 13 Bis Sur No. 24A – 85 Sur Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá D.C
CORREO ELECTRÓNICO	No Reporta
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Rafael Uribe Uribe E.S.E

I. OBJETO DE LA DECISIÓN

Procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública a proferir decisión de primera instancia, dentro del proceso administrativo sancionatorio seguido en contra de ANA MILENA ZAPATA MOLINA, identificado (a) con cedula de ciudadanía No. 52.293.884, en condición de propietario (a) y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZÓN SOCIAL, ubicado en la Diagonal 13 Bis Sur No. 24A – 85 Sur Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá D.C., por el presunto incumplimiento a la normatividad sanitaria consagrada en la Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con el N° 2014ER42062 de fecha 20-05-14 (folio 1), proveniente del Hospital Rafael Uribe Uribe E. S. E, se solicita abrir investigación administrativa de orden sanitario, en contra de la prenombrada, por la presunta

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

violación a la normatividad higiénico sanitaria, para lo cual allegaron los siguientes documentos: Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 729300 de fecha 07-05-14, con concepto DESFAVORABLE visible a (folio 2 a 8).

2. Verificada la competencia de esta Secretaría y de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública establecida en el Decreto Distrital 507 de 2013 en concordancia con las Leyes 09 de 1979 y 715 de 2001, no encontrando impedimentos legales, y en consideración que surtieron las averiguaciones preliminares contenidas en las acta de IVC, se procedió a realizar la correspondiente formulación de pliego de cargos mediante Auto del 20 de Agosto de dos mil quince (2015), obrante a folios 12 a 23 del expediente.

3. Por medio de oficio radicado bajo el N° 2015EE72347 de fecha 16/10/2015 (folio 24), se procedió a citar a la parte interesada (correo certificado) a fin de realizar la correspondiente notificación personal del acto administrativo, de conformidad con lo señalado para el efecto en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (en adelante C.P.A.C.A), convocatoria a la cual no compareció la encartada, procediéndose a surtir la notificación por aviso establecida en el artículo 69 del C.P.A.C.A, mediante radicado No. 2015EE92946 de fecha 28-12-2015 (folio 25).

4. Se le concedieron 15 días a la parte investigada para presentar descargos y ejercer el derecho a la defensa, los cuales no fueron presentados, por lo tanto no se aportó pruebas documentales, ni solicitó práctica de pruebas.

III. CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

PRINCIPIOS QUE RIGEN LAS ACTUACIONES ADMINISTRATIVAS:

LEGALIDAD.

El principio de legalidad como pilar fundamental en el ejercicio de las funciones por parte de las autoridades judiciales y administrativas, implica la obligación de respetar las formas propias de cada juicio y asegurar la efectividad de todas aquellas normas que permitan a los administrados presentar, solicitar y controvertir pruebas, y que en últimas, garanticen el ejercicio efectivo del derecho de defensa, de manera que los actos de las autoridades, las decisiones que profieran y las gestiones que realicen, estén en todo momento subordinadas a lo preceptuado y regulado previamente en la constitución y las leyes.

TIPICIDAD EN EL REGIMEN ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO.

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

El régimen sancionatorio por infracción a la norma higiénico sanitaria, tiene por excepción, un tratamiento especial que comporta la presunción de responsabilidad con la sola inobservancia de la normativa, y entraña, la inversión de la carga de la prueba; aspecto que ha sido examinado en reiteradas sentencias por la H. Corte Constitucional, vbgr C-742/10:

"La potestad sancionatoria administrativa es distinta a la potestad sancionatoria penal del Estado, aunque las dos son manifestaciones del ius puniendi del Estado. La segunda propende por la garantía del orden social en abstracto, tiene una finalidad principalmente retributiva –eventualmente correctiva o resocializadora– y se ocupa de manera prevalente de conductas que implican un alto grado de afectación de los intereses jurídicamente protegidos, por lo que puede dar lugar a sanciones tan severas como la privación de la libertad. La potestad sancionatoria administrativa, de otro lado, busca garantizar primordialmente los principios constitucionales que gobiernan la función pública y cumplir los cometidos estatales. Para ello emplea sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones y mandatos preestablecidos, pero no implica sanciones tan severas como la privación de la libertad; la multa es la sanción prototípica del derecho administrativo sancionatorio.

MARCO NORMATIVO

De la potestad sancionatoria de la administración.

Ha establecido la Corte Constitucional que:

...A través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas¹.

Por lo tanto, la sanción administrativa constituye la "respuesta del Estado a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración"

Dicha potestad igualmente ha sido relacionada con la función de policía "que supone el ejercicio de facultades asignadas al ejecutivo por el legislador, con miras a garantizar el orden público en sus diversas facetas. Así las facultades administrativas relativas, por ejemplo, a la organización del transporte público, la comercialización de alimentos, a la

¹ Corte Constitucional, sentencia C-595/10.

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

preservación del medio ambiente, al régimen de cambios internacionales, etc., tienen su justificación en la necesidad de mantener las condiciones de salubridad, tranquilidad y seguridad implicadas en la noción de orden público².

IV PROBLEMA JURÍDICO

Este Despacho busca determinar cómo autoridad sanitaria, de acuerdo con las competencias otorgadas por la Leyes 715 de 2001 y 1122 de 2007, si las condiciones sanitarias encontradas durante las visitas de I.V.C. practicadas al establecimiento inspeccionado, quebrantaron la normativa sanitaria, y, si la parte investigada es la responsable de dicha situación o de garantizar las buenas condiciones sanitarias.

Para abordar este cometido jurídico, se procederá en el orden establecido en el artículo 49 del C.P.A.C.A, a saber: 1°. Individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar; 2°. Análisis de hechos y pruebas; 3°. Normas infringidas con los hechos probados, y 4°. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

1. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL Ó JURÍDICA INVESTIGADA

Es preciso señalar, que tal como quedo identificado en el auto de pliego de cargos, previo análisis de los documentos obrante en el expediente, se estableció que el sujeto pasivo de la investigación, es ANA MILENA ZAPATA MOLINA, identificado (a) con cedula de ciudadanía No. 52.293.884, información verificada con la consulta realizada en la página web de Procuraduría General de la Nación, tal como consta en el (los) folio (s) 11 del expediente.

2. ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS

2.1 Valoración de las Pruebas.

El artículo 167 de la Ley 1564 de 2012, consagra la carga de la prueba, donde nos dice: *Incumbe a las partes probar el supuesto de hecho de las normas que consagran el efecto jurídico que ellas persiguen*, es decir, que quien expone determinado argumento, debe sustentarlo a través de los diferentes medios de prueba.

Las pruebas se estimarán en los términos del artículo 168 ibídem; la admisibilidad de la prueba se debe ceñir al examen previo del juzgador, encaminado a determinar si ella

² Ibidem.

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"
fue aportada legalmente, si es eficaz, recae sobre hechos pertinentes, conducentes, ya que deben respetarse los principios que la regulan.

La jurisprudencia reiteradamente ha dicho, que las pruebas son impertinentes, cuando no se cifien a la materia del proceso, ineficaces, cuando no se destinan a demostrar el hecho que se quiere probar, e inconducentes, cuando pese a ser en general medio entendible, es inútil, para el fin probatorio tendiente a justificar un hecho o eximir de responsabilidad.

En la presente actuación, obran como pruebas:

APORTADAS POR EL HOSPITAL:

Documentales:

- Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 729300 de fecha 07-05-14, con concepto DESFAVORABLE visible a (folio 2 a 8).

APORTADAS POR LA PARTE INVESTIGADA:

Documentales: No presentadas.

SOLICITUD DE PRUEBAS

Testimoniales: No solicitadas.

Inspección o visita: No solicitadas.

2.2 De los Descargos.

No se presentaron descargos por parte del propietario y/o encargado del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZÓN SOCIAL, ubicado en la Diagonal 13 Bis Sur No. 24A – 85 Sur Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá D.C.

3 NORMAS INFRINGIDAS CON LOS HECHOS PROBADOS.

Es deber del propietario de un establecimiento, que desde el momento en que inicia actividades, cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos en la normatividad vigente.

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

En consecuencia, como quiera que no se desvirtuaron los cargos, se concluye que se configuro la violación a la normatividad sanitaria:

Es evidente que el establecimiento no cumple con algunos de los requerimientos, especialmente en lo que se refiere a una construcción diseñada a prueba a de roedores ya que no pueden existir posible pasos por donde puedan ingresar roedores y/o plagas, de tal manera que se propenda por proteger e impedir que roedores y plagas puedan acceder al inmueble generando un riesgo para la salud, ya que es bien conocido que estos vectores son transmisores de enfermedades altamente peligrosas para la salud, más aun cuando dichos establecimientos están destinados al expendio de comidas y alimentos ya que los mismos son propensos a contaminarse y generar epidemias y enfermedades graves en la salud humana.

Hay que tener las instalaciones eléctricas debidamente señalizadas y protegidas, porque al estar expuesto a contactos con cables con tensión o aparatos defectuosos, existe la posibilidad que circule corriente a través del cuerpo humano, porque las personas somos conductores de la corriente eléctrica, llamado el riesgo de electrocución que no es otra cosa de quemaduras internas, coagulación en grados extremos la carbonización, por eso la importancia de su aislamiento.

Es responsabilidad del propietario y/o representante legal de estos establecimientos, como es el caso en cuestión, cumplir las condiciones generales y específicas, en las áreas de elaboración y tener un plan de saneamiento con objetivos claros y definidos, con programas constantes de limpieza y aseo permanente para eliminar posible focos de contaminación.

Así mismo el Decreto 3075 de 1997, en sus artículos 28 y 29 y la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 26, establecen que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar un plan de saneamiento que debe incluir programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua, tal como se observó en las visitas realizadas al establecimiento objeto de esta sanción, que esta disposición fue desconocida

Contar con un programa y una rutina real de limpieza y desinfección son un factor importante para crear un ambiente propicio para ejercer la actividad a la que se dedica el establecimiento implicado, considerando así que los procesos de higienización y mantenimiento del establecimiento juegan un papel importante, no sólo para mantener la vida útil de los productos que se expenden allí, sino para elevar la eficiencia y la inocuidad de los alimentos. Por lo tanto, son aspectos vitales en el desarrollo de las actividades diarias de este tipo de establecimiento.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

Limpieza y desinfección son dos conceptos que deben unirse en este tipo de establecimientos, ya que limpieza no es sinónimo de desinfección. Algo que está limpio no tiene por qué estar también desinfectado y, por lo tanto, puede seguir siendo un foco de contaminación. Al limpiar se retira la suciedad y los restos de alimentos, un excelente sustrato para el desarrollo de los gérmenes, y se disminuye sensiblemente su número. Pero sólo una posterior desinfección con los productos adecuados los reduce de manera aceptable. De ahí la importancia de realizar el proceso de desinfección de los equipos y superficies con un detergente para quitar la infección o la posibilidad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos (biopelícula microbiana) o evitando su desarrollo, por lo tanto, no puede esta actividad ser objeto de indiferencia por parte del establecimiento.

La norma es clara al requerir para dichos establecimientos un control continuo de vectores, ya que de por sí la actividad ejercida por el mismo significan un riesgo de proliferación de animales, portadores de microorganismos que transmiten enfermedades a toda la población, conocidos como vectores. Estos vectores son, entre otros, moscas, mosquitos, ratas y cucarachas, que, además de alimento, encuentran en los residuos sólidos, líquidos y humanos un ambiente favorable para su reproducción, lo que se convierte en un caldo de cultivo para la transmisión de enfermedades, desde simples diarreas hasta cuadros severos de tifoidea u otras dolencias de mayor gravedad, por lo tanto, es un aspecto vital en el desarrollo de las actividades diarias de este tipo de establecimiento.

El propietario del establecimiento no previó los riesgos que implica no tener una buena disposición de residuos, porque no cumplió con la adecuación de área de almacenamiento de residuos sólidos, uso de recipientes suficientes y adecuados para recolección de basuras, que aportan al bienestar y calidad de vida, ya que una buena recolección de basuras sólidas mejora las condiciones de higiene de los espacios y enseres en los establecimientos que prestan servicio al público, evita problemas gastrointestinales de origen parasitario, bacteriano o viral que el resto de la población. Además, evitan que los trabajadores que las manipulen puedan sufrir de lesiones en las manos, pies y espalda, las cuales pueden consistir en cortes, heridas, golpes, y hernias, además de enfermedades de la piel, dientes y ojos e infecciones respiratorias, etc. Frecuentemente, estos problemas son causantes de incapacidad. Otro riesgo que tiene la mala recolección de basuras es la proliferación de animales, portadores de microorganismos que transmiten enfermedades a toda la población, conocidos como vectores. Estos vectores son, entre otros, moscas, mosquitos, ratas y cucarachas, que, además de alimento, encuentran en los residuos sólidos un ambiente favorable para su reproducción, lo que se convierte en un caldo de cultivo para la transmisión de enfermedades, desde simples diarreas hasta cuadros severos de tifoidea u otras dolencias de mayor gravedad, por lo tanto, es un aspecto vital en el desarrollo de las actividades diarias de este tipo de establecimiento.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

Todo establecimiento destinado al expendio de alimentos deberán disponer de un medio de abastecimiento y almacenamiento de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción para suplir las necesidades básicas de los trabajadores y clientes.

Una buena ventilación en este tipo de establecimientos, permite a los propietarios, mitigar el calor que produce los diferentes equipos de cocina y los olores de los alimentos preparados, lo que produce o crea efecto drástico en el ambiente cerrado de los restaurantes y/o cafeterías. Hay ventilaciones de varios tipos: Ventilación Natural, la cual consiste en una abertura para la transición de aire entre las atmósferas interiores y exteriores. La Ventilación Hidráulica: Usando la aplicación de agua en forma de neblina y la expansión del agua cuando se convierte en vapor para desplazar las atmósferas contaminadas. Y la Ventilación forzada que consiste en inyectar o extraer aire por medios mecánicos. Por lo que este despacho le recomienda aplicar cualquiera que usted escoja, para evitar riesgos en la salud de los trabajadores y de los usuarios.

De otro lado debe realizarse la limpieza y desinfección de equipos y utensilios en forma apropiada, utilizando agua potable, un lavavajillas con bactericida y ser muy cuidadosos siempre en dejarlos libres de cualquier rastro de detergentes, lavar y enjuagar muy bien cada utensilio antes y después de su uso, antes de guardarlos, revisar que no queden húmedos y si es necesarios secarlos con papel desechable.

Los alimentos como verduras, hortalizas, frutas, etc., que requieren de lavado antes de su preparación para eliminar contaminantes físicos, biológicos y/o químicos que pueden haber quedado entre las hojas de las verduras, en la cáscara y/o rugosidades de frutas y tubérculos, como tierra, materia fecal de animales, bacterias, virus y parásitos transportados por aguas de riego contaminadas (aguas servidas, por ejemplo), insectos, restos de plaguicidas y abonos, así mismo lo relacionado con el proceso de conservación ya que deben ser almacenados de preferencia en canastos, en un lugar fresco, seco y bien ventilado, además se pueden guardar en el refrigerador.

Respecto al control de temperaturas, es preciso indicar que los puntos de temperatura en congelación y refrigeración de los productos es un tema fundamental para hacer una distribución y comercialización segura de los productos que se expenden y requieren cierto as condiciones de almacenamiento. Se sabe además que por efecto de la congelación y refrigeración, el deterioro puede retrasarse más cuanto más baja es la temperatura de almacenaje, todo esto para prevenir las pérdidas de calidad y de valores nutricionales de los alimentos que se ofrecen al consumidor. Para tal efecto se deben llevar registros escritos de los controles de temperaturas, de tal manera que se logre identificar las condiciones de los productos que se someten a dichas prácticas de almacenamiento.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

Es muy importante señalar que los trabajadores de cualquier establecimiento de alimentos deben tener rutinas de aseo y desinfección de sus manos que deben ser reflejados según la norma, en avisos que les recuerden la importancia del lavado y desinfección de manos de manera constante y repetitiva mientras se encuentren en el proceso de manipulación de alimentos, lo que permite seguridad higiénica que finalmente se verán reflejadas en un servicio prestado con calidad, en donde no se pondrá en riesgo la vida y la salud de las personas que consumen los productos.

Es muy importante señalar que los trabajadores de cualquier establecimiento de alimentos deben tener rutinas de aseo y desinfección de sus manos hasta el codo, utilizando jabón líquido, no portan joyas y tener uñas cortas, lo que permite seguridad higiénica que finalmente se verán reflejadas en un servicio prestado con calidad, en donde no se pondrá en riesgo la vida y la salud de las personas que consumen los productos.

Conforme a lo anterior, también es preciso informarle que como bien lo establece el artículo 9 del Código Civil, la ignorancia de las leyes no sirve de excusa para evadirlas, menos aún, tratándose del cumplimiento normas que tienen el carácter de orden público, como son las normas higiénico sanitarias colombianas, entonces, el desconocimiento de la normatividad que exige un estricto control respecto a los productos ofrecidos al público no la exime de la responsabilidad que ello implica.

4. RAZONES DE LA SANCIÓN.

4.1 Dosimetría de la Sanción.

El Derecho Administrativo, por su naturaleza, cuenta con la potestad o facultad de sancionar a las personas naturales o jurídicas por actos violatorios de las normas, imponiendo sanciones, potestad que busca encaminar la conducta de las personas cuando transgreden disposiciones que deben ser cumplidas de manera perentoria, manifestándose dicha facultad en la aplicación de sanciones de tipo económico, como resultado del debido proceso y teniendo en cuenta el principio de proporcionalidad.

Como quiera que la parte investigada no demostró o desvirtuó los cargos imputados y en consideración al numeral 8 del artículo 50 de la ley 1437 de 2011, este despacho considera procedente graduar la sanción a imponer.

Es de resaltar que la multa imponer, es apenas representativa al riesgo generado en su momento con los hechos imputados, ya que la Ley 9 de 1979, establece: *"ARTICULO 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,*

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

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". En caso de volver a incurrir en incumplimiento, usted podrá ser sujeto de una sanción más severa.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR a ANA MILENA ZAPATA MOLINA, identificado (a) con cedula de ciudadanía No. 52.293.884, en condición de propietario (a) y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZÓN SOCIAL, ubicado en la Diagonal 13 Bis Sur No. 24A – 85 Sur Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá D.C. por violación a lo consagrado en las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículos 117, 199; Decreto 3075 de 2007 artículos 8 literales d, m, q u; 9 literales o, p; 11 literal d y e; 15 literal c; 19 literal e; 28; 29 literales a, b y c; 31 literal b; 39 literal c; Resolución 2674 de 2013 Artículos 6 numerales 2.1, 3.5, 6.4; 7 numerales 6.3 y 8; 9 numerales 4, 5; 14 numeral 4; 18 numerales 2, 3; 26 numerales 1, 2, 3, 4; 33 numeral 7; 35 numerales 2 y 3; Resolución 2190 de 1991 artículo 2; Decreto 1575 de 2007 artículo 10, con una multa de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS CUARENTA MONEDA CORRIENTE (\$459.640), suma equivalente a veinte (20) salarios mínimos legales diarios vigentes.

PARÁGRAFO: Para efecto de pago de la sanción pecuniaria impuesta (multa) deberá hacerse la correspondiente consignación en el BANCO DE OCCIDENTE a nombre del Fondo Financiero Distrital de Salud NIT 800.246.953-2, en la cuenta de ahorros No 200-82768-1, código MU 212039902. El usuario debe utilizar el recibo de consignación de convenios empresariales y escribir; en la referencia 1, el número de identificación del investigado y en la referencia 2, el año y número de expediente.

ARTÍCULO SEGUNDO. Presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de esta Resolución en la Dirección Financiera de la Secretaria Distrital de Salud, ubicada en la KR 32 12 81, Edificio Administrativo, piso 3º, comprobante de ingresos a bancos, el cual será expedido por la Tesorería del Nivel Central, ubicada en el primer piso del mismo edificio, en donde le será expedido un Comprobante de Ingresos a Bancos, presentado copia original de la consignación efectuada, debidamente firmada y sellada por el cajero del banco.



Continuación de la RESOLUCIÓN NÚMERO 1715 de fecha 11 de marzo de 2016

"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144079"

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____

En la fecha antes indicada se notifica a: _____

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 11 de marzo de 2016 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita dentro del expediente de la referencia.

Mediante el cual se adelanta proceso a: ANA MILENA ZAPATA MOLINA, identificado (a) con cedula de ciudadanía No. 52.293.884, en condición de propietario (a) y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento denominado RESTAURANTE SIN RAZÓN SOCIAL.

Firma del Notificado.

Nombre de quien Notifica

CONSTANCIA DE EJECUTORIA

**SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
BOGOTÁ D.C.**

De conformidad con el artículo 87 de la Ley 1437 de 2011, la Resolución No: _____ de fecha _____ se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**